

Alun Zall

**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 3**

de Vito Edoardo Antonio
Stefano G. Francalancia

- 1) Quali tra i seguenti documenti sono fondamentali per la corretta gestione delle diete speciali?

RISPOSTA SINGOLA

- A La documentazione medica e le procedure operative del servizio
- B Il listino dei fornitori
- C Il registro delle presenze

- 2) Quale comportamento contribuisce maggiormente alla sicurezza alimentare:

RISPOSTA SINGOLA

- A Mantenere la catena del freddo durante la conservazione e il trasporto
- B Aprire frequentemente i frigoriferi per controllare i prodotti
- C Conservare tutti gli alimenti alla stessa temperatura

- 3) Quale delle seguenti informazioni è obbligatoria ai sensi del Regolamento (UE) 1169/2011?

RISPOSTA SINGOLA

- A L'elenco degli ingredienti
- B Il numero dei dipendenti dell'azienda produttrice
- C Il costo di produzione

- 4) Quanti sono gli allergeni soggetti a dichiarazione obbligatoria dell'Unione europea?

RISPOSTA SINGOLA

- A 10
- B 21
- C 14

- 5) Quale comportamento riduce il rischio di contaminazione crociata?

RISPOSTA SINGOLA

- A Utilizzare attrezzature separate per alimenti crudi e cotti
- B Conservare tutti gli alimenti nello stesso contenitore
- C Lasciare gli alimenti a temperatura ambiente

- 6) Nella ristorazione pubblica i CAM (Criteri Ambientali Minimi) favoriscono:

RISPOSTA SINGOLA

- A L'utilizzo dei prodotti biologici, OP, IGP e sostenibili
- B L'eliminazione dei prodotti locali
- C L'utilizzo esclusivo di prodotti importati

- 7) Secondo il Regolamento (CE)178/2002, la rintracciabilità consiste:

RISPOSTA SINGOLA

- A Nella registrazione delle presenze del personale
- B Nel controllo dei prezzi dei prodotti alimentari
- C Nella possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento in tutte le fasi della filiera

- 8) Cosa bisogna fare se durante il ricevimento della merce si nota un alimento con imballaggio danneggiato o

scaduto?

RISPOSTA SINGOLA

- A Respingere la merce al fornitore o, in attesa di reso, isolarla in un'area apposita ed etichettata
- B Utilizzarlo immediatamente per non sprecare il cibo
- C Accettare la merce e metterla subito in lavorazione

9) Qual è il principale responsabile della sicurezza degli alimenti immessi sul mercato

RISPOSTA SINGOLA

- A Il consumatore
- B Il fornitore di energia elettrica
- C L'Operatore del Settore Alimentare (OSA)

10) Qual è la temperatura minima generalmente raccomandata per la conservazione refrigerata degli alimenti deperibili?

RISPOSTA SINGOLA

- A +10° C circa
- B + 15° C circa
- C + 4 °C circa

11) Quale tra questi NON è un allergene obbligatorio

RISPOSTA SINGOLA

- A Patata
- B Lupini
- C Molluschi

12) Quali sono le corrette procedure che un operatore cuciniere deve seguire per la gestione dei campioni dei prodotti cucinati?

RISPOSTA SINGOLA

- A Conservare un campione rappresentativo di ogni tipologia di prodotti serviti per almeno 72 ore, al fine di garantirne la tracciabilità e consentire eventuali verifiche
- B Ai fini della tracciabilità dei prodotti non è necessario conservare alcuna tipologia di prodotto cucinato e servito
- C Conservare una sola tipologia di prodotto servito per 12 ore

13) In presenza di una dieta per allergia, l'operatore deve

RISPOSTA SINGOLA

- A Seguire rigorosamente le indicazioni ricevute e prevenire contaminazioni crociate
- B Preparare lo stesso menù degli altri utenti
- C Sostituire gli ingredienti a propria discrezione

14) La contaminazione crociata da allergeni si verifica quando:

RISPOSTA SINGOLA

- A Un alimento viene congelato
- B Un prodotto supera la data di scadenza
- C Un allergene passa accidentalmente a un alimento che non dovrebbe contenerlo

15) In base ai manuali di corretta prassi igienica e alla normativa HACCP, quale comportamento deve adottare un addetto alla cucina che manifesti sintomi di infezione gastrointestinale acuta?

RISPOSTA SINGOLA

- A Continuare regolarmente il proprio turno di lavoro a patto di indossare una mascherina chirurgica protettiva e una doppia coppia di guanti.
- B Assumere un farmaco per bloccare i sintomi direttamente all'interno dei locali della cucina e proseguire le mansioni senza informare i colleghi per non rallentare il servizio.
- C Segnalare immediatamente la situazione al responsabile e astenersi dalla manipolazione degli alimenti per evitare il rischio di contaminazione crociata.

16) Secondo i Criteri Minimi Ambientali (CAM), è particolarmente importante:

RISPOSTA SINGOLA

- A Utilizzare esclusivamente prodotti importati
 - B Eliminare completamente gli alimenti biologici
 - C Ridurre gli sprechi alimentari e utilizzare prodotti sostenibili
-

17) Quanti sono i principi fondamentali del sistema HACCP?

RISPOSTA SINGOLA

- A 14
 - B 10
 - C 7
-

18) Come devono essere conservate le certificazioni mediche per diete speciali?

RISPOSTA SINGOLA

- A In bacheca per facilitarne la consultazione
 - B In modo sicuro e accessibile solo ai soggetti interessati
 - C In locali aperti all'utenza
-

19) Chi è il principale responsabile della sicurezza in azienda?

RISPOSTA SINGOLA

- A Il rappresentante dei lavoratori
 - B Il medico competente
 - C Il datore di lavoro
-

20) La sicurezza sul lavoro è:

RISPOSTA SINGOLA

- A Un obbligo condiviso tra datore di lavoro, dirigenti, preposti e lavoratori secondo le rispettive competenze
 - B Responsabilità esclusiva dell'RSPP
 - C Responsabilità esclusiva del datore di lavoro
-

21) Che estensione ha un file in formato Portable Document Format?

RISPOSTA SINGOLA

- A .odt
 - B .xlsx
 - C .pdf
-

22) Durante la scrittura di una mail, in quale campo va inserito un indirizzo in copia conoscenza?

RISPOSTA SINGOLA

- A A:
 - B Cc:
 - C Ccn:
-

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

RISPOSTA SINGOLA

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

24) Children ___ milk in the morning.

RISPOSTA SINGOLA

- A drinking
 - B drink
 - C drinks
-

25) There isn't ___ milk in the fridge.

RISPOSTA SINGOLA

- A a
 - B any
 - C some
-

26) This is ___ kitchen.

RISPOSTA SINGOLA

- A me
 - B mine
 - C my
-

27) Il Comune organizza un corso obbligatorio sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, erogato interamente in modalità e-learning, con videolezioni, esercitazioni interattive e test finale. Lei ha sempre seguito corsi in presenza e non conosce bene le piattaforme online. Inoltre, un collega segnala anche delle difficoltà tecniche riscontrate. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Rimanda continuamente lo svolgimento del corso lamentandosi della modalità online scelta, rischiando concretamente di non riuscire a completarlo entro la scadenza prevista dall'ufficio competente.
 - B Segue il corso ma tende a rimandarlo fino agli ultimi giorni utili disponibili, completandolo poi frettolosamente per rispettare la scadenza, senza approfondire adeguatamente tutti i contenuti proposti dalla piattaforma.
 - C Organizza per tempo la propria formazione, con videolezioni ed esercitazioni e, in caso di difficoltà tecniche, chiede tempestivamente supporto all'ufficio competente per completare il corso entro la scadenza prevista.
-

28) A metà mattinata, l'ufficio competente comunica telefonicamente che un bambino appena inserito presenta allergie alimentari multiple e certificate. Il menù del giorno, già in fase avanzata di preparazione, contiene alcuni allergeni indicati. Nonostante il ritardo nella comunicazione, deve garantire un pasto sicuro. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Predisporre un pasto alternativo basandosi sulle esclusioni più evidenti indicate telefonicamente, senza verificare in modo approfondito la presenza di tutti gli allergeni segnalati nella certificazione medica ricevuta.
 - B Serve al bambino il menù del giorno previsto per gli altri, ritenendo che, data la fase avanzata della preparazione, non sia più possibile intervenire in tempo utile e trovare un'altra soluzione.
 - C Verifica immediatamente gli ingredienti del menù del giorno, individua un'alternativa sicura coerente con la certificazione ricevuta, garantisce un pasto adeguato e segnala successivamente il ritardo nella comunicazione.
-

29) Durante la consegna settimanale, il fornitore segnala una lamentela ricorrente riguardo ai tempi di consegna, sostenendo che gli orari concordati non vengono sempre rispettati. Lei ritiene invece che il problema dipenda da un disguido nella comunicazione degli orari di apertura della cucina. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A Ascolta la lamentela del fornitore ma si limita a ribadire gli orari concordati, senza approfondire ulteriormente le cause del problema né verificare che abbia compreso correttamente le proprie ragioni.
 - B Liquidata la questione dicendo che il problema non dipende da lei, invitando il fornitore a rivolgersi direttamente all'ufficio competente, senza fornire ulteriori chiarimenti utili.
 - C Ascolta con attenzione le argomentazioni del fornitore, espone con chiarezza e in modo pacato la propria posizione. Quindi, si accerta che la comunicazione sugli orari sia stata compresa da entrambe le parti.
-

30) A causa della chiusura temporanea di un'altra struttura comunale per lavori di manutenzione, un gruppo di bambini viene trasferito nella sua struttura. La cucina si trova quindi a gestire un numero maggiore di pasti, rispetto alla routine consolidata. Come si comporterebbe in questa situazione?

RISPOSTA SINGOLA

- A** Manifesta insofferenza per il cambiamento imprevisto, continuando a preparare i pasti secondo le modalità abituali della propria utenza, senza considerare le esigenze specifiche dei nuovi bambini.
- B** Si mostra disponibile ad affrontare la situazione nuova, si informa rapidamente sulle esigenze specifiche della nuova utenza e adatta con flessibilità preparazioni, porzioni e consistenze, garantendo un servizio adeguato a tutti i bambini presenti.
- C** Affronta la situazione applicando le stesse modalità di preparazione abituali, apportando solo le modifiche più semplici ed evidenti, senza approfondire ulteriormente le specifiche esigenze della nuova utenza inserita.

**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 3**

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