

BUSTA NON ESTRAIA

[Handwritten signature]

**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 2**

-
- 1) **Quale principio si applica di norma nella gestione dei magazzini**
- A FIFO
 - B LIFO
 - C FIFO
-
- 2) **Quale documento di accompagnamento occorre controllare all'accettazione della merce**
- A fattura elettronica
 - B libretto di circolazione
 - C bolla/documento di trasporto
-
- 3) **Cosa deve essere conservato di norma a temperatura ambiente**
- A prodotti V gamma
 - B prodotti non deperibili
 - C prodotti deperibili
-
- 4) **Quale dei seguenti alimenti è un legume**
- A quinoa
 - B miglio
 - C lupino
-
- 5) **Quale delle seguenti è una varietà di riso**
- A vialone nano
 - B limousine
 - C parboiled
-
- 6) **A quale categoria merceologica appartengono gli spinaci cotti pronti all'uso**
- A V gamma
 - B I gamma
 - C IV gamma
-
- 7) **Quali dei seguenti è un metodo di conservazione fisico**
- A salagione
 - B refrigerazione
 - C fermentazione
-
- 8) **Quale dei seguenti alimenti è frutto di una conservazione biologica**

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

[Handwritten marks]

- A cipolline sottaceto
- B pomodori pelati
- C crauti

9) Quali dei seguenti non è un metodo di conservazione fisico

- A essiccazione
- B sotto aceto
- C surgelazione

10) Quale delle seguenti è una potenziale fonte di contaminazione crociata?

- A Tutte le alternative proposte
- B Affettatrici
- C Taglieri

11) Quale tra questi riassume quanto previsto dal settimo Principio dell'HACCP?

- A Definizione delle procedure di registrazione
- B Definizione delle procedure di verifica
- C Definizione e pianificazione delle azioni correttive

12) Che cosa significa temperatura al cuore?

- A La temperatura al centro di un alimento in cottura
- B La temperatura massima raggiungibile da un'attrezzatura di cottura
- C La temperatura all'interno di un forno

13) Quale tra questi riassume quanto previsto dal primo Principio dell'HACCP?

- A Individuazione dei CCP (punti critici di controllo)
- B Definizione dei Limiti Critici
- C Individuazione e analisi dei pericoli

14) A quali fase della filiera alimentare può essere applicato il metodo HACCP?

- A Alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo
- B A tutte, dall'acquisizione della materia prima sino alla distribuzione del prodotto finito
- C Solo a quelle ove è prevista la manipolazione delle carni

15) Quali tra le seguenti sono regole di igiene personale sul lavoro per chi manipola o somministra alimenti e bevande?

- A Non consumare cibi o bevande e non fumare durante il lavoro, né nei luoghi di lavoro
- B Cambiarsi prima e dopo il lavoro o quando si esce all'aperto
- C Tutte le altre risposte

16) Quali delle seguenti è la giusta definizione di portatore sano di malattia infettiva:

- A Un individuo sano che non può infettare gli altri
- B Un individuo ammalato che non può infettare gli altri
- C Un individuo sano che può infettare gli altri

17) Qual è l'uso più corretto dei guanti monouso?

- A Cambiare i guanti in tutte le situazioni in cui si laverebbero le mani
- B Cambiare i guanti ogni ora
- C Indossare i guanti in sostituzione del lavaggio delle mani

18) Quando si manipolano gli alimenti:

BA

- A Si possono portare anelli, collane e braccialetti solo se d'oro
- B Si possono portare anelli, collane e braccialetti quando si manipolano alimenti solidi, ma vanno tolti se gli alimenti sono oleosi o cremosi
- C Non si possono portare anelli, collane e braccialetti

19) **Durante il lavoro:**

- A Si possono indossare abiti personali purchè perfettamente puliti e purchè i capelli siano raccolti in un copricapo
- B Si deve indossare un apposito camice di colore chiaro ed avere un copricapo che contenga i capelli solo se lunghi
- C Non si devono indossare indumenti personali, ma una sopravveste di colore chiaro e un apposito copricapo per raccogliere i capelli

20) **Qual è la corretta successione delle fasi in cui si articola un processo di sanificazione?**

- A Qualsiasi successione è corretta
- B Detersione-pulizia dello sporco visibile-risciacquo-disinfezione risciacquo
- C Pulizia dello sporco visibile-detersione-risciacquo-disinfezione-risciacquo

21) **Alimenti deperibili cotti da consumare freddi (arrosti, roast-beef, ecc) devono essere conservati alla temperatura non superiore a:**

- A 5 gradi centigradi
- B 10 gradi centigradi
- C 36 gradi centigradi

22) **La pastorizzazione delle uova si effettua ad una temperatura di quanti gradi centigradi:**

- A 85
- B 42
- C 65

23) **Poniamo il caso che un operatore registri la temperatura degli alimenti, presenti nel bagnomaria durante lo sporzionamento, e che questa sia scesa a 55 gradi centigradi. Quale è, tra queste, l'azione correttiva appropriata?**

- A Riscaldare il cibo a più di 75 gradi centigradi e regolare la temperatura del bagnomaria per mantenere una temperatura maggiore di 65 gradi centigradi
- B Riportare il bagnomaria a 66 gradi centigradi e controllare la temperatura per 30 minuti.
- C Scartare il cibo perché ha raggiunto una zona di temperatura a rischio

24) **Le carni fresche (bovine-suine-ovicaprino-equine) devono essere conservate alla temperatura non superiore a:**

- A -18 gradi centigradi
- B 7 gradi centigradi
- C Da -2 a 4 gradi centigradi

25) **L'utilizzo di spazi e attrezzature dedicate per la preparazione di diete speciali**

- A aiuta a minimizzare il rischio di contaminazione crociata
- B serve solo per la ristorazione ospedaliera
- C non aiuta a minimizzare il rischio di contaminazione crociata

26) **La legge anticorruzione**

- A Non prevede percorsi formativi mirati
- B Prevede percorsi formativi per i soli dirigenti
- C Prevede percorsi formativi mirati per tutto il personale

BB

27) **Secondo l'art. 3 del DPR n. 62/2013, concernente il codice di comportamento dei dipendenti pubblici, il dipendente non può usare a fini privati**

- A Le informazioni di cui dispone per ragioni di ufficio
 - B Oggetti da collezione che discordano con i suoi ruoli pubblici
 - C Contatti privati di profili social, per preservare il suo anonimato
-

28) **Cosa si intende con la sigla DPI?**

- A dispositivi di protezione indispensabili
 - B dispositivi di protezione individuale
 - C dispositivi di protezione informatica
-

29) **Chi nomina il medico competente?**

- A il responsabile del servizio di prevenzione e protezione
 - B i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza
 - C il datore di lavoro
-

30) **Ai sensi del Regolamento UE 2016/679, l'interessato al trattamento**

- A può essere solo una persona fisica a cui si riferiscono i dati personali
- B può essere solo un ente senza personalità giuridica a cui si riferiscono i dati personali
- C può essere solo un avvocato a cui si riferiscono i dati personali

BB

DR

EP