

Non esamina l'ultima a c. v. o. t. *Favolotto*

**DOMANDE SELEZIONE PUBBLICA PER ASSUNZIONI A TEMPO
DETERMINATO NEL PROFILO DI OPERATORE ESPERTO
CUCINIERE (AREA DEGLI OPERATORI ESPERTI) - PROVA SCRITTA
- BUSTA 1**

SC *Al* *Q* *Im/Komito* *EP*

1) **Come si devono conservare i cibi pronti?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Al freddo sotto +4°C, al caldo sopra +60°C; separando alimenti crudi da cotti.
 - B I cibi pronti devono essere conservati a temperatura ambiente, purché coperti, senza particolari distinzioni tra crudo e cotto.
 - C I cibi pronti vanno conservati in frigorifero intorno ai +4°C oppure riscaldati sopra i +40°C, senza necessità di separare gli alimenti crudi da quelli cotti.
-

2) **Quando occorre sanificare gli ambienti di lavoro?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Dopo ogni turno, e subito dopo eventuali contaminazioni o versamenti accidentali.
 - B Prima di ogni turno lavorativo
 - C Gli ambienti di lavoro settimanalmente, il magazzino mensilmente
-

3) **Quali nutrienti sono essenziali per bambini 0-3 anni?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Carboidrati, proteine, grassi buoni, vitamine e minerali, acqua.
 - B Carboidrati, proteine, grassi saturi, vitamine e acqua.
 - C Carboidrati, proteine, zuccheri, vitamine e minerali, acqua.
-

4) **Quale fra questi non è un Dispositivo di Protezione Individuale?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Manicotto anticalore
 - B Scarpe antinfortunistiche
 - C Estintore
-

5) **Quali verdure sono più digeribili per i bambini piccoli?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Carote, zucchine, patate, zucca, spinaci ben cotti.
 - B Cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio
 - C Insalate di tutti i tipi
-

6) **In caso di bambino affetto da gastroenterite, cosa offrire per pranzo**

RISPOSTA SINGOLA

- A Pasta condita con ragù
 - B Pasta in bianco
 - C Pasta al pesto
-

7) **E' necessario, ai fini dei controlli in materia di HACCP, conservare campioni del cibo servito?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Sì, per 72 ore
 - B No, non è mai necessario.
 - C Sì, solo per alcune preparazioni
-

8) **Come si gestiscono le porzioni individuali nelle preparazioni dei pasti dei bambini?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Dare sempre la stessa quantità a tutti, al fine di evitare complicazioni.
- B Preparare le quantità in base all'età e al fabbisogno, secondo le grammature previste.
- C Lasciare che i bambini si servano illimitatamente, così regolano da soli le porzioni.

9) **Cosa fare in caso di taglio o ustione?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Mettere subito ghiaccio direttamente sulla ferita senza disinfettare.
- B Ignorare il taglio o l'ustione finché il dolore è sopportabile.
- C Lavare e disinfettare la ferita, applicare medicazione, avvisare il personale sanitario.

10) **Come controllare le temperature dei cibi?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Con termometro alimentare.
- B Controllare il colore esterno della pietanza
- C Controllare la temperatura dei cibi toccandoli sulla superficie

11) **Come gestire inventario e scorte alimentari?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Registrando gli arrivi ma verificando le uscite solo a fine mese, così da avere un controllo generale delle scorte.
- B Controllando solo le scadenze dei prodotti più deperibili, ordinando quando le scorte sono quasi terminate.
- C Registrando arrivi e uscite, controllando scadenze, ordinando in anticipo.

12) **A cosa serve l'abbattitore di temperatura?**

RISPOSTA SINGOLA

- A A raffreddare velocemente i cibi preservando la struttura degli alimenti e limitando la proliferazione batterica
- B A stabilizzare i batteri, quindi prevenire il rischio biologico
- C Sanificare un prodotto

13) **Chi è responsabile di fornire i Dispositivi di Protezione Individuale ai lavoratori e a quali condizioni?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Il datore di lavoro deve fornire gratuitamente DPI adeguati ai rischi in buono stato di manutenzione.
- B Il datore di lavoro fornisce i DPI solo se il lavoratore li richiede e paga una quota
- C Il lavoratore deve acquistare personalmente i DPI e usarli a proprio rischio.

14) **Si può stoccare sugli scaffali la merce nei cartoni?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Sì, sempre
- B Sì, solo se il cartone è di colore chiaro
- C No, mai

15) **Cos'è la contaminazione crociata?**

RISPOSTA SINGOLA

- A È il passaggio di microrganismi da un alimento contaminato a uno sano, spesso tramite utensili, mani, superfici o altri alimenti.
- B È un trattamento termico degli alimenti per eliminare microrganismi nocivi.
- C È l'aggiunta volontaria di ingredienti diversi per arricchire il gusto degli alimenti



16) Qual è la temperatura corretta di conservazione degli alimenti refrigerati?

RISPOSTA SINGOLA

- A Tra +15° C e +20°C
- B Tra -5°C e +5°C
- C Tra 0°C e +4°C

17) L'intolleranza al lattosio è causata da:

RISPOSTA SINGOLA

- A Mancanza dell'enzima lattasi
- B Presenza di glutine nel latte
- C Eccesso di zucchero nel sangue

18) Per evitare contaminazioni da glutine in cucina è necessario:

RISPOSTA SINGOLA

- A Usare utensili separati
- B Aggiungere più sale
- C Cuocere tutto insieme, ma ad altissime temperature

19) In cucina è obbligatorio indossare:

RISPOSTA SINGOLA

- A Scarpe antiscivolo
- B Sandali aperti
- C Scarpe con tacchi di gomma

20) È importante lavarsi le mani:

RISPOSTA SINGOLA

- A Spesso e prima di manipolare alimenti
- B Solo a fine turno
- C Mai durante il lavoro

21) E' necessario controllare la temperatura di alimenti deperibili (esempio carni, formaggi ecc.)?

RISPOSTA SINGOLA

- A Sì, sempre
- B No, mai
- C Sì, solo in estate

22) La cottura tramite bollitura è adatta perché:

RISPOSTA SINGOLA

- A Aumenta il contenuto di sale
- B Rende gli alimenti più ricchi di sostanze nutritive
- C Rende gli alimenti morbidi e facili da masticare

23) Le uscite di emergenza devono essere:

RISPOSTA SINGOLA

- A Chiuse a chiave
- B Usate come deposito
- C Libere e accessibili

24) La figura del Preposto

RISPOSTA SINGOLA

- A E' prevista dal Decreto Legislativo 81 del 2015
- B E' prevista dal Decreto Legislativo 81 del 2008

