

Consiglio Regionale della Campania
Assessorato Regionale Regionale
Assessorato Regionale Regionale

**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 2**

Stefano Zucchi *Eduardo Avonnes*
Luca M. *Stefano Zucchi* *Fraunhofer*

1) Per preparare una dieta senza glutine è opportuno:

RISPOSTA SINGOLA

- A Utilizzare attrezzature e ingredienti controllati e idonei
- B Eliminare solo il pane
- C Cuocere gli alimenti più a lungo

2) Per un bambino allergico alle uova, quale comportamento è corretto?

RISPOSTA SINGOLA

- A Verificare che tutti gli ingredienti utilizzati siano privi di uova e derivati non consentiti
- B Somministrare solo piccole quantità per verificarne la tolleranza
- C Eliminare solo le uova

3) La contaminazione crociata si verifica quando:

RISPOSTA SINGOLA

- A Un alimento viene cotto troppo a lungo
- B Un prodotto viene etichettato in modo errato
- C Microrganismi o contaminanti passano da un alimento o superficie a un altro alimento

4) Quale delle seguenti informazioni è obbligatoria in etichetta?

RISPOSTA SINGOLA

- A La ricetta completa del prodotto
- B La presenza degli allergeni
- C Il numero di telefono del produttore

5) Gli allergeni devono essere:

RISPOSTA SINGOLA

- A Indicati esclusivamente nei prodotti surgelati
- B Riportati su richiesta del consumatore
- C Evidenziati nell'elenco ingredienti con modalità che li distinguano chiaramente dal resto degli ingredienti

6) In caso di ferite superficiali o piccoli tagli sulle mani di un operatore della cucina, quale procedura impone la corretta prassi igienica per consentire la manipolazione degli alimenti?

RISPOSTA SINGOLA

- A Disinfettare la ferita e coprirla con un cerotto, indossando poi sopra un guanto monouso idoneo al contatto con gli alimenti
- B Coprire la ferita con una garza sterile in cotone bianco e continuare il lavoro normalmente per favorire la traspirazione della cute
- C Sospendere immediatamente il dipendente dal servizio e allontanarlo dalla cucina fino alla completa guarigione della ferita, indipendentemente dalla sua entità

7) Uno degli obiettivi dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) è:

RISPOSTA SINGOLA

- A Aumentare il consumo energetico
- B Eliminare i controlli igienici
- C Ridurre gli impatti ambientali della ristorazione pubblica

8) **Quale regolamento Europeo impone agli Operatori del Settore Alimentare (OSA) di adottare procedure basate sui principi HACCP?**

RISPOSTA SINGOLA

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

9) **In base al Regolamento (CE) 178/2002, un alimento non sicuro:**

RISPOSTA SINGOLA

- A Non può essere immesso sul mercato
 - B Può essere venduto se correttamente etichettato
 - C Può essere distribuito alle sole mense pubbliche
-

10) **Quale tra i seguenti è un CCP (Critical Control Point)?**

RISPOSTA SINGOLA

- A La cottura di un alimento a una temperatura idonea per eliminare i patogeni
 - B La scelta del fornitore
 - C La predisposizione del menù
-

11) **Quale temperatura favorisce maggiormente la proliferazione batterica?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Tra + 10° C e + 60° C
 - B Sopra 100° C
 - C Sotto 0° C
-

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

RISPOSTA SINGOLA

- A Sedano
 - B Riso
 - C Mais
-

13) **Quale principio deve essere applicato nella rotazione delle scorte per lo stoccaggio?**

RISPOSTA SINGOLA

- A FIFO (First In, First Out): usare prima il prodotto entrato per primo
 - B LIFO (Last In, First Out) : usare prima l'ultimo prodotto arrivato
 - C Consumare casualmente i prodotti per non creare sprechi
-

14) **L'Articolo 5 del Regolamento (CE) 852/2004 prevede:**

RISPOSTA SINGOLA

- A L'obbligo di certificazione ISO 9001
 - B L'obbligo di analisi microbiologiche giornaliere
 - C L'adozione di procedure permanenti basate sui principi HACCP
-

15) **Quale tra questi comportamenti riduce il rischio di errore nella somministrazione dei pasti?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Affidarsi esclusivamente alla memoria
 - B Verificare l'identificazione del pasto prima della consumazione
 - C Consegnare tutti i pasti contemporaneamente
-

16) **Quale provvedimento normativo disciplina attualmente i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari in Italia?**

RISPOSTA SINGOLA

- A Il Regolamento Europeo (UE) n. 1169/2011
- B Il Decreto Ministeriale 10 marzo 2020
- C Il Decreto Legislativo n. 50/2016

17) In base alle buone pratiche di igiene del personale in cucina e alla normativa HACCP, quale comportamento è tassativamente richiesto a un operatore alimentare prima di iniziare la manipolazione dei cibi?

RISPOSTA SINGOLA

- A Rimuovere orologi, anelli e braccialetti, e lavare accuratamente le mani con sapone liquido detergente
- B Indossare esclusivamente guanti monouso in lattice sopra i propri gioielli personali per isolarli dagli alimenti.
- C Disinfettare le mani unicamente con gel igienizzante a base alcolica, senza necessità di utilizzare acqua se le mani appaiono visibilmente pulite.

18) Chi deve poter accedere alle informazioni contenute nelle certificazioni mediche?

RISPOSTA SINGOLA

- A Tutto il personale della struttura
- B Qualsiasi genitore interessato
- C Solo il personale autorizzato che ne ha necessità per lo svolgimento delle proprie mansioni

19) Qual è la finalità principale del D.Lgs. 81/2008?

RISPOSTA SINGOLA

- A Tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro
- B Stabilire i prezzi dei prodotti alimentari
- C Regolare i contratti di lavoro

20) Ai sensi del D.Lgs. 81/2008 la prevenzione consiste:

RISPOSTA SINGOLA

- A Nell'insieme delle misure volte a evitare o ridurre i rischi professionali
- B Nella sola cura degli infortuni
- C Nella gestione delle ferie

21) Quale di questi programmi viene utilizzato per navigare su Internet?

RISPOSTA SINGOLA

- A Microsoft Edge
- B Esplora file
- C Microsoft Word

22) Quali di queste caratteristiche sono indice di una mail potenzialmente malevola?

RISPOSTA SINGOLA

- A Assenza di errori ortografici e mittenti con dominio istituzionale
- B Presenza di link esterni e urgenza nel testo della mail
- C Mail con uno o più destinatari noti in riferimento a procedure ufficiali

23) Qual è la combinazione di tasti che permette di incollare?

RISPOSTA SINGOLA

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

24) She ___ two brothers.

RISPOSTA SINGOLA

- A has
- B having

sequenza delle lavorazioni e adegua i propri tempi, garantendo comunque puntualità e qualità del servizio richiesto per l'evento.

- B** Si oppone al cambiamento richiesto, sottolineando che l'orario abituale è sempre stato rispettato senza problemi, e mostra scarsa disponibilità a modificare la propria organizzazione di lavoro consolidata.
- C** Esegue quanto richiesto ma esprime più volte durante la mattinata il proprio disappunto per il cambiamento imposto all'orario consolidato, rallentando in parte l'organizzazione complessiva delle lavorazioni previste.

C have

25) Children ___ apples.

RISPOSTA SINGOLA

- A eaten
- B ate
- C eat

26) Where ___ you live?

RISPOSTA SINGOLA

- A do
- B does
- C are

27) Il suo responsabile propone di attivare una cartella condivisa in cloud per centralizzare le comunicazioni tra cucina, gruppo educativo e ufficio, riguardo diete speciali e variazioni del menù. Attualmente si comunica a voce o con fogli affissi, sistema che ha generato disguidi. Lei non ha mai usato strumenti cloud, ma riconosce le criticità attuali. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Accetta l'utilizzo della cartella condivisa in cloud ma continua parallelamente ad affidarsi ai fogli affissi in cucina, per timore di non gestire correttamente il nuovo strumento digitale proposto.
- B Esprime scetticismo verso la proposta, ritenendo che il sistema vocale e cartaceo attuale sia comunque sufficiente, e continua a operare come sempre, senza utilizzare la cartella condivisa in cloud.
- C Pur non avendo esperienza con lo strumento, si rende disponibile ad apprendere e chiede al responsabile o ai colleghi le indicazioni necessarie per un utilizzo corretto ed efficace della cartella condivisa.

28) Durante il turno, nota che la guarnizione della cella frigorifera principale è usurata e non garantisce una chiusura ermetica. La temperatura interna è ancora entro i limiti, seppure di poco. Nella cella sono conservate derrate deperibili per il pranzo del giorno, già in preparazione, senza interventi di manutenzione programmati a breve. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Non segnala il problema, ritenendo che, poiché la temperatura è ancora entro i limiti previsti, la questione possa essere affrontata in un secondo momento senza particolare urgenza.
- B Segnala immediatamente il problema tramite l'apertura di una non conformità inviata al responsabile, il quale attiverà un intervento di manutenzione urgente e, nel frattempo, intensifica il monitoraggio della temperatura, adottando ogni accorgimento utile a preservare la sicurezza delle derrate.
- C Segnala il problema tramite l'apertura di una non conformità inviata al responsabile, ma non modifica la frequenza dei controlli della temperatura, confidando che la situazione resti comunque stabile fino al successivo intervento di manutenzione programmata.

29) Un'educatrice riferisce che un genitore, preoccupato per la dieta del proprio bambino, ha posto diverse domande dettagliate sugli ingredienti e sulle modalità di preparazione dei pasti, chiedendo informazioni comprensibili anche per chi non possiede competenze specifiche in ambito alimentare. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Comunica all'educatrice che deve rivolgersi direttamente all'ufficio competente per queste informazioni, dal momento che ritiene non sia suo compito fornire chiarimenti di questo tipo al genitore.
- B Fornisce una spiegazione tecnica e dettagliata così come la conosce, senza però adattarla al livello di comprensione richiesto, ritenendo che sia comunque compito dell'educatrice semplificarla per il genitore.
- C Fornisce una spiegazione chiara, completa e adeguata al livello di comprensione richiesto, utilizzando un linguaggio semplice e verificando che le informazioni siano comprensibili anche per il genitore preoccupato.

30) A causa di un evento straordinario organizzato dal Comune, come un open day con le famiglie, la cucina deve anticipare il servizio del pranzo di un'ora rispetto all'orario abituale, riorganizzando tempi e sequenza delle lavorazioni, senza la possibilità di ricevere personale di supporto aggiuntivo. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Si adatta con disponibilità alla nuova esigenza organizzativa, riorganizza tempestivamente priorità e

**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 2**

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