

Allegato
di Caratterizzazione

**DOMANDE SELEZIONE PUBBLICA PER ASSUNZIONI A TEMPO
DETERMINATO NEL PROFILO DI OPERATORE ESPERTO
CUCINIERE (AREA DEGLI OPERATORI ESPERTI) - PROVA SCRITTA
- BUSTA 2**

per *WQ* *turn* *Roberto* *of*

- 1) **Quali documenti obbligatori deve avere a disposizione l'operatore esperto cuciniere anche in vista di controlli?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Manuale HACCP, attestati HACCP, eventuali certificazioni sanitarie, schede tecniche dei prodotti, schede degli allergeni.
- B Autorizzazione del fornitore degli alimenti
- C Certificato di partecipazione a corsi di cucina professionale e certificato di sana e robusta costituzione

- 2) **Cosa controllare nelle materie prime in arrivo?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Verificare se il prodotto è già porzionato correttamente per la preparazione dei piatti.
- B Non sono necessari particolari controlli, basta basarsi su aspetto, colore e odore dell'alimento.
- C Integrità delle confezioni, data di scadenza, temperatura di trasporto, corrispondenza con quantità e tipologia riportate sul documento di trasporto.

- 3) **Quali sono gli allergeni principali da segnalare?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Latte, uova, pesce, crostacei, arachidi, frutta, soia, glutine, prezzemolo, senape
- B Latte, uova, pesce, crostacei, arachidi, frutta a guscio, soia, glutine, sedano, senape.
- C Latte, uova, acciughe, crostacei, riso, frutta a guscio, olio, glutine, sedano, senape

- 4) **Cosa significa HACCP?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Harvard Assessment and Chemical Control Points: sistema di valutazione dei pericoli chimici negli alimenti e punto di controllo delle sostanze contaminanti.
- B Health, Analysis and Correct Consumer Procedures: procedure di tutela della salute dei consumatori
- C Hazard Analysis and Critical Control Points: sistema di analisi dei rischi e punti critici di controllo per la sicurezza alimentare.

- 5) **Perché è importante limitare sale e zucchero nei pasti dei nidi?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Perché il sale e lo zucchero rallentano la digestione dei bambini e rendono i pasti più difficili da assimilare.
- B I bambini hanno reni immaturi di conseguenza l'eccesso di sale e zuccheri è dannoso.
- C Perché l'uso di sale e zucchero riduce il valore nutrizionale degli alimenti serviti nei pasti.

- 6) **Come si gestisce il rifiuto di cibi scaduti o contaminati?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Devono essere separati e contrassegnati con cartello "Merce non conforme" in attesa di smaltimento.
- B Devono essere smaltiti solo settimanalmente
- C Conservarli temporaneamente in frigorifero per valutarne il possibile riutilizzo in altre preparazioni.

- 7) **In caso di taglio, bisogna:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Toccare alimenti senza protezione
- B Disinfettare e proteggere la ferita

C Continuare a lavorare, basta tamponare la ferita con carta alimentare

8) Come introdurre nuovi alimenti nell'alimentazione di un bambino?

RISPOSTA SINGOLA

- A Proponendo un solo alimento per minimo una settimana poi procedere introducendo nuovi cibi
- B Gradualmente e in piccole quantità, osservando eventuali reazioni allergiche
- C Proponendo alimenti cotti solo tramite bollitura

9) Come preparare un passato di verdure?

RISPOSTA SINGOLA

- A Frullare le verdure crude e servirle fredde senza cottura
- B Cuocere le verdure, aggiungere abbondanti sale e spezie, e servire molto caldo
- C Cuocere le verdure, frullarle o passarle, aggiungere poco sale, servire tiepido

10) Come scongelare alimenti in sicurezza?

RISPOSTA SINGOLA

- A Solo a temperatura ambiente, se la temperatura nella stanza è superiore a 25°
- B In frigorifero, mantenendoli a una temperatura sicura, dalla giornata precedente all'utilizzo, per evitare la proliferazione di batteri.
- C Nel forno statico a 40° di temperatura

11) Come prevenire scottature e incidenti?

RISPOSTA SINGOLA

- A Toccare le pentole per verificare se sono calde prima di usare guanti o presine.
- B Non usare necessariamente dispositivi di protezione individuale
- C Usare dispositivi di protezione individuale idonei, posizionare pentole in modo stabile sui fornelli e sulle superfici

12) Come organizzare una giornata lavorativa in una cucina del nido?

RISPOSTA SINGOLA

- A Pulizia generale della cucina, seguita dalla distribuzione dei pasti.
- B Preparazione, cottura, distribuzione pasti, pulizia e sanificazione, controllo scorte.
- C Distribuzione dei pasti preparati nella giornata precedente, controllo delle scorte.

13) Come compilare il registro delle temperature dei frigoriferi?

RISPOSTA SINGOLA

- A Non è necessario fare la rilevazione della temperatura.
- B Annotando solo la temperatura rilevata e il momento della giornata in cui è stata misurata.
- C Annotando ora, data, temperatura rilevata.

14) Come ridurre gli sprechi alimentari?

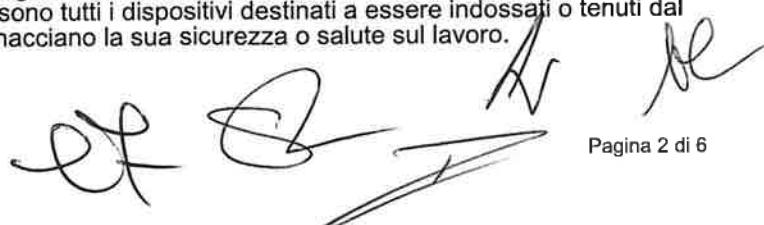
RISPOSTA SINGOLA

- A Preparando porzioni minori rispetto alle grammature indicate.
- B Preparando porzioni adeguate, secondo le grammature previste.
- C Aumentando la quantità di cibo cucinato per essere sempre sicuri di averne abbastanza.

15) Che cosa si intende per DPI secondo il D.Lgs. 81/2008?

RISPOSTA SINGOLA

- A I DPI sono dispositivi elettronici per monitorare la produttività del lavoratore.
- B DPI indica procedure interne aziendali per organizzare i turni di lavoro.
- C I DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) sono tutti i dispositivi destinati a essere indossati o tenuti dal lavoratore per proteggerlo dai rischi che minacciano la sua sicurezza o salute sul lavoro.



16) Quali fra questi alimenti presentano rischio botulino?

RISPOSTA SINGOLA

- A Carciofi sott'olio
- B Tutti i prodotti surgelati
- C Cipolline sott'aceto

17) A quale temperatura devono essere conservati gli alimenti surgelati?

RISPOSTA SINGOLA

- A - 4° C
- B -18°C o inferiore.
- C -10 °C

18) Cos'è un'intolleranza alimentare?

RISPOSTA SINGOLA

- A Una reazione dell'organismo a un alimento senza coinvolgimento del sistema immunitario
- B Un'infezione causata da batteri
- C Una reazione sempre mortale

19) Il glutine si trova principalmente in:

RISPOSTA SINGOLA

- A Grano, orzo e segale
- B Riso e mais
- C Parmigiano

20) La contaminazione crociata avviene quando:

RISPOSTA SINGOLA

- A Un alimento entra in contatto con sostanze indesiderate
- B Un alimento viene cucinato troppo a lungo
- C Un alimento viene congelato

21) Le etichette alimentari devono indicare:

RISPOSTA SINGOLA

- A Solo il prezzo
- B Solo la data di produzione
- C La presenza di allergeni e intolleranze comuni

22) Qual è un sintomo comune dell'intolleranza al lattosio?

RISPOSTA SINGOLA

- A Febbre alta
- B Gonfiore addominale
- C Fratture ossee

23) Il rischio di scivolamento nella cucina di un Nido si riduce:

RISPOSTA SINGOLA

- A Non usando detersivi
- B Tenendo pulito e asciutto il pavimento
- C Evitando di lavare i pavimenti

24) I coltelli devono essere

RISPOSTA SINGOLA

- A Usati con attenzione e riposti correttamente
- B Lasciati sui banchi di lavoro senza essere necessariamente riposti

25) L'Estintore è:

RISPOSTA SINGOLA

- A Un apparecchio per la sicurezza in caso di incendio che deve essere presente nei servizi
 - B Un apparecchio per la sicurezza in caso di incendio che può essere presente nei servizi su valutazione del personale
 - C Un apparecchio per la sicurezza in caso di incendio che non deve assolutamente essere presente nei servizi
-

26) Il Lavoratore deve

RISPOSTA SINGOLA

- A Ignorare le regole
 - B Decidere da solo le norme
 - C Rispettare le Norme di sicurezza
-

27) Il sale nei piatti per bambini/e dai 12 mesi deve essere:

RISPOSTA SINGOLA

- A Non può essere utilizzato
 - B Abbondante
 - C Limitato
-

28) Una persona celiaca può mangiare:

RISPOSTA SINGOLA

- A Pasta di grano duro
 - B Pasta di mais o riso
 - C Pizza tradizionale
-

29) Come si gestiscono diete speciali o allergie?

RISPOSTA SINGOLA

- A Affidandosi all'esperienza personale senza seguire necessariamente le prescrizioni mediche
 - B Preparando pasti separati, in tempistiche separate, seguendo le indicazioni del certificato medico.
 - C Preparando gli stessi pasti per tutti, limitandosi a togliere gli alimenti "più comuni" che potrebbero provocare allergie o intolleranze.
-

30) Come coordinarsi con il personale educativo?

RISPOSTA SINGOLA

- A Comunicando con il personale educativo solo all'inizio della settimana, senza aggiornamenti quotidiani.
 - B Condividendo orari pasti, eventuali diete, preferenze dei bambini, eventi speciali.
 - C Limitandosi a informare sugli orari dei pasti, senza considerare diete particolari o esigenze dei bambini
-

31) What ... you do last night?

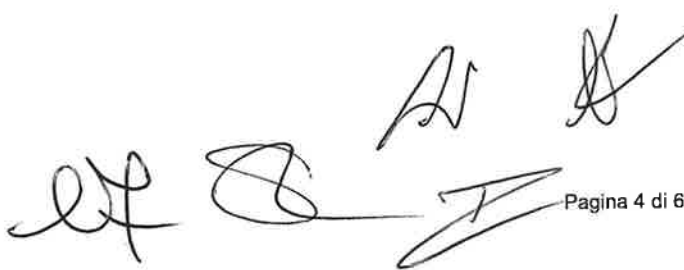
RISPOSTA SINGOLA

- A do
 - B did
 - C does
-

32) I have a ... dog

RISPOSTA SINGOLA

- A big
- B bigger
- C gigs



33) The glass is ... the table

RISPOSTA SINGOLA

- A between
- B on
- C in

34) Che cosa significa digitalizzare un processo?

RISPOSTA SINGOLA

- A Spostare tutti i documenti su una chiavetta USB esterna.
- B Sostituire attività manuali con procedure informatizzate.
- C Effettuare la scansione digitale dei documenti cartacei

35) Quale comportamento riduce il rischio di infezioni da malware e virus?

RISPOSTA SINGOLA

- A Aprire solo allegati e link provenienti da fonti attendibili.
- B Installare applicazioni vecchie da fonti non verificate per ampliare le funzionalità.
- C Disabilitare gli aggiornamenti di sicurezza per evitare riavvii.

36) A cosa serve la funzione "Copia formato" in un programma di videoscrittura?

RISPOSTA SINGOLA

- A Salvare automaticamente il documento in formato PDF
- B Copiare il contenuto di un documento in un altro file
- C Applicare lo stesso stile di formattazione (carattere, colore, dimensione) ad altre parti del testo

37) L'ufficio competente per la refezione le consegna l'elenco aggiornato delle diete speciali da preparare per il pranzo, segnalando la presenza di un nuovo bambino con allergia alimentare e fornendole indicazioni sugli ingredienti da utilizzare e sulle procedure di separazione dalle altre preparazioni. Un collega ausiliario le suggerisce di preparare la dieta speciale, utilizzando le stesse attrezzature, perché non è mai successo nulla. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Segue in parte le indicazioni ricevute, ma per velocizzare il lavoro utilizza alcune attrezzature in comune con le altre preparazioni, prestando attenzione a lavarle bene tra un utilizzo e l'altro.
- B Segue scrupolosamente le indicazioni ricevute, predisponendo la dieta speciale in un'area dedicata e utilizzando attrezzature separate, in coerenza con le procedure previste.
- C Adotta il suggerimento del collega, ritenendo che la sua esperienza sia sufficiente a garantire la sicurezza, e prepara la dieta speciale insieme alle altre pietanze.

38) Un'educatrice si reca in cucina per chiederle alcune informazioni sul menù del giorno, in quanto un genitore le ha appena segnalato di aver dimenticato di comunicare un'intolleranza alimentare del proprio bambino. L'educatrice le pone alcune domande sugli ingredienti utilizzati nella preparazione del pranzo. Come si comporterebbe in questa situazione per affrontare l'emergenza segnalata?

RISPOSTA SINGOLA

- A Risponde rapidamente alle domande dell'educatrice elencando a memoria gli ingredienti principali, senza soffermarsi su quelli secondari, in modo da non rallentare le lavorazioni in corso.
- B Risponde in modo chiaro e preciso indicando gli ingredienti utilizzati e, se necessario, pone domande di chiarimento per comprendere meglio quale sia l'intolleranza segnalata, in modo da rispondere in modo corretto e adeguare la preparazione alle nuove informazioni ricevute
- C Le riferisce che il menù è quello previsto dalla tabella dietetica e la invita a consultare direttamente la documentazione affissa, senza fornirle informazioni aggiuntive sugli ingredienti utilizzati.

39) La famiglia di un bambino comunica, attraverso l'educatrice di riferimento, una nuova esigenza alimentare connessa a motivi di salute, che richiede la predisposizione di una dieta speciale personalizzata. Tuttavia, le indicazioni fornite dalla famiglia presentano alcuni aspetti non chiari rispetto agli ingredienti. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Si attiva per acquisire informazioni utili a comprendere correttamente la richiesta della famiglia richiedendo idonea certificazione medica quindi predisporre una dieta rispondente alle esigenze del bambino.

- B Predisporre la dieta speciale sulla base delle informazioni a disposizione, applicando le esclusioni più evidenti e riservandosi di chiarire eventuali altri aspetti solo se in futuro dovessero emergere problemi.
- C Avvia comunque la preparazione utilizzando una dieta speciale standard tra quelle già previste dall'Ente per casistiche analoghe, ritenendo che possa rispondere in modo sufficiente alle necessità del bambino.

40) L'Ente comunica l'introduzione, a partire dalla settimana successiva, di un nuovo menù che prevede l'utilizzo di alimenti e preparazioni a cui lei non è abituato e di alcune nuove tecniche di cottura. Alcuni colleghi mostrano scetticismo verso queste novità, ritenendo che le preparazioni precedenti fossero più semplici ed efficaci. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Accoglie positivamente la novità, si attiva per apprendere le nuove preparazioni e tecniche di cottura, confrontandosi con i colleghi, e adatta progressivamente il proprio modo di lavorare.
- B Si adegua al nuovo menù, ma continua, ove possibile, ad applicare le tecniche di cottura tradizionali, ritenendo che le novità siano superflue e che le vecchie preparazioni garantiscano comunque un buon risultato.
- C Condivide lo scetticismo dei colleghi e decide di mantenere il menù precedente, almeno fino a quando non sarà strettamente necessario adottare le nuove preparazioni.

The block contains several handwritten signatures and initials in black ink. There are four distinct marks: a large, stylized signature at the top right; a set of initials 'EP' on the left; another set of initials 'LL' in the middle; and a long, horizontal, slightly wavy line at the bottom, possibly a signature or a checkmark.