

Non Estimare
S. Am. V. 2020
C. 2020/2021

**DOMANDE SELEZIONE PUBBLICA PER ASSUNZIONI A TEMPO
DETERMINATO NEL PROFILO DI OPERATORE ESPERTO
CUCINIERE (AREA DEGLI OPERATORI ESPERTI) - PROVA SCRITTA
- BUSTA 3**

1) **Quali obblighi ha il datore di lavoro nella formazione e informazione sull'uso dei Dispositivi di Protezione Individuale?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Non ha obblighi specifici: il lavoratore è responsabile di cercare informazioni sull'uso corretto dei DPI
- B Deve solo consegnare il manuale dei DPI senza spiegazioni pratiche, lasciando al lavoratore il compito di capire come usarli.
- C Deve fornire formazione pratica e teorica sul corretto uso, manutenzione e conservazione dei DPI, tenendo conto di ogni rischio specifico della cucina (es. ustioni, tagli, contaminazione alimentare).

2) **Quale è lo scopo della Catena del Freddo?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Mantenere gli alimenti a temperature controllate dalla produzione al consumo per evitare la proliferazione dei batteri
- B Migliorare il sapore degli alimenti rendendoli più freschi al consumo
- C Ridurre i tempi di trasporto e distribuzione dei prodotti alimentari

3) **Come prevenire incendi in cucina?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Tenere piani cottura puliti, non lasciare fiamme incustodite, avere estintore pronto.
- B Tenere a portata di mano un secchio di acqua per spegnere eventuali incendi
- C Lasciare accese solo le fiamme pilota a fine servizio.

4) **Come usare coltelli e utensili in sicurezza?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Tagliare sempre verso se stessi per avere più controllo sul taglio
- B Affilando i coltelli solo dopo averli immersi in acqua bollente, così scorrono meglio
- C Tagliando lontano dal corpo, con taglieri stabili

5) **Come preparare un piatto proteico leggero?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Cuocere carne o pesce al vapore, poi aggiungere olio e maionese per mantenerlo leggero
- B Per un piatto leggero, eliminare carne e pesce e usare solo verdure senza proteine.
- C Carni bianche o pesce al vapore o al forno, tagliate a pezzetti, senza grassi aggiunti.

6) **Quali frutti sono indicati per bambini sotto i 3 anni?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Mele ma solo se cotte
- B Banane Flambé
- C Frutta morbida, ben lavata e tagliata a pezzi piccoli

7) **Come prevenire contaminazioni crociate?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Non usare taglieri e utensili separati per alimenti crudi e cotti.
- B Usare taglieri e utensili separati per alimenti crudi e cotti, lavare accuratamente le mani tra preparazioni diverse.
- C Lavare gli alimenti crudi con acqua calda prima della preparazione per eliminare i batteri.

8) **Quali sono le norme igieniche da seguire in cucina?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Lavaggio frequente delle mani, divisa pulita, cuffia, sanificazione di superfici e utensili, rispetto delle procedure HACCP.
- B Sanificazione di superfici e utensili almeno settimanale nel rispetto delle procedure HACCP
- C Lavaggio delle mani all'inizio della giornata e alla fine della giornata lavorativa

9) **Come va servito il latte?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Pastorizzato a una temperatura di + 3°C
- B Soprattutto per i piccoli fino a 12 mesi unicamente caldo
- C Pastorizzato, fresco o UHT, tiepido o a temperatura ambiente, secondo le indicazioni del pediatra.

10) **Quali cotture sono più indicate per i bambini?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Cotture con preferenza di grassi animali per rendere i piatti più saporiti
- B Cotture molto speziate e con uso elevato di sale per abituare i bambini ai sapori forti.
- C Bollitura, cottura al vapore, al forno senza grassi.

11) **Come evitare il rischio di cadute e scivolamenti?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Camminare sui pavimenti bagnati
- B Indossare ciabatte o scarpe lisce per muoversi più velocemente in cucina senza rischi
- C Pavimenti asciutti, indossare scarpe chiuse e antiscivolo.

12) **In che modo deve essere effettuata la valutazione del rischio ai fini della scelta dei Dispositivi di Protezione Individuale?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Il datore di lavoro deve valutare tutti i rischi presenti nella cucina (biologici, chimici, fisici, meccanici) e scegliere DPI adeguati al tipo di rischio, all'intensità e alla durata dell'esposizione.
- B Basta scegliere DPI standard uguali per tutti i lavoratori senza considerare i rischi specifici.
- C La valutazione del rischio è facoltativa: i DPI possono essere scelti a discrezione del lavoratore.

13) **Cosa sono i CCP (Critical Control Points)?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Sono punti critici del processo produttivo nei quali è possibile applicare un controllo per prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo per la sicurezza alimentare.
- B Sono le aree della cucina più soggette a pulizia quotidiana, indipendentemente dai rischi alimentari
- C Sono i punti in cui si misura il tempo di lavoro dei dipendenti per valutare l'efficienza.

14) **L'intolleranza al glutine è chiamata**

RISPOSTA SINGOLA

- A Ipertensione
- B Celiachia
- C Diabete

15) **Quale tra questi è un alimento senza lattosio?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Ricotta
- B Verdure fresche
- C Yogurt tradizionale



Pagina 2 di 6

16) Un operatore cuciniere rispetto alla necessità di prevedere diete speciali deve:

RISPOSTA SINGOLA

- A Prendere atto delle indicazioni riportate nei certificati del pediatra e valutare se applicarle
- B Non considerare in nessun caso le richieste che partono dalle famiglie per motivi religiosi
- C Conoscere le principali intolleranze e necessità delle famiglie per gestire gli alimenti in sicurezza con l'obiettivo di preparare pasti adeguati per ogni bambino

17) In caso di incendio, la prima cosa da fare è:

RISPOSTA SINGOLA

- A Pensare prima di tutto alla propria sicurezza anche se ciò comportasse l'impossibilità di dare l'allarme
- B Continuare a lavorare
- C Dare l'allarme e mettersi in sicurezza

18) Cosa bisogna fare in caso di pavimento bagnato in cucina ?

RISPOSTA SINGOLA

- A Segnalare il pericolo con apposito cartello e asciugare subito
- B Coprire con segatura
- C Non è possibile che il pavimento in cucina sia bagnato durante l'orario di servizio

19) Per i bambini è meglio evitare cibi:

RISPOSTA SINGOLA

- A Troppo grassi o fritti
- B Lessati
- C Ben cotti al vapore

20) Durante il pranzo il personale educativo

RISPOSTA SINGOLA

- A Mangia con i bambini
- B Non mangia mai con i bambini
- C Mangia unicamente al tavolo con i bambini con disabilità

21) Un alimento naturalmente senza glutine è

RISPOSTA SINGOLA

- A Pane di frumento
- B Pasta di grano
- C Riso

22) Cosa si intende per sicurezza sul lavoro?

RISPOSTA SINGOLA

- A Regole per cucinare meglio
- B Obblighi che riguardano per lo più il personale educativo
- C Insieme di norme per proteggere la salute dei lavoratori

23) in caso di gastroenterite le pietanze dovranno essere:

RISPOSTA SINGOLA

- A Bollite o al vapore (ben cotte e leggere)
- B Servite crude
- C Fritte

24) Quali strumenti e materiali servono per la pulizia della cucina?

RISPOSTA SINGOLA

- A Spugne e panni riutilizzati più volte e acqua bollente, senza bisogno di detergenti specifici o guanti.

- B Scope e stracci sciacquati sotto acqua corrente, non utilizzando di regola saponi e disinfettanti
C Detergenti alimentari, disinfettanti idonei, guanti e contenitori per rifiuti.
-

25) Come condire la pasta per i bambini?

RISPOSTA SINGOLA

- A Condire con condimenti delicati, digeribili, con olio preferibilmente a crudo
B Aggiungere sale e condimenti industriali o sughi preconfezionati
C Condire con salse elaborate, ricche di grassi e spezie per aumentare il sapore
-

26) Come gestire attrezzature elettriche?

RISPOSTA SINGOLA

- A Immergere parti elettriche in acqua per pulirle velocemente mentre sono collegate
B Usare prolunghie multiple acquistate in autonomia per collegare più apparecchi insieme
C Usare prese a norma, non immergere parti elettriche in acqua
-

27) Una persona intollerante al lattosio può consumare:

RISPOSTA SINGOLA

- A Latte delattosato
B Stracchino
C Panna
-

28) Per la merenda di un bambino in un nido, è meglio servire

RISPOSTA SINGOLA

- A Tiramisù
B Torta al cioccolato
C Crostata
-

29) Come preparare un brodo vegetale?

RISPOSTA SINGOLA

- A Cuocere le verdure per pochi minuti a fuoco molto alto, aggiungere sale e non filtrare il brodo.
B Mettere le verdure crude in acqua fredda con dado vegetale.
C Acqua, verdure pulite, cottura lenta 30-40 minuti, filtrare.
-

30) E' opportuno che il cuoco o la cuoca possano condividere il momento del pranzo con il personale e i bambini e le bambine?

RISPOSTA SINGOLA

- A Sì è sempre opportuno
B Sì, solo nei giorni in cui si festeggiano compleanni dei bambini e delle bambine
C No, non è ritenuto opportuno
-

31) I ... chocolate every morning

RISPOSTA SINGOLA

- A run
B eat
C play
-

32) This ... a guitar

RISPOSTA SINGOLA

- A they
B are
C is
-

33) Laura and Paul ... a sister

RISPOSTA SINGOLA

- A has
- B are
- C have

34) Quale tra i seguenti è un indicatore sospetto in un'email potenzialmente malevola?

RISPOSTA SINGOLA

- A Destinatario interno noto con riferimento a procedure ufficiali correttamente rispettate.
- B Errori grammaticali, urgenza e link o allegati non riconoscibili.
- C Dominio e mittente coerenti con la comunicazione istituzionale prevista da parte dei colleghi.

35) Che cosa si intende per "slide" in PowerPoint?

RISPOSTA SINGOLA

- A Una singola schermata o pagina della presentazione
- B Un effetto di transizione tra due pagine
- C Una fotografia che si inserisce in una presentazione

36) Per quale motivo i documenti possono essere convertiti in formato PDF?

RISPOSTA SINGOLA

- A Per inviarli più velocemente tramite email
- B Per garantire che il contenuto e la formattazione restino invariati su qualsiasi dispositivo
- C Per aumentare automaticamente la velocità di stampa

37) Lei è incaricato di sistemare nelle celle frigorifere e in dispensa le derrate alimentari ricevute rispettando le procedure di stoccaggio previste nonostante il suggerimento di un collega ausiliario di procedere in modo diverso per ottimizzare i tempi. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Si organizza per completare lo stoccaggio delle derrate rispettando le procedure in modo da garantire la corretta conservazione degli alimenti nei tempi previsti
- B Accoglie il suggerimento del collega e lascia tutte le merci nei contenitori di consegna, ritenendo che un solo giorno di ritardo nello stoccaggio non comporti conseguenze significative.
- C Sistema solo i prodotti freschi e deperibili che richiedono refrigerazione immediata contando di completare la sistemazione il giorno successivo.

38) Al termine del turno, deve effettuare il passaggio di consegne con il collega ausiliario per la preparazione della merenda. Nel frattempo, si sono verificati alcuni eventi rilevanti: un ritardo nella consegna di una fornitura, una modifica all'ultimo momento di una dieta speciale per un bambino e l'utilizzo non programmato di una scorta di magazzino. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Riferisce al collega in modo chiaro e ordinato tutte le informazioni rilevanti per la preparazione della merenda, soffermandosi sugli aspetti più importanti, e si accerta che il collega abbia compreso correttamente quanto comunicato.
- B Comunica al collega ausiliario unicamente le informazioni che ritiene strettamente urgenti, certo che per il resto possa organizzarsi da solo
- C Lascia un breve appunto scritto sul piano di lavoro con i punti principali legati alla preparazione, senza fermarsi a parlare direttamente con l'ausiliario, in modo da poter terminare il turno puntualmente.

39) Un collega ausiliario che lavora in sezione le segnala alcune difficoltà ricorrenti che riscontra al momento del servizio. Infatti, alcune pietanze arrivano in sezione con consistenze non ottimali per i bambini più piccoli e i tempi non sempre coincidono con l'organizzazione del servizio nelle sezioni. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Ascolta con disponibilità le segnalazioni del collega, gli pone domande per approfondire le difficoltà riscontrate e si confronta con lui per individuare insieme possibili soluzioni operative, tenendo conto delle sue esigenze.
- B Ascolta le segnalazioni del collega, ma gli risponde che le lavorazioni vengono effettuate seguendo le procedure previste e che, se ci fossero problemi, dovrebbero essere segnalati agli uffici competenti.

- C Senza approfondire ulteriormente la questione in questo momento, lo invita a formulare le sue osservazioni per iscritto attraverso i canali ufficiali, in modo che vengano valutate dagli uffici competenti

40) Viene assegnato alla sua cucina un nuovo ausiliario come aiuto cucina, che propone alcune modalità di organizzazione delle lavorazioni differenti da quelle abituali, suggerendo cambiamenti nell'utilizzo degli spazi e nella sequenza delle attività. Le sue proposte potrebbero risultare utili al servizio. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Ascolta le proposte del nuovo collega, ma preferisce continuare a lavorare secondo le modalità abituali, ritenendo che spetti a lui adeguarsi al modo di operare già consolidato nella struttura.
B Si apre al confronto con il nuovo collega, ascolta con attenzione le sue proposte, ne valuta i possibili vantaggi insieme al gruppo di lavoro e si rende disponibile a sperimentare le nuove modalità organizzative.
C Lo invita a formulare le sue osservazioni per iscritto attraverso i canali ufficiali, in modo che vengano valutate dalla struttura competente, senza approfondire ulteriormente la questione in quel momento.

