

*Veronica*

BUSTA ESTRATTA

*Te Sole*

*si sono pulite*

**DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 8 POSTI A TEMPO PIENO E INDETERMINATO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI "OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO - ADDETTO ALLA RISTORAZIONE" (CAT. B3 CCNL FUNZIONI LOCALI) - DI CUI N° 2 POSTI INTERAMENTE RISERVATI AI VOLONTARI DELLE FORZE ARMATE EX ARTT. 1014 E 678 DEL D.LGS N. 66/2010 - , DA DESTINARE ALLA SEDE DI SIENA (N. 5 UNITA') E ALLA SEDE DI FIRENZE (N. 3 UNITA') - PROVA SCRITTA - BUSTA 1**

1) **Quale consiglio sull'utilizzo dei frigoriferi è corretto**

- A togliere tutte le confezioni originali e conservare gli alimenti sfusi
- B cercare di non riempire troppo
- C mettere cibi caldi per raffreddarli prima possibile

2) **Cosa deve essere conservato a temperatura ambiente di norma**

- A formaggio stracchino
- B pelati in barattolo
- C carne fresca sottovuoto

3) **Prelevare per primo l'ultimo prodotto stoccato è**

- A tipico del metodo LIFO
- B tipico del metodo FIFO
- C vietato dal sistema HACCP

4) **Quando tra gli ingredienti riportati in etichetta qualcuno è evidenziato in grassetto, questo è**

- A l'ingrediente principale
- B non può esserci alcun ingrediente evidenziato
- C un allergene

5) **Quale tra i seguenti è un prodotto di III gamma**

- A zucchine grigliate pronte al consumo
- B zucchine a rondelle surgelate
- C zucchine fresche

6) **Quale dei seguenti non è un taglio di carne bovina**

- A fassona
- B fesa
- C girello

7) **A quanti gradi centigradi deve essere rapidamente portato un prodotto in surgelazione**

- A -18
- B 0
- C 18

8) **La confettura è un esempio di conservazione**

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Vertical handwritten marks: a checkmark, 'D', 'D', 'D']*

- A biologica
- B chimica
- C fisica

---

9) **In riferimento all'affumicatura questa è una pratica**

- A di conservazione degli alimenti
- B di colorazione degli alimenti
- C vietata dalla legge europea

---

10) **Qual è la normativa di riferimento su igiene e sicurezza alimentare?**

- A D. Lgs. n.155/97
- B Reg CE N.852/04
- C Reg CE N.429/16

---

11) **Quando si assaggia un cibo è corretto**

- A Usare un cucchiaino di metallo o plastica cambiandolo ogni volta
- B Assaggiare dal cucchiaino con il quale si mescola
- C Usare lo stesso cucchiaino dopo averlo lavato sotto il rubinetto

---

12) **Quale normativa ha definito la rintracciabilità di un prodotto?**

- A Reg CE 853/2004
- B Reg CE N. 178/2002
- C D.Lgs 195/2009

---

13) **Quale di questi è un PERICOLO nella terminologia HACCP**

- A La disinfestazione
- B La corretta cottura di un alimento
- C La presenza di residui di disinfettante su un piano di lavoro

---

14) **Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto per sostanze alimentari?**

- A Deve avere un cassone senza rivestimento
- B Deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida
- C Deve avere un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto di guida

---

15) **Quali sono i microorganismi patogeni?**

- A Quelli che si isolano nelle feci
- B Tutti i microorganismi sono patogeni
- C Quelli dannosi per la salute dell'uomo

---

16) **Perché i rubinetti dei lavabi e dei lavandini devono essere azionabili a comando non manuale?**

- A Per evitare che si arrugginiscono
- B Per prevenire le contaminazioni degli alimenti
- C Per maggiore comodità di chi se ne serve

---

17) **In tema di igiene personale qual è la fonte di maggior contaminazione alimentare tra quelle elencate:**

- A I vestiti
- B I capelli
- C Le mani

---

18) **Qualsiasi ferita sulle mani va protetta da un cerotto:**



- A Per non lasciare sugli alimenti tracce di sangue
- B Per non rischiare di contaminare i cibi con batteri presenti sulla ferita
- C Per facilitare la cicatrizzazione

---

19) **Quale è la differenza tra infezione ed intossicazione alimentare?**

- A L'infezione è determinata da microrganismi patogeni non in grado di produrre tossine, mentre l'intossicazione è determinata da microrganismi patogeni capaci di produrre tossine
- B infezione e intossicazione sono sinonimi
- C L'infezione è determinata da microrganismi patogeni in grado di produrre tossine, mentre l'intossicazione è determinata da microrganismi patogeni non capaci di produrre tossine

---

20) **A quale temperatura interna dovrebbero essere cotti alimenti come pollame e prodotti stufati (es. maiale)?**

- A minore di 69 gradi centigradi
- B maggiore di 74 gradi centigradi
- C 60 gradi centigradi

---

21) **Gli utensili e i materiali per la pulizia dei locali vanno conservati:**

- A Assieme agli alimenti non deperibili
- B Negli spogliatoi
- C In un armadietto ben chiuso e in un apposito locale

---

22) **Tra i seguenti alimenti, in quale può germinare una spora di Clostridium Botulinum?**

- A Verdure sottoaceto
- B Verdure sottolio
- C Gelati alla crema

---

23) **Mentre si frigge il pollo scoprite che il cuoco sta usando le stesse pinze sia per mettere i pezzi crudi nella friggitrice che per prelevare i pezzi cotti, quale azione correttiva intraprendete?**

- A Non intervenite poiché l'olio caldo ucciderà tutti i microorganismi
- B Ponete il pollo su un vassoio, lo riscaldate in forno a 75 gradi centigradi ed istruite il cuoco ad usare pinze diverse per i cibi cotti ed i cibi crudi
- C Scartate il pollo

---

24) **A che cosa serve la catena del freddo?**

- A non si applica nel settore alimentare
- B A congelare prodotti alimentari di grosse dimensioni
- C A mantenere i cibi refrigerati o congelati alle dovute temperature dalla produzione fino all'utilizzo

---

25) **La preparazione di pietanze senza glutine richiede**

- A esperienza comprovata nel settore
- B formazione specifica
- C nessuna formazione specifica

---

26) **L'ANAC ha funzioni in materia di**

- A Prevenzione della corruzione e performance nelle pubbliche amministrazioni
- B Controllo sulla contabilità e bilancio delle aziende pubbliche
- C Prevenzione della corruzione

---

27) **A norma dell'art. 4 del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR n. 62/2013), "Il dipendente non accetta incarichi di collaborazione da soggetti privati..."**

- A che abbiano, o abbiano avuto nel decennio precedente, un interesse economico significativo in decisioni o attività inerenti all'ufficio di appartenenza"
  - B che abbiano, o abbiano avuto nel mese precedente, un interesse economico significativo in decisioni o attività inerenti all'ufficio di appartenenza"
  - C che abbiano, o abbiano avuto nel biennio precedente, un interesse economico significativo in decisioni o attività inerenti all'ufficio di appartenenza"
- 

28) **Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza è una figura obbligatoria?**

- A si nelle aziende con più di 150 dipendenti
  - B si sempre
  - C no
- 

29) **Quale di questi elencati non è un obbligo del lavoratore?**

- A osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro
  - B utilizzare in modo appropriato e corretto le apparecchiature
  - C elaborare con il datore di lavoro e il responsabile della sicurezza il documento valutazione dei rischi
- 

30) **Il Regolamento UE 2016/679 è denominato con l'acronimo**

- A GDPR
- B GPDT
- C HACCP

DA

SP

R BB