

21. La settimana scorsa un distinto Signore mi commissiona una cena per festeggiare il compleanno con i suoi amici, il numero indicativo di 45 persone.
- Mi viene fatta richiesta di attenzione per la presenza di alcuni intolleranti al glutine (celiaci) e se fosse possibile per non creare differenze, creare un menu appropriato che vada bene per tutti.
- Una volta stabilito il menu mi organizzo e procedo con gli ordini ai fornitori.
- Nell'antipasto ho previsto una selezione di affettati e di formaggi misti, alcuni di quest'ultimi mi serviranno anche per il bis di primi.
- Per i secondi ho previsto un bis di secondi: un piatto di mezzo con un filetto di pesce e una lombatina di vitello con sugo di carne alle erbe fini.
- Per il dessert un dolce al cucchiaio: una panna cotta al caffè con un crumble al cacao.
- Il giorno prima dell'evento mi viene consegnata la merce:
- Arriva il fornitore del pesce che mi consegna i filetti di salmerino, la temperatura del mezzo di trasporto è +10° come l'interno della cassetta di polistirolo, mentre firmo le bolle la appoggio sul tavolo dove sto facendo altre lavorazioni in cucina.
- Nel frattempo arriva anche l'altro fornitore che mi porta la carne e gli affettati, controllo la temperatura del mezzo di trasporto che è di 6°, firmo subito la bolla perché ho preparazioni sulla stufa e controllerò la merce più tardi intanto l'appoggio sul tavolo vicino al pesce.
- Più tardi arriva anche l'ultimo fornitore che mi consegna il resto degli alimenti, controllo la merce, firmo la bolla e sistemo tutto sugli scaffali e nei frigoriferi appropriati.
- Mentre sistemo alcune scatole di pelati appena consegnate mi accorgo che alcune sono ammaccate, saranno le prime che utilizzerò.
- Sistemo il pesce in una bacinella con sotto una griglia e coperto con la pellicola e sistemo nel frigo dove tengo anche la carne.
- Sgrasso e denervo la lombata di vitello poi, per ottenere una grammatura il più omogenea possibile, utilizzo l'affettatrice per tagliare le lombatine. Visto che ho l'affettatrice già sporca di carne taglio tutti gli affettati per l'antipasto.
- Intanto metto in cottura l'orzo risottato previsto per il bis di primi, lo faccio cuocere come fosse un normale risotto per 40 minuti finendolo molto asciutto, poi lo stendo in teglie e lo faccio raffreddare nel posto più fresco della cucina.
- Finisco le altre preparazioni per mettermi in linea per la serata, in ultimo preparo un buon sugo di carne che mi servirà per le lombatine ma risultando un po' liquido decido di legarlo con un po' di roux, per dargli la consistenza giusta per nappare ogni lombatina.
- Una volta in linea, comincio a dare una pulita all'attrezzatura che non mi servirà più; comincio con l'affettatrice che per rispettare il piano di sicurezza e igiene va fatta nella seguente sequenza: distribuisco il disinfettante, lo faccio agire, dopo di che risciacquo e asciugo con carta monouso.
- A fine serata i clienti mi fanno un sacco di complimenti per il mio menu, addirittura lasciando una mancia.
- Il giorno dopo ricevo una telefonata da uno degli ospiti che afferma che quasi tutti quelli che hanno mangiato il menu si sono sentiti male tanto qualcuno addirittura da dover andare in ospedale.
- Io sono sicuro che non è stata colpa mia perché i miei prodotti erano tutti freschi e genuini, anzi gli riferisco che seguo tutte le norme di igiene.

Il candidato analizzi e trovi i 10 errori di procedura e fornisca le relative correzioni utilizzando gli spazi previsti nel foglio risposte allegato.

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI
N. 1 (UNO) POSTO A TEMPO PIENO (36 H/SETT.LI)
IN FIGURA PROFESSIONALE DI AIUTO CUOCO
cat. B – liv. Base – 1^ posizione retributiva
- prova scritta n. 1 -**



- LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:
 - Obbligatorie solo per prodotti deperibili
 - Obbligatorie solo per prodotti per la prima infanzia
 - Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione
 - Obbligatorie solo per i prodotti surgelati
- CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:
 - Si riduce la concentrazione di anidride carbonica
 - Si riduce la concentrazione di ossigeno
 - Si aumenta la concentrazione di ossigeno
 - Si aumenta la concentrazione di elio
- COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:
 - Telefonare al fornitore e farsela cambiare
 - Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire
 - Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
 - Avvisare il responsabile della struttura
- COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?
 - Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
 - Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti
 - Lavorando i cibi con utensili d'acciaio
 - Utilizzando solamente taglieri colorati
- QUAL'È LA TEMPERATURA LIMITE CONSENTITA DURANTE IL TRASPORTO DEI SURGELATI?
 - 12°
 - 18°
 - 15°
 - 4°
- COSA S'INTENDE QUANDO SI PARLA DI RISCHIO FISICO DI CONTAMINAZIONE?
 - Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con detersivi e sanificanti
 - Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con microorganismi patogeni
 - Far entrare in contatto gli alimenti o preparazioni con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli, vetro)
 - Tutte e tre le precedenti
- COSA SONO I BATTERI ANAEROBI?
 - Batteri che vivono in totale assenza di ossigeno
 - Batteri che vivono con presenza d'ossigeno
 - Batteri che non hanno bisogno di acqua per vivere
 - Batteri che vivono a temperature elevate

8. LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA È CAUSATA DA:
- Acqua-Terra
 - Metalli
 - Organismi viventi
 - Prodotti chimici
9. COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?
- Un punto dove è possibile rilevare dei rischi
 - Un punto dove esistono dei rischi potenziali
 - Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
 - Tutte e tre le precedenti
10. PER EVITARE O LIMITARE I RISCHI DI TOSSEINFEZIONE I CIBI COTTI PREPARATI UN GIORNO IN ANTICIPO DEVONO:
- Essere messi in frigo appena pronti
 - Essere raffreddati velocemente poi refrigerati
 - Essere conservati a temperatura ambiente
 - Essere conservati a temperatura ambiente e poi refrigerati
11. LA DISINFESTAZIONE CONSISTE:
- Nell'eliminazione di germi patogeni
 - Nella detersione dei piani di lavoro
 - Nell'eliminazione dei macrorganismi
 - Nell'eliminazione del rischio fisico
12. I BATTERI SI SVILUPPANO MEGLIO:
- A -18 °C
 - A 10-15 °C
 - A 25-40 °C
 - A 4°-6° C
13. LA POSIZIONE ANTISHOCK CONSISTE NEL PORRE IL PAZIENTE:
- In posizione seduta
 - In posizione eretta
 - A terra in posizione supina con le gambe sollevate
 - A terra in posizione prona
14. DA CHI È NOMINATO IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA?
- Dal datore di lavoro
 - Dai lavoratori
 - Dall'UPIPA
 - Dalla Provincia
15. QUALE TRA LE SEGUENTI È CONSIDERATO UN RISCHIO PER LA SALUTE?
- Macchine, apparecchiature
 - Rumore, condizioni climatiche
 - Impianti elettrici
 - Incendio
16. QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?
- Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
 - Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata
 - Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il dipendente e ha responsabilità dell'impresa in quanto titolare dei poteri decisionali
 - Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro
17. LA VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO È:
- Obbligatoria per i settori privati di attività
 - Obbligatoria per i settori pubblici di attività
 - Obbligatoria per i settori di attività pubblici e privati
 - Non è obbligatoria ma raccomandata dall'O.M.S.
18. QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?
- Pasta e fagioli
 - Minestra cremosa
 - Zuppa di verdure
 - Riso
19. IN PRESENZA DI CELIACHIA È NECESSARIO EVITARE:
- Il farro
 - I legumi
 - Il grano saraceno
 - Il riso
20. CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETÀ ASTRINGENTE:
- Riso pesce carne alla griglia
 - I latticini
 - Verdure cotte
 - Alimenti con molta fibra

21. La settimana scorsa un distinto Signore mi commissiona una cena per festeggiare il compleanno con i suoi amici, il numero indicativo di 45 persone.

Mi viene fatta richiesta di attenzione per la presenza di alcuni intolleranti al glutine (celiaci) e se fosse possibile per non creare differenze, creare un menu appropriato che vada bene per tutti.

Una volta stabilito il menu mi organizzo e procedo con gli ordini ai fornitori.

Nell'antipasto ho previsto una selezione di affettati e di formaggi misti, alcuni di quest'ultimi mi serviranno anche per il bis di primi.

Per i secondi ho previsto un bis di secondi: un piatto di mezzo con un filetto di pesce e una lombatina di vitello con sugo di carne alle erbe fini.

Per il dessert un dolce al cucchiaio: una panna cotta al caffè con un crumble al cacao.

Il giorno prima dell'evento mi viene consegnata la merce:

Arriva il fornitore del pesce che mi consegna i filetti di salmerino, la temperatura del mezzo di trasporto è +10° come l'interno della cassetta di polistirolo, mentre firmo le bolle la appoggio sul tavolo dove sto facendo altre lavorazioni in cucina.

Nel frattempo arriva anche l'altro fornitore che mi porta la carne e gli affettati, controllo la temperatura del mezzo di trasporto che è di 6°, firmo subito la bolla perché ho preparazioni sulla stufa e controllerò la merce più tardi intanto l'appoggio sul tavolo vicino al pesce.

Più tardi arriva anche l'ultimo fornitore che mi consegna il resto degli alimenti, controllo la merce, firmo la bolla e sistemo tutto sugli scaffali e nei frigoriferi appropriati.

Mentre sistemo alcune scatole di pelati appena consegnate mi accorgo che alcune sono ammaccate, saranno le prime che utilizzerò.

Sistemo il pesce in una bacinella con sotto una griglia e coperto con la pellicola e sistemo nel frigo dove tengo anche la carne.

Sgrasso e denervo la lombata di vitello poi, per ottenere una grammatura il più omogenea possibile, utilizzo l'affettatrice per tagliare le lombatine. Visto che ho l'affettatrice già sporca di carne taglio tutti gli affettati per l'antipasto.

Intanto metto in cottura l'orzo risottato previsto per il bis di primi, lo faccio cuocere come fosse un normale risotto per 40 minuti finendolo molto asciutto, poi lo stendo in teglie e lo faccio raffreddare nel posto più fresco della cucina.

Finisco le altre preparazioni per mettermi in linea per la serata, in ultimo preparo un buon sugo di carne che mi servirà per le lombatine ma risultando un po' liquido decido di legarlo con un po' di roux, per dargli la consistenza giusta per nappare ogni lombatina.

Una volta in linea, comincio a dare una pulita all'attrezzatura che non mi servirà più; comincio con l'affettatrice che per rispettare il piano di sicurezza e igiene va fatta nella seguente sequenza: distribuisco il disinfettante, lo faccio agire, dopo di che risciacquo e asciugo con carta monouso.

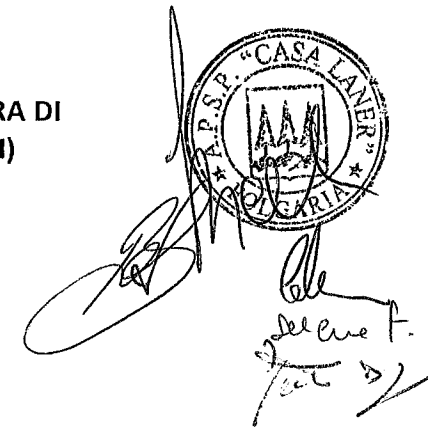
A fine serata i clienti mi fanno un sacco di complimenti per il mio menu, addirittura lasciando una mancia.

Il giorno dopo ricevo una telefonata da uno degli ospiti che afferma che quasi tutti quelli che hanno mangiato il menu si sono sentiti male tanto qualcuno addirittura da dover andare in ospedale.

Io sono sicuro che non è stata colpa mia perché i miei prodotti erano tutti freschi e genuini, anzi gli riferisco che seguo tutte le norme di igiene.

Il candidato analizzi e trovi i 10 errori di procedura e fornisca le relative correzioni utilizzando gli spazi previsti nel foglio risposte allegato.

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI
N. 1 (UNO) POSTO A TEMPO PIENO (36 H/SETT.LI)
IN FIGURA PROFESSIONALE DI AIUTO CUOCO
cat. B – liv. Base – 1^a posizione retributiva
- prova scritta n. 2 -**



1. COSA S'INTENDE PER "PUNTO CRITICO" O "CP"?
 - a. Un punto dove è possibile rilevare dei rischi
 - b. Un punto dove esistono dei rischi potenziali
 - c. Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale
 - d. Tutte e tre le precedenti
2. PER EVITARE O LIMITARE I RISCHI DI TOSSEINFEZIONE I CIBI COTTI PREPARATI UN GIORNO IN ANTICIPO DEVONO:
 - a. Essere messi in frigo appena pronti
 - b. Essere raffreddati velocemente poi refrigerati
 - c. Essere conservati a temperatura ambiente
 - d. Essere conservati a temperatura ambiente e poi refrigerati
3. LA DISINFESTAZIONE CONSISTE:
 - a. Nell'eliminazione di germi patogeni
 - b. Nella detersione dei piani di lavoro
 - c. Nell'eliminazione dei macroorganismi
 - d. Nell'eliminazione del rischio fisico
4. I BATTERI SI SVILUPPANO MEGLIO:
 - a. A -18 °C
 - b. A 10-15 °C
 - c. A 25-40 °C
 - d. A 4°-6° C
5. NON HA UN AZIONE BATTERIOSTATICA:
 - a. La refrigerazione
 - b. La pastorizzazione
 - c. Il surgelamento
 - d. Il congelamento
6. LA PASTORIZZAZIONE:
 - a. Uccide i microrganismi
 - b. Rallenta lo sviluppo di microrganismi
 - c. Blocca l'azione dei microrganismi
 - d. Uccide tutti i microorganismi comprese le spore
7. IL SURGELAMENTO:
 - a. Ferma il proliferare dei microorganismi ma non necessariamente li uccide
 - b. Non rallenta il proliferare dei microorganismi
 - c. È un metodo di conservazione in disuso e sostituito dal congelamento
 - d. Uccide i microorganismi
8. IL SISTEMA DI TRACCIABILITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI:
 - a. Non è obbligatoria
 - b. Deve essere prevista obbligatoriamente
 - c. Deve essere prevista solo dopo che si siano verificate gravi malattie da alimenti
 - d. Non è prevista per prodotti secchi (pasta, riso, biscotti, ecc...)

9. L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:
- Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
 - Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica
 - Sanificare un prodotto
 - Abbatte la presenza dei germi patogeni
10. PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:
- Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare.
 - Detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - Rimuovere lo sporco visibile detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto risciacquare e asciugare con carta
11. PERCHÈ È IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI PRIMA DELLA SANIFICAZIONE:
- Nessuna delle risposte giustifica la rimozione dei residui alimentari.
 - Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare il tempo di contatto del disinfettante
 - Non è importante rimuovere i residui alimentari l'importante è disinfettare bene
 - Perché i residui alimentari possono ridurre l'azione dei disinfettanti
12. QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN NON ALLERGENE:
- Crostacei
 - Molluschi
 - Sedano
 - Nessuno dei precedenti
13. QUAL'È LA MANSIONE CORRETTA DEL "PREPOSTO"?
- Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali
 - Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata
 - Soggetto titolare del rapporto di lavoro con il dipendente e ha responsabilità dell'impresa in quanto titolare dei poteri decisionali
 - Nelle strutture complesse viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro
14. OBBLIGHI DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO?
- Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro
 - Sorvegliare i dipendenti per evitare condotte pericolose
 - Elaborare il piano di sicurezza
 - Fare la valutazione del rischio
15. CHI È IL MEDICO COMPETENTE DELLA A.P.S.P.?
- Il Direttore Sanitario della struttura
 - Il medico nominato dal datore di lavoro ai sensi del D. Lsg. 81/08
 - Il Medico di base degli Ospiti
 - Il Medico di base del lavoratore
16. NEL MOMENTO IN CUI SI UTILIZZA UN' ATTREZZATURA DI LAVORO COSA SI INTENDE CON LA DEFINIZIONE DI "LAVORATORE ESPOSTO"?
- Operatore incaricato dell'uso dell'attrezzatura.
 - Lavoratore che volontariamente si espone ad un rischio
 - Qualsiasi lavoratore che opera nelle vicinanze di un attrezzatura in funzione o nelle vicinanze di una zona pericolosa
 - Lavoratore che inconsciamente è esposto ad un rischio
17. QUAL'È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI UN'APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA AD ESEMPIO UN AFFETTATRICE?
- Posizionare l'apertura della lama sullo zero distribuire il disinfettante attivare la macchina e avendo cura di fare molta attenzione passare lo straccio sulla lama così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama risciacquare e asciugare
 - Spegnere la macchina togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta
 - Spegnere la macchina posizionare l'apertura della lama sullo zero distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta
 - Spegnere la macchina posizionare l'apertura della lama sullo zero togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta rimontare
18. CIBI CONSIGLIATI PER UNA DIETÀ ASTRINGENTE:
- Riso pesce carne alla griglia
 - I latticini
 - Verdure cotte
 - Alimenti con molta fibra
19. DOVE TROVIAMO PRINCIPALMENTE IL CALCIO UTILE NELLA PREVENZIONE DELL'OSTEOPOROSI NELL'ANZIANO:
- Nel farro
 - Nei cachi e datteri
 - Nel latte e formaggi
 - Nel riso
20. I PRINCIPI NUTRITIVI CHE MAGGIORMENTE VENGONO DISTRUTTI CON LA COTTURA SONO:
- Vitamine
 - Le proteine
 - Sali minerali
 - Lipidi

21. La settimana scorsa un distinto Signore mi commissiona una cena per festeggiare il compleanno con i suoi amici, il numero indicativo di 45 persone.

Mi viene fatta richiesta di attenzione per la presenza di alcuni intolleranti al glutine (celiaci) e se fosse possibile per non creare differenze, creare un menu appropriato che vada bene per tutti.

Una volta stabilito il menu mi organizzo e procedo con gli ordini ai fornitori.

Nell'antipasto ho previsto una selezione di affettati e di formaggi misti, alcuni di quest'ultimi mi serviranno anche per il bis di primi.

Per i secondi ho previsto un bis di secondi: un piatto di mezzo con un filetto di pesce e una lombatina di vitello con sugo di carne alle erbe fini.

Per il dessert un dolce al cucchiaio: una panna cotta al caffè con un crumble al cacao.

Il giorno prima dell'evento mi viene consegnata la merce:

Arriva il fornitore del pesce che mi consegna i filetti di salmerino, la temperatura del mezzo di trasporto è +10° come l'interno della cassetta di polistirolo, mentre firmo le bolle la appoggio sul tavolo dove sto facendo altre lavorazioni in cucina.

Nel frattempo arriva anche l'altro fornitore che mi porta la carne e gli affettati, controllo la temperatura del mezzo di trasporto che è di 6°, firmo subito la bolla perché ho preparazioni sulla stufa e controllerò la merce più tardi intanto l'appoggio sul tavolo vicino al pesce.

Più tardi arriva anche l'ultimo fornitore che mi consegna il resto degli alimenti, controllo la merce, firmo la bolla e sistemo tutto sugli scaffali e nei frigoriferi appropriati.

Mentre sistemo alcune scatole di pelati appena consegnate mi accorgo che alcune sono ammaccate, saranno le prime che utilizzerò.

Sistemo il pesce in una bacinella con sotto una griglia e coperto con la pellicola e sistemo nel frigo dove tengo anche la carne.

Sgrasso e denervo la lombata di vitello poi, per ottenere una grammatura il più omogenea possibile, utilizzo l'affettatrice per tagliare le lombatine. Visto che ho l'affettatrice già sporca di carne taglio tutti gli affettati per l'antipasto.

Intanto metto in cottura l'orzo risottato previsto per il bis di primi, lo faccio cuocere come fosse un normale risotto per 40 minuti finendolo molto asciutto, poi lo stendo in teglie e lo faccio raffreddare nel posto più fresco della cucina.

Finisco le altre preparazioni per mettermi in linea per la serata, in ultimo preparo un buon sugo di carne che mi servirà per le lombatine ma risultando un po' liquido decido di legarlo con un po' di roux, per dargli la consistenza giusta per nappare ogni lombatina.

Una volta in linea, comincio a dare una pulita all'attrezzatura che non mi servirà più; comincio con l'affettatrice che per rispettare il piano di sicurezza e igiene va fatta nella seguente sequenza: distribuisco il disinfettante, lo faccio agire, dopo di che risciacquo e asciugo con carta monouso.

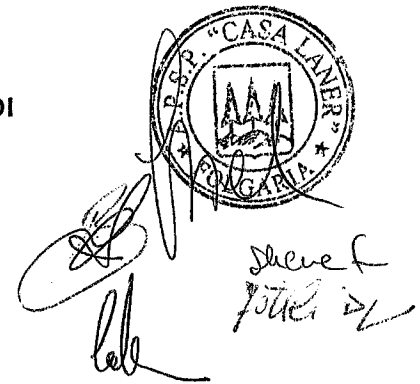
A fine serata i clienti mi fanno un sacco di complimenti per il mio menu, addirittura lasciando una mancia.

Il giorno dopo ricevo una telefonata da uno degli ospiti che afferma che quasi tutti quelli che hanno mangiato il menu si sono sentiti male tanto qualcuno addirittura da dover andare in ospedale.

Io sono sicuro che non è stata colpa mia perché i miei prodotti erano tutti freschi e genuini, anzi gli riferisco che seguo tutte le norme di igiene.

Il candidato analizzi e trovi i 10 errori di procedura e fornisca le relative correzioni utilizzando gli spazi previsti nel foglio risposte allegato.

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI
N. 1 (UNO) POSTO A TEMPO PIENO (36 H/SETT.LI)
IN FIGURA PROFESSIONALE DI AIUTO CUOCO
cat. B – liv. Base – 1^a posizione retributiva
- prova scritta n. 3 -**



1. L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA SERVE A:
 - a. Uccidere tutti i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
 - b. Mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica
 - c. Sanificare un prodotto
 - d. Abbattere la presenza dei germi patogeni
2. PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:
 - a. Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare.
 - b. Detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - c. Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - d. Rimuovere lo sporco visibile detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto risciacquare e asciugare con carta
3. PERCHÈ È IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI PRIMA DELLA SANIFICAZIONE:
 - a. Nessuna delle risposte giustifica la rimozione dei residui alimentari.
 - b. Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare il tempo di contatto del disinfettante
 - c. Non è importante rimuovere i residui alimentari l'importante è disinfettare bene
 - d. Perché i residui alimentari possono ridurre l'azione dei disinfettanti
4. QUALI DI QUESTI PRODOTTI È CONSIDERATO UN NON ALLERGENE:
 - a. Crostacei
 - b. Molluschi
 - c. Sedano
 - d. Nessuno dei precedenti
5. LA COMUNITA EUROPEA, AL FINE DI GARANTIRE AI CONSUMATORI UNA PIU' ADEGUATA INFORMAZIONE SUL'ETTICHETTATURA DEGLI ALIMENTI, HA EMANATO IL REGOLAMENTO UE 1169/2011. LA NORMA COMUNITARIA, INOLTRE FORNISCE UN ELENCO COMPLETO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE. IL LORO NUMERO E':
 - a. 3
 - b. 14
 - c. 11
 - d. 13
6. PER FARE CONSERVAZIONE SU QUALI FATTORI DEVO AGIRE MODIFICANDOLI:
 - a. Acqua, ossigeno, temperatura
 - b. Quantità, tempo, luce
 - c. Confezionamento, dimensioni, sigillatura
 - d. Nessuna delle precedenti
7. COME CI SI COMPORTA IN CASO DI INTERRUZIONE DELLA CORRENTE PER LUNGO TEMPO DURANTE IL QUALE I PRODOTTI PRESURGELATI SUPERANO LA TEMPERATURA DI -12°:
 - a. Si buttano tutti i prodotti
 - b. Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile
 - c. Si accende il tasto di supercongelamento per le 24 ore successive
 - d. Nessuna delle tre

8. NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:
- La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari
 - La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase
 - L'illustrazione dell'organigramma aziendale
 - La descrizione del transito sporco-pulito in cucina
9. LE MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DI UN PRODOTTO SONO:
- Obbligatorie solo per prodotti deperibili
 - Obbligatorie solo per prodotti per la prima infanzia
 - Obbligatorie per alimenti che richiedono condizioni particolari di conservazione
 - Obbligatorie solo per i prodotti surgelati
10. CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:
- Si riduce la concentrazione di anidride carbonica
 - Si riduce la concentrazione di ossigeno
 - Si aumenta la concentrazione di ossigeno
 - Si aumenta la concentrazione di elio
11. COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA:
- Telefonare al fornitore e farsela cambiare
 - Segnarla come merce non conforme chiamare il fornitore per farsela sostituire
 - Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore
 - Avvisare il responsabile della struttura
12. COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?
- Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
 - Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti
 - Lavorando i cibi con utensili d'acciaio
 - Utilizzando solamente taglieri colorati
13. NEL MOMENTO IN CUI SI UTILIZZA UN' ATTREZZATURA DI LAVORO COSA SI INTENDE CON LA DEFINIZIONE DI "LAVORATORE ESPOSTO"?
- Operatore incaricato dell'uso dell'attrezzatura.
 - Lavoratore che volontariamente si espone ad un rischio
 - Qualsiasi lavoratore che opera nelle vicinanze di un attrezzatura in funzione o nelle vicinanze di una zona pericolosa
 - Lavoratore che inconsapevolmente è esposto ad un rischio
14. QUAL'È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI UN'APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA AD ESEMPIO UN AFFETTATRICE?
- Posizionare l'apertura della lama sullo zero distribuire il disinfettante attivare la macchina e avendo cura di fare molta attenzione passare lo straccio sulla lama così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama risciacquare e asciugare
 - Spegnere la macchina togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta
 - Spegnere la macchina posizionare l'apertura della lama sullo zero distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta
 - Spegnere la macchina posizionare l'apertura della lama sullo zero togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante risciacquare abbondantemente asciugare con la carta rimontare
15. QUALI SONO I TRE FATTORI CHE FORMANO IL "TRIANGOLO DEL FUOCO"?
- Comburente, Sostanza in grado di bruciare, Energia d'innesco
 - Ossigeno, Combustibile, energia d'innesco
 - Combustibile, Comburente, Energia d'innesco
 - Tutte e tre le precedenti
16. LA POSIZIONE ANTISHOCK CONSISTE NEL PORRE IL PAZIENTE:
- In posizione seduta
 - In posizione eretta
 - A terra in posizione supina con le gambe sollevate
 - A terra in posizione prona
17. DA CHI È NOMINATO IL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA?
- Dal datore di lavoro
 - Dai lavoratori
 - Dall'UIIPA
 - Dalla Provincia
18. UN GRAMMO DI LIPIDI FORNISCE CIRCA:
- 4 Kcal
 - 7 Kcal
 - 9 Kcal
 - 12 Kcal
19. I PRINCIPI NUTRITIVI CHE MAGGIORMENTE VENGONO DISTRUTTI CON LA COTTURA SONO:
- Vitamine
 - Le proteine
 - Sali minerali
 - Lipidi
20. QUALI DI QUESTI CIBI SONO CONSIGLIATI PER I PAZIENTI DISFAGICI?
- Pasta e fagioli
 - Minestra cremosa
 - Zuppa di verdure
 - Riso

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI
N. 1 (UNO) POSTO A TEMPO PIENO (36 H/SETT.LI)
IN FIGURA PROFESSIONALE DI AIUTO CUOCO
cat. B – liv. Base – 1^a posizione retributiva**

GRIGLIA CORREZIONE PROVA SCRITTA

	PROVA 1	PROVA 2	PROVA 3
DOMANDA 1	C	D	B
DOMANDA 2	B	B	D
DOMANDA 3	B	C	D
DOMANDA 4	B	C	D
DOMANDA 5	C	B	B
DOMANDA 6	C	A	A
DOMANDA 7	A	A	B
DOMANDA 8	C	B	B
DOMANDA 9	D	B	C
DOMANDA 10	B	D	B
DOMANDA 11	C	D	B
DOMANDA 12	C	D	B
DOMANDA 13	C	D	C
DOMANDA 14	B	A	D
DOMANDA 15	B	B	D
DOMANDA 16	D	C	C
DOMANDA 17	C	D	B
DOMANDA 18	B	A	C
DOMANDA 19	A	C	A
DOMANDA 20	A	A	B

DOMANDA 21

1. ...+10° come l'interno della cassetta di polistirolo;
2. ...appoggio sul tavolo dove sto facendo altre lavorazioni in cucina;
3. ...controllerò la merce più tardi intanto l'appoggio sul tavolo vicino al pesce;
4. ...alcune sono ammaccate saranno le prime che utilizzerò;
5. ...nel frigo dove tengo anche la carne;
6. ...l'affettatrice già sporca di carne taglio tutti gli affettati per l'antipasto;
7. ...l'orzo;
8. ...faccio raffreddare nel posto più fresco della cucina;
9. ...decido di legarlo con un po' di roux;
10. ...distribuisco il disinfettante lo faccio agire dopo di che risciacquo e asciugo con carta monouso.

