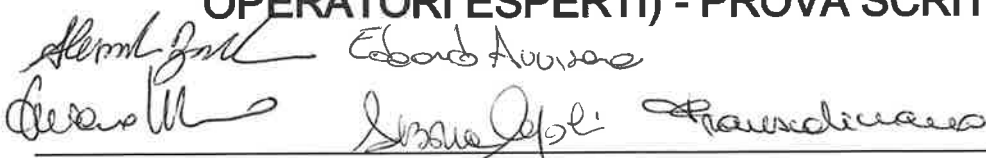


**DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA  
COPERTURA DI N. 4 POSTI A TEMPO PIENO E INDETERMINATO  
NEL PROFILO DI OPERATORE ESPERTO CUCINIERE (AREA DEGLI  
OPERATORI ESPERTI) - PROVA SCRITTA - BUSTA 1**

  
1) **Il lavaggio delle mani deve essere effettuato:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Solo all'inizio del turno
- B Solo quando le mani appaiono sporche
- C Prima di iniziare il lavoro, dopo l'uso dei servizi igienici e ogni volta che vi sia rischio di contaminazione.

2) **Il regolamento (UE) n. 1169/2011 riguarda principalmente:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Il trasporto degli animali vivi
- B Le informazioni sugli alimenti fornite ai consumatori, comprese le etichette
- C La costruzione delle cucine professionali

3) **Quale tra questi è un allergene soggetto a dichiarazione obbligatoria?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Patata
- B Latte
- C Riso

4) **In una cucina professionale i detergenti devono essere :**

RISPOSTA SINGOLA

- A Travasati in contenitori anonimi
- B Conservati separatamente dagli alimenti e identificati correttamente
- C Conservati insieme alle derrate per praticità

5) **I CAM (Criteri Ambientali Minimi) per la ristorazione collettiva hanno l'obiettivo di:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Ridurre l'impatto ambientale degli acquisti e dei servizi di ristorazione pubblica
- B Aumentare esclusivamente la produzione alimentare
- C Regolare gli orari di lavoro del personale di cucina

6) **Secondo il sistema HACCP, un CCP (Critical Control Point) è:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Una fase della lavorazione in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un pericolo a livelli accettabili
- B Un documento che certifica la qualità del prodotto
- C Un controllo effettuato esclusivamente dalla ASL

7) **Secondo il Regolamento 852/2004, il personale addetto agli alimenti deve:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Ricevere formazione e/o addestramento adeguati in materia di igiene alimentare
- B Essere assunto da almeno sei mesi
- C Essere laureato

8) **La data di scadenza deve essere utilizzata per:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Qualsiasi prodotto alimentare
  - B Solo per le bevande
  - C Alimenti molto deperibili che possono costituire un pericolo immediato per la salute
- 

9) Per gli alimenti somministrati nelle mense, gli allergeni:

RISPOSTA SINGOLA

- A Devono essere comunque comunicati al consumatore con modalità documentate
  - B Non devono essere indicati
  - C Sono indicati solo nei prodotti confezionati
- 

10) Durante la preparazione delle diete speciali è buona pratica

RISPOSTA SINGOLA

- A Conservarle insieme a qualsiasi altro alimento
  - B Utilizzare indistintamente le stesse attrezzature sporche
  - C Preparare le diete in momenti e spazi che riducano il rischio di contaminazione
- 

11) Cosa si intende per conservazione a caldo dei pasti pronti prima della somministrazione ai bambini?

RISPOSTA SINGOLA

- A Mantenere i pasti a una temperatura costante di +30°C
  - B Conservare il cibo in frigorifero e scaldarlo prima di servire
  - C Mantenere il cibo a una temperatura superiore a +60°C/+65° C fino al momento del consumo
- 

12) Come devono essere conservati i prodotti per le diete speciali (es. celiachia) nel magazzino del nido?

RISPOSTA SINGOLA

- A Insieme a tutti gli altri alimenti per ottimizzare lo spazio
  - B All'interno di scatole di cartone aperte sul pavimento
  - C In un'area o un armadio chiaramente separato, identificato e protetto da contaminazioni crociate
- 

13) Quale Regolamento è noto come "General Food Law"?

RISPOSTA SINGOLA

- A Regolamento (UE) n. 1169/2011
  - B Regolamento (CE) n. 852/2004
  - C Regolamento (CE) n. 178/2002
- 

14) Cosa si deve controllare obbligatoriamente durante il ricevimento delle merci?

RISPOSTA SINGOLA

- A Esclusivamente la data di scadenza
  - B Integrità delle confezioni, temperatura di trasporto e conformità del prodotto
  - C Il peso e la marca dei prodotti
- 

15) In caso di richiamo alimentare, la rintracciabilità serve a:

RISPOSTA SINGOLA

- A Verificare i turni del personale
  - B Individuare rapidamente i lotti interessati
  - C Calcolare il valore commerciale del prodotto
- 

16) Quale documento descrive le procedure HACCP adottate da un'impresa alimentare?

RISPOSTA SINGOLA

- A Il registro degli acquisti
- B Il contratto di lavoro
- C Il Manuale di Auto Controllo

---

17) **La contaminazione crociata da allergeni può verificarsi:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Attraverso utensili, superfici o mani contaminate
  - B Esclusivamente durante la cottura
  - C Solo durante il trasporto degli alimenti
- 

18) **Quale tra i seguenti è un DPI (Dispositivo Protezione Individuale):**

RISPOSTA SINGOLA

- A Guanti anti-taglio
  - B Estintore
  - C Carrello di emergenza
- 

19) **Che cosa indica la sigla DVR nel D.Lgs. 81/2008?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Documento di Valutazione Retributiva
  - B Documento di Valutazione dei Rischi
  - C Documento di Verifica Regionale
- 

20) **L'operatore cuciniere può comunicare ad altri genitori la patologia di un bambino?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Sì, se richiesto verbalmente
  - B No, perché si tratta di dati personali riservati
  - C Sì, purché non venga comunicato il cognome
- 

21) **Quali delle seguenti risposte indica una cella in Microsoft Excel?**

RISPOSTA SINGOLA

- A B-2
  - B B2
  - C 2B
- 

22) **Qual è la modalità corretta per la conservazione della password?**

RISPOSTA SINGOLA

- A È consigliabile scriverla su un post-it e tenerla sempre a portata di mano
  - B Non comunicarla a nessuno
  - C Scriverla solo sul telefono personale
- 

23) **Qual è la combinazione di tasti che permette di copiare?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Ctrl + c
  - B Ctrl + x
  - C Ctrl + v
- 

24) **I \_\_\_ from Italy.**

RISPOSTA SINGOLA

- A is
  - B are
  - C am
- 

25) **They \_\_\_ to school by bus.**

RISPOSTA SINGOLA

- A go
- B goes

---

26) What \_\_\_\_ is it?

RISPOSTA SINGOLA

- A hour
  - B clock
  - C time
- 

27) La struttura ha deciso di sostituire i registri cartacei HACCP con un sistema digitale su tablet, per annotare in tempo reale temperature e non conformità. Alcuni colleghi lo utilizzano già con buoni risultati, ma lei non ha dimestichezza con questi strumenti. Il passaggio avverrà entro due settimane ed è disponibile un corso di formazione online. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Segue il corso di formazione online solo in parte, confidando di poter imparare direttamente sul campo affiancando i colleghi già formati nei primi giorni di utilizzo del nuovo sistema digitale, senza completare adeguatamente la formazione proposta.
  - B Manifesta contrarietà verso il cambiamento, ritenendo che il sistema cartaceo funzioni comunque bene, e rimanda l'apprendimento del nuovo strumento digitale al momento in cui sarà strettamente obbligatorio utilizzarlo, senza seguire il corso.
  - C Accoglie positivamente la novità, si iscrive subito al corso di formazione online disponibile, si esercita nei tempi rimanenti e chiede supporto ai colleghi già formati, per essere pronto a utilizzare correttamente il nuovo sistema entro la scadenza prevista.
- 

28) Durante la preparazione dei pasti, si accorge che un ingrediente essenziale per la dieta di un bambino con allergia certificata è terminato. Il pranzo va servito entro un'ora e il menù alternativo richiede un alimento non disponibile. Tuttavia, è consapevole che l'ingrediente potrebbe essere sostituito con uno simile, presente in dispensa. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Procede autonomamente alla sostituzione, contattando tempestivamente il responsabile o l'ufficio competente per comunicare l'avvenuta sostituzione
  - B Serve comunque il pasto con l'ingrediente disponibile in cucina, ritenendo che una piccola variazione non comporti particolari rischi per la salute del bambino con allergia certificata.
  - C Decide autonomamente di sostituire l'ingrediente con quello simile presente in dispensa, basandosi sulla propria valutazione personale, senza informare né attendere conferma dal responsabile o dall'ufficio.
- 

29) A causa di un imprevisto nella fornitura, è costretto a modificare parte del menù previsto per il pranzo. Quindi, deve comunicare tempestivamente la variazione, assicurandosi che l'informazione, in particolare sugli ingredienti sostituiti, venga recepita correttamente anche dalle educatrici che gestiscono diete speciali. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Comunica la variazione in modo chiaro e tempestivo a tutti, specificando nel dettaglio gli ingredienti sostituiti, verificando che il messaggio sia stato compreso correttamente e rimanendo disponibile per eventuali chiarimenti successivi.
  - B Affigge un avviso scritto in cucina, ritenendo che questo sia sufficiente a informare tutto il personale, senza verificare che le educatrici lo abbiano effettivamente letto e compreso.
  - C Comunica la variazione solo all'educatrice della sezione che ritiene più a rischio, dando per scontato che l'informazione venga poi trasmessa autonomamente anche a tutte le altre persone coinvolte.
- 

30) A causa dell'assenza improvvisa di un collega, l'ufficio competente le chiede di prestare servizio per la giornata presso un'altra struttura comunale, con attrezzature, spazi e organizzazione del lavoro diversi da quelli abituali. La richiesta arriva a inizio turno, senza possibilità di preparazione anticipata. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Accetta la richiesta, si informa rapidamente sulle caratteristiche della nuova struttura e si adatta con flessibilità alle diverse attrezzature e modalità organizzative, garantendo comunque la qualità del servizio offerto.
- B Manifesta forte contrarietà alla richiesta, sottolineando che preferisce operare solo nella propria struttura abituale e mostrando scarsa disponibilità ad adattarsi alle nuove condizioni di lavoro.
- C Accetta la richiesta, ma esprime più volte durante il turno la propria preferenza per l'organizzazione della struttura abituale, adattandosi solo parzialmente alle nuove modalità di lavoro proposte.

**RISPOSTE CORRETTE CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA  
COPERTURA DI N. 4 POSTI A TEMPO PIENO E INDETERMINATO  
NEL PROFILO DI OPERATORE ESPERTO CUCINIERE (AREA DEGLI  
OPERATORI ESPERTI) - PROVA SCRITTA - BUSTA 1**

|      |      |      |      |      |
|------|------|------|------|------|
| 1 C  | 2 B  | 3 B  | 4 B  | 5 A  |
| 6 A  | 7 A  | 8 C  | 9 A  | 10 C |
| 11 C | 12 C | 13 C | 14 B | 15 B |
| 16 C | 17 A | 18 A | 19 B | 20 B |
| 21 B | 22 B | 23 A | 24 C | 25 A |
| 26 C | 27 C | 28 A | 29 A | 30 A |