

TRACCIA A

1. Indica quale tra i seguenti alimenti è un allergene:
 - a. Cocco
 - b. Pesca
 - c. Nocciola
2. La fibra è:
 - a. un tipo di proteina vegetale
 - b. un tipo di carboidrato polisaccaride
 - c. ritarda la digestione e l'assorbimento dei nutrienti
3. gli additivi utilizzati nella produzione dell'alimento devono essere riportati sulle etichette presenti nell'elenco degli ingredienti:
 - a. sempre
 - b. qualche volta
 - c. mai
4. durante il disosso e la manipolazione di carne, quali strumenti e attrezzature si devono utilizzare?
 - a. Utilizzo di tutti gli attrezzi idonei e dei DPI
 - b. Utilizzo parziale degli attrezzi e dei DPI
 - c. Non utilizzo e non corretto utilizzo di attrezzi e dei DPI
5. Qual è la temperatura di cottura dell'arrosto di vitello nel rispetto del piano HACCP?
 - a. 55°/60°
 - b. 65°/70°
 - c. 70°/75°
6. Quali tra i cereali e pseudocereali sotto riportati possono essere consumati da un celiaco?
 - a. Mais, orzo, riso, farro
 - b. Kamut, mais, orzo, riso
 - c. Mais, riso, quinoa, amaranto
7. Il punto di fumo dell'olio rappresenta:
 - a. La temperatura ideale di frittura
 - b. La temperatura massima per la frittura
 - c. La temperatura in cui inizia la degradazione dell'olio
8. Qual è il contenuto minimo previsto per legge della materia grassa nel burro?
 - a. 78% mg
 - b. 82% mg
 - c. 80% mg
9. Riscaldare i cibi è sempre una garanzia contro le tossinfezioni?
 - a. Vero
 - b. Dipende dalla temperatura che si raggiunge
 - c. Falso
10. La refrigerazione uccide tutti i germi patogeni che possono trovarsi negli alimenti?
 - a. Sì uccide tutti i germi
 - b. No, ma uccide prevalentemente i batteri psicofili
 - c. No, ma permette che i germi patogeni non si moltiplicano
11. È corretto mettere i cibi caldi in frigorifero?
 - a. Sì, perché non rimangono a temperatura ambiente
 - b. No, perché si alza la temperatura del frigorifero
 - c. Sì, purché non si metta il piatto caldo vicino a uno freddo
12. A quale temperatura vanno mantenuti gli alimenti deperibili a base di latte, uova, crema, panna?
 - a. Inferiore a 0°C
 - b. Non superiore a 4°C
 - c. Da 0°C a +8°C

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.

TRACCIA A

13. Dovendo manipolare alimenti con un taglio o una ferita alla mano:
- L'operatore deve lasciare la ferita all'aria in modo tale la stessa possa cicatrizzare
 - L'operatore deve disinfettare bene, mettere un cerotto e mettersi un guanto
 - L'operatore deve sospendere il lavoro, deve disinfettare bene e mettere un cerotto
14. La carne cruda, il pollame, le uova, il pesce crudo vanno sempre separati dai cibi cotti:
- Vero solo per la carne cruda, il pollame ed il pesce crudo
 - Vero in tutti i casi
 - Falso
15. Quando può avvenire la contaminazione crociata degli alimenti?
- Quando i cibi crudi restano a temperatura ambiente
 - Quando i cibi crudi vengono a contatto con i cibi cotti
 - Quando si usano utensili diversi per cibi cotti e crudi
16. La disinfestazione è:
- La distruzione di tutti i germi patogeni
 - La pratica di eliminare animali infestanti come topi, mosche, scarafaggi
 - La pulizia dei locali come ad esempio la cucina, lo spogliatoio, il magazzino ed ogni locale inerente all'attività di cucinare
17. Quando un alimento è conforme?
- Quando non contiene conservanti
 - Quando non provoca problemi di salute al consumatore e conserva le proprie caratteristiche organolettiche
 - Quando è confezionato sottovuoto
18. È possibile che l'aria sia una fonte di contaminazione, anche se si provvede ad una costante pulizia dei locali?
- Sì
 - No
 - No, se tutti gli operatori indossano la divisa da lavoro
19. In quale dei seguenti casi è necessario procedere ad effettuare le operazioni di lavaggio, detersione, risciacquo ed asciugatura delle mani?
- Dopo aver fumato
 - Dopo essere stati ai servizi igienici
 - In entrambi i casi precedenti
20. Perché agli operatori che lavorano in cucina non è consentito indossare orecchini o anelli?
- Perché possono contaminare gli alimenti
 - Non è vero che non è consentito
 - Perché l'assicurazione del settore alimentare non prevede il loro risarcimento in caso di perdita
21. Un alimento con un pH=3 è:
- acido
 - neutro
 - basico
22. L'Anisakis è:
- un batterio patogeno
 - una malattia trasmessa dagli alimenti
 - il parassita tipico di sushi, sashimi e pesce marinato
23. Le malattie trasmesse da alimenti
- colpiscono soltanto bambini, anziani e donne in gravidanza
 - possono manifestarsi con dolori addominali, nausea e febbre
 - si evitano utilizzando la mascherina

Roberto
su

Q

B

TRACCIA A

24. I lieviti:

- a. sono microrganismi utili, ma se presenti in grandi quantità a volte possono alterare gli alimenti
- b. hanno solo effetti negativi per gli alimenti
- c. non si sviluppano negli alimenti

25. Un frammento di plastica:

- a. è un pericolo fisico
- b. è un pericolo chimico
- c. non rappresenta alcun pericolo nel settore alimentare

26. Qual è la corretta procedura di sicurezza per la pulizia di un'apparecchiatura elettrica in cucina ad esempio un'affettatrice?

- a. Spegnerla la macchina, posizionare l'apertura della lama sullo zero, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta, rimontare.
- b. Spegnerla la macchina, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta.
- c. Spegnerla la macchina, posizionare l'apertura della lama sullo zero, detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta.

27. Le forme, i colori, i pittogrammi utilizzati nella segnaletica di sicurezza:

- a. hanno significati predeterminati
- b. vengono definiti dal RSPP
- c. sono liberi, purché garantiscano una informazione effettiva

28. Gli impianti elettrici:

- a. devono essere costruiti, installati e mantenuti in modo da prevenire i pericoli derivanti da contatti accidentali con gli elementi sotto tensione
- b. non devono essere costruiti, installati e mantenuti in modo da prevenire i pericoli derivanti da contatti accidentali con gli elementi sotto tensione
- c. potrebbero essere costruiti, installati e mantenuti in modo da prevenire i pericoli derivanti da contatti accidentali con gli elementi sotto tensione

29. Cosa si intende con la sigla DPI di cui all'art. 74 del D.Lgs 81/2008?

- a. dispositivi di protezione individuale
- b. dispositivi di prevenzione individuale
- c. dispositivi di protezione indispensabili

30. L'ipoacusia è una malattia che colpisce:

- a. la vista
- b. l'apparato respiratorio
- c. l'udito

Nobilita  *E*
EV

TRACCIA B

1. I microrganismi alteranti:
 - a. non hanno nessun effetto sul prodotto
 - b. possono soltanto alterare l'odore degli alimenti
 - c. modificano le caratteristiche organolettiche degli alimenti
2. Durante il lavoro un operatore alimentare
 - a. deve sempre indossare guanti monouso
 - b. deve evitare di fare starnuti e colpi di tosse sugli alimenti
 - c. può fumare
3. Alcune misure per contrastare i batteri patogeni sono:
 - a. pulire le superfici soltanto con acqua
 - b. porre la massima attenzione alle condizioni della materia prima, è l'unico modo per evitare la crescita di batteri negli alimenti
 - c. corretto utilizzo di attrezzature e piani di lavoro
4. I detergenti:
 - a. vanno tenuti insieme ai prodotti alimentari
 - b. vanno separati dai prodotti alimentari
 - c. non possono essere usati in cucina
5. Sintomi come diarrea e febbre:
 - a. possono essere causati dall'ingestione di alimenti contaminati da *Listeria monocytogenes*
 - b. sono causati sempre da virus influenzali
 - c. non sono sintomi di malattie trasmesse con gli alimenti
6. Sono allergeni:
 - a. latte, sale, caglio
 - b. latte, uova, sedano
 - c. pomodoro, fagioli
7. I roditori:
 - a. sono un pericolo fisico
 - b. sono un pericolo biologico
 - c. sono un pericolo chimico-fisico
8. I microrganismi si moltiplicano per divisione cellulare:
 - a. ogni 20-30 minuti
 - b. ogni 30-40 minuti
 - c. ogni 3 ore
9. Una cottura adeguata:
 - a. uccide spore e tossine
 - b. uccide tutti i microrganismi patogeni, le spore e le tossine
 - c. uccide tutti i microrganismi patogeni, ma non le spore e le tossine
10. Nel confezionamento sottovuoto:
 - a. viene eliminato l'ossigeno
 - b. viene immesso azoto
 - c. viene eliminato l'ossigeno ed immesso azoto
11. Le infezioni alimentari:
 - a. sono causate da alimenti che contengono microrganismi patogeni
 - b. sono causate da alimenti che contengono microrganismi patogeni che si moltiplicano nell'intestino e producono tossine
 - c. sono causate dagli allergeni contenuti negli alimenti
12. La *disinfestazione*:
 - a. è la pratica con cui si eliminano tutti i microrganismi presenti dopo la deterzione
 - b. è la pratica con cui vengono eliminati tutti i microrganismi patogeni, gli insetti e gli animali indesiderati
 - c. è la pratica con cui vengono eliminati gli insetti e gli animali indesiderati

N. Sabatini
Cw
Gw

TRACCIA B

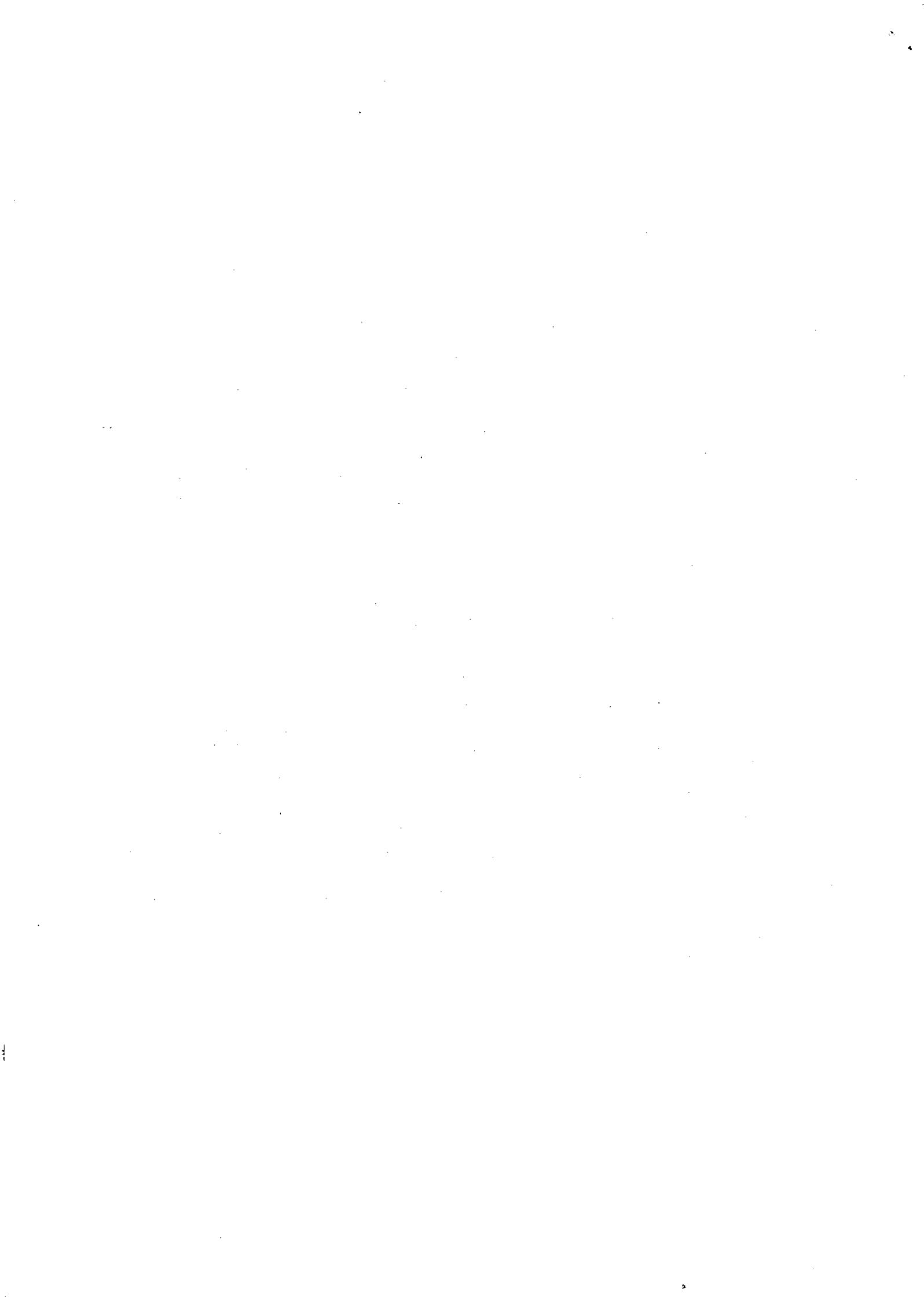
13. Per MOCA si intende:
- tipologia di caffettiera
 - materiali a contatto con gli alimenti
 - materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
14. Chi è affetto da cellachia può consumare:
- Pasta di semola di grano duro, riso e patate
 - Riso e patate
 - Pasta di semola di grano duro e biscotti fatti con farina 00
15. Quale delle seguenti dichiarazioni in etichetta è sbagliata?
- Ingredienti: latte, sale, caglio
 - Ingredienti: latte, sale, caglio
 - Ingredienti: LATTE, sale, caglio
16. I guanti:
- si possono usare rotti, l'importante è che siano puliti
 - devono essere mantenuti integri, puliti e devono essere sostituiti e/o lavati frequentemente
 - vanno usati indipendentemente dal loro stato
17. Lo *Staphylococcus aureus*
- è un parassita dei pesci
 - è un batterio patogeno che contamina soprattutto ortaggi
 - è un batterio patogeno che si localizza nelle mucose del naso, della gola, dell'intestino, nelle ferite infette
18. Quando un alimento è SICURO?
- Quando non contiene conservanti.
 - Quando non provoca problemi di salute/danni al consumatore, e conserva le proprie caratteristiche organolettiche.
 - Quando è confezionato sottovuoto.
19. Cosa è un prodotto D.O.P. (Denominazione di origine protetta):
- Un prodotto conosciuto in tutto il mondo
 - Un prodotto proveniente da una zona di origine ben definita, la cui produzione è normata da disciplinare.
 - Solo i formaggi Grana Padano ed il Parmigiano Reggiano sono D.O.P.
20. Come si può prevenire l'ingresso di INFESTANTI in cucina?
- Pulendo regolarmente sotto e dietro le macchine, negli angoli e contro le pareti
 - Utilizzando prodotti insetticidi idonei da diffondere nell'ambiente
 - Non è necessario prevenirne l'ingresso
21. Di che tipo possono essere gli agenti di contaminazione?
- Di tipo chimico, fisico, biologico, radiologico, volontarie e frodi
 - Di tipo microbiologico o chimico.
 - Solo di natura parassitaria.
22. Come è possibile evitare la contaminazione da allergeni presenti nel cibo?
- non consumando alimenti con indosso gli abiti da lavoro né fuori dall'apposita zona mensa
 - non portando farmaci in cucina
 - entrambe le precedenti
23. Cosa è il metodo HACCP ?
- un sistema di controllo che il responsabile di una "industria alimentare" mette in atto per verificare che il processo produttivo e distributivo degli alimenti si svolga nel rispetto delle procedure e delle norme igienico- sanitarie previste.
 - un sistema di verifica di cui si avvalgono i consumatori per valutare la qualità e la salubrità degli alimenti messi in distribuzione presso le mense.

Adobler
Edw. 

TRACCIA B

- c. un metodo per correggere eventuali inconvenienti tecnici riscontrati durante le fasi di conservazione e preparazione degli alimenti.
24. A quali fasi della catena alimentare può essere applicato il metodo HACCP ?
- solo a quelle ove è prevista la manipolazione delle carni.
 - a tutte, dall'acquisizione della materia prima sino alla distribuzione del prodotto finito.
 - alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo.
25. L'impiego di condimenti o salse in una fase successiva alla preparazione degli alimenti (dopo due o più giorni)
- è consentito soltanto nelle giornate festive.
 - è consentito solo se si dispone di un abbattitore.
 - va sempre evitato ed è, comunque, vietato durante la stagione estiva.
26. Che cosa si intende per "prevenzione sul lavoro"?
- L'insieme delle disposizioni che bisogna rispettare durante il lavoro per evitare di contrarre una malattia professionale
 - L'insieme delle norme a tutela della salute dei lavoratori
 - L'insieme delle misure previste per evitare che si verifichi un evento dannoso
27. Nel caso si debba intervenire per una riparazione o per la manutenzione di un'attrezzatura in moto, qual è la prima precauzione di prevenzione che è necessario attuare?
- Fermare l'attrezzatura con l'apposito pulsante di arresto
 - Interrompere l'alimentazione (elettrica e non) dell'attrezzatura
 - Chiamare il responsabile dell'attrezzatura
28. Durante un'emergenza chi coordina le azioni e i comportamenti che i lavoratori devono osservare, che sono poi quelli previsti dal piano di emergenza aziendale?
- I Vigili del fuoco
 - I lavoratori incaricati a queste funzioni, che hanno ricevuto una specifica formazione che li abilita ad essere un componente della squadra di emergenza
 - Il lavoratore con maggiore anzianità di servizio che conosce perfettamente il luogo di lavoro
29. I lavoratori oltre ad essere beneficiari della normativa antinfortunistica sono anche destinatari di una serie di obblighi a tutela della loro salute e sicurezza. Secondo quanto disposto dall' art. 20 "Obblighi dei lavoratori" del D.Lgs. 81/2008, il lavoratore, tra l'altro:
- deve partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dal datore di lavoro
 - deve partecipare ai programmi di formazione e di addestramento organizzati dal datore di lavoro solo se ritiene che l'argomento trattato possa essere utile allo sviluppo delle sue competenze
 - deve partecipare ai programmi di formazione organizzati dal datore di lavoro ma ha facoltà di partecipare ai programmi di addestramento
30. Quali possono essere degli obblighi dei lavoratori in materia di sicurezza sul lavoro?
- Utilizzare in modo scorretto i dispositivi di protezione individuali (D.p.i.)
 - Elaborare il piano di sicurezza.
 - Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro.

Nobilitari
Esp 



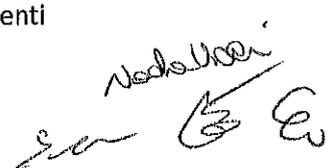
TRACCIA C

1. Quale dei seguenti alimenti, secondo il Ministero della Sanità, è da considerare un allergene?
 - a. Farina di mais
 - b. Caffè
 - c. Sedano
2. La cottura a bassa densità di calore cuoce da:
 - a. 100° a 150°
 - b. 60° a 120°
 - c. 35° a 70°
3. Quali sono i fattori condizionanti la crescita batterica negli alimenti?
 - a. Temperatura, tempo, pH, attività dell'acqua, conservanti
 - b. Tensione di ossigeno ed interazioni microbiche
 - c. Tutte le precedenti
4. In una tavola calda i cibi cotti vanno mantenuti a una temperatura superiore a:
 - a. 55°C
 - b. 65°C
 - c. 75°
5. Nella pulizia dei pavimenti, se prima di disinfettare non si pulisce bene il pavimento:
 - a. Non cambia nulla tanto poi si usa il disinfettante
 - b. Il trattamento di disinfezione avrà efficacia minore o nulla
 - c. Non cambia nulla basta usare più disinfettante per ottenere la garanzia di igiene
6. I cibi cotti e ancora caldi vanno:
 - a. Mantenuti a temperatura ambiente
 - b. Messa subito in frigorifero
 - c. Raffreddati rapidamente e poi conservati in frigorifero
7. È corretto ricongelare le carni scongelate?
 - a. Sì ma non più di una volta
 - b. Sì tutte le volte che si vuole purché non venga superata una temperatura di +4°C
 - c. No, mai
8. Come si può evitare la contaminazione crociata degli alimenti?
 - a. Usando gli stessi utensili per cibi cotti e crudi
 - b. Non lavandosi le mani dopo aver toccato cibi crudi e poi toccando quelli cotti
 - c. Non usando la stessa superficie di lavoro per cibi crudi e per quelli cotti
9. La disinfezione:
 - a. Serve per distruggere i microrganismi patogeni
 - b. Serve per distruggere tutti i microrganismi
 - c. È la pratica di eliminare animali infestanti come topi, mosche, scarafaggi
10. Cosa sono gli agenti di contaminazione alimentare?
 - a. Portatori di batteri
 - b. Particelle, sostanze chimiche o agenti biologici che possono rendere insalubre un alimento
 - c. Germi, lieviti o muffe
11. Quando ci si sporca le mani come ci si deve comportare?
 - a. Ci si deve lavare le mani non appena terminato il lavoro in corso
 - b. Si devono lavare le mani immediatamente, utilizzando gli appositi prodotti di deterzione e sanificazione
 - c. Quando è possibile, si devono disinfettare le mani con uno straccio imbevuto di alcool
12. Quali sono le fonti dalle quali possono essere contaminate gli alimenti?
 - a. Aria, acqua, superfici e personale operativo
 - b. Anidride carbonica, acqua, utensili e luce
 - c. Polvere

Wade Uter
Sup
BE

TRACCIA C

13. Come va indossato il copricapo per la raccolta dei capelli?
 - a. Se ci si è lavati i capelli la sera precedente si può evitare di indossarlo
 - b. In modo tale da evitare la fuoriuscita di tutti i capelli (compresa la frangia)
 - c. Prima di entrare in cucina e in modo tale da evitare la fuoriuscita di tutti i capelli (compresa la frangia)
14. La divisa da lavoro:
 - a. va tenuta nell'armadietto insieme agli abiti civili
 - b. va tenuta separata dagli abiti civili soltanto se è sporca
 - c. va tenuta separata dagli abiti civili negli appositi armadietti
15. La Salmonella è
 - a. una muffa che può contaminare latte e derivati
 - b. un batterio patogeno
 - c. la proteina del salmone
16. Quale affermazione riferita ai *prodotti refrigerati* è vera?
 - a. Vanno conservati a temperature da 0°C a +10 °C
 - b. In essi vi è il blocco totale della crescita microbica
 - c. Sono soltanto alimenti liquidi
17. Le spore microbiche:
 - a. Vengono distrutte da una cottura adeguata
 - b. sono prodotte soltanto da *Clostridium botulinum*
 - c. sono forme di resistenza sviluppate da alcuni batteri in condizioni avverse
18. Gli allergeni:
 - a. vanno dichiarati in etichetta
 - b. vengono eliminati con la refrigerazione dell'alimento
 - c. vanno sempre dichiarati in etichetta ed evidenziati con carattere diverso per dimensione, stile o colore rispetto agli altri ingredienti
19. L'uso del legno per le superfici adibite alla preparazione degli alimenti (piani di lavoro, taglieri) è:
 - a. Vietato
 - b. Consentito
 - c. Sconsigliato
20. Di quale materiale devono essere costituiti i taglieri?
 - a. Teflon (plastiche laminate resistenti).
 - b. Legno
 - c. Marmo
21. Perché i rubinetti dei lavabi e dei lavandini devono essere azionabili a comando non manuale?
 - a. Per prevenire le contaminazioni degli alimenti
 - b. Per maggiore comodità di chi se ne serve
 - c. Per evitare che si arrugginiscono
22. In che modo un portatore sano può trasmettere la salmonellosi?
 - a. tossendo sull'alimento.
 - b. starnutendo sull'alimento.
 - c. toccando gli alimenti senza essersi lavato e disinfettato le mani dopo aver usato il wc.
23. Un operatore alimentare con lesioni purulente alle mani può essere fonte di contaminazione degli alimenti con quale dei seguenti germi patogeni?
 - a. *Staphylococcus aureus*.
 - b. *Clostridium perfringens*.
 - c. *Salmonella*.
24. Il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari:
 - a. È previsto obbligatoriamente
 - b. Non è obbligatorio, ma è consigliato
 - c. Deve essere previsto solo dopo ce siano verificate gravi malattie da alimenti

Nedolucci
sa 

TRACCIA C

25. L'impiego di coltelli con manici di legno per la lavorazione degli alimenti è:
- Consentito, purché i manici risultino integri
 - Vietato per tagliare le carni, consentito per gli altri alimenti
 - Sempre vietato
26. Qual è mansione svolta la persona incaricata come "preposto"?
- soggetto che viene delegato a loro il compito di sorvegliare o impartire ordini e direttive ai lavoratori durante il lavoro.
 - Soggetto che dirige le attività produttive in senso tecnico e amministrativo pur senza essere titolare di poteri di gestione generali.
 - Persona che presta il proprio lavoro alle dipendenze con rapporto di lavoro di natura subordinata.
27. Quali delle seguenti situazioni possono generare un incendio?
- assenza di estintori
 - utilizzo di adattatori multipli e prolunghe
 - compartmentazione non adeguata
28. Che cosa devono fare i lavoratori addetti alla gestione delle emergenze?
- Controllare che i lavoratori non provochino incendi
 - Gestire l'emergenza nella sua fase iniziale
 - Aiutare i Vigili del Fuoco a spegnere gli incendi
29. Sono DPI:
- gli apparecchi portatili per individuare pericoli
 - le attrezzature dei servizi di soccorso e salvataggio
 - gli apparecchi di protezione delle vie respiratorie
30. Cosa si intende per rischi specifici in un'azienda?
- Rischi che si riferiscono a particolari settori produttivi dell'azienda dove vengono utilizzati materiali specifici o vengono eseguite lavorazioni particolari.
 - Sono i rischi presenti nella maggior parte di realtà aziendali, si riferiscono agli ambienti di lavoro.
 - Sono rischi che il datore di lavoro non valuta perché si ritengono non particolarmente necessari.

Abolito
E
E

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO A TEMPO PIENO
ED INDETERMINATO NELLA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA - CATEGORIA B - LIVELLO EVOLUTO - 1°
POSIZIONE RETRIBUTIVA**

TRACCE PROVA PRATICA

MENU' 1

- Insalata mista
- Pasta al pomodoro
- Straccetti di pollo al limone
- Carote al vapore
- Crostata

MENU' 2

- Insalata mista
- Risotto primavera
- Involtini di platessa al pomodoro
- Patate prezzemolate
- Crostata

MENU' 3

- Insalata mista
- Orzotto alla parmigiana
- Polpette di vitellone in umido
- Zucchine trifolate
- Crostata

Roberto Sabina

Roberto Sabina

Roberto Sabina

Genelli

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO A TEMPO PIENO ED INDETERMINATO NELLA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA - CATEGORIA B - LIVELLO EVOLUTO - 1° POSIZIONE RETRIBUTIVA.

TRACCE PROVA ORALE

GRUPPO 1: Aspetti igienico sanitari dell'ambiente di lavoro, sicurezza e salubrità degli alimenti (HACCP), sicurezza degli ambienti di lavoro (D.Lgs. 81/2008)

- 1.1 Quando passi dalla manipolazione di alimenti crudi, alla manipolazione di alimenti cotti, come devi comportarti?
- 1.2 Nella lista degli ingredienti di un prodotto alimentare come devono essere contraddistinti quelli ritenuti allergizzanti?
- 1.3 Quali controlli deve fare il cuoco quando gli arriva una fornitura di materie prime alimentari? Cos'è la shelf life di un alimento? Differenza tra TMC e data di scadenza.
- 1.4 Le cucine sono considerate ambienti di lavoro a rischio, per quali motivi, (elencarne alcuni) e un operatore cosa deve e può fare per limitare il rischio di infortunio?
- 1.5 Cosa si intende per rintracciabilità di un alimento?

GRUPPO 2: Dietologia, alimentazione, preparazione dei piatti, magazzinaggio e stoccaggio merci;

- 2.1 Cosa è e come è composta la piramide alimentare?
- 2.2 Componi un menù equilibrato senza l'utilizzo di proteine animali.
- 2.3 Come ti comporteresti in presenza di un bambino celiaco?
- 2.4 Elenca le grammature dei seguenti alimenti:
 - a) gnocchi di patate
 - b) formaggio
 - c) pane
- 2.5 Fai due esempi di menù completi con l'utilizzo di piatti unici.

GRUPPO 3: Privacy, rapporto di pubblico impiego, diritti e doveri dei dipendenti, Ordinamento dei Comuni.

- 3.1 Il contratto collettivo applicabile al personale dei comuni e i diritti dei pubblici dipendenti.
- 3.2 I doveri dei pubblici dipendenti e la responsabilità disciplinare.
- 3.3 La responsabilità dei pubblici dipendenti.
- 3.4 Gli organi del Comune e il datore di lavoro del personale comunale.
- 3.5 Le procedure di assunzione del personale dei Comuni; incompatibilità, cumulo di impieghi e incarichi.

Ubaldo Ricciardi

Nadia Accardi

Gen. M. P.

Carlo Zamboni