

BUSTA NON ESTRATTA *Le VM Di Base Male*

**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 3**

*Manca la M. P.*

1) Cosa deve essere conservato di norma in una cella frigorifera

- A latte fresco
- B pasta secca
- C latte UHT

2) Quale modo di stoccare gli alimenti non è corretto

- A riporre le confezioni su pancali
- B riporli sugli scaffali nelle confezioni originali
- C riporre le confezioni a terra

3) "da consumarsi preferibilmente entro..." è

- A presente in tutte le tipologie di alimenti
- B vietato per gli alimenti freschi
- C il Termine Minimo di Conservazione

4) Il latte pastorizzato ad alte temperature per tempi brevi è

- A non esiste
- B microfiltrato
- C UHT

5) Cosa significa DOP

- A Denominazione Originale di Provenienza
- B Denominazione di Origine Protetta
- C Denominazioni di Organica Produzione

*DR*

6) A quale categoria merceologica appartiene l'insalata lavata pronta all'uso

- A IV gamma
- B V gamma
- C I gamma

7) Cosa si usa per refrigerare velocemente un alimento cotto

- A brasiera
- B abbattitore
- C frigorifero

*DR*

8) La trasformazione di latte in yogurt è un metodo di conservazione

*DR*

*DR*

- A tradizionale
- B biologico
- C chimico

---

9) **A quanti gradi centigradi deve essere conservata la carne fresca di pollo**

- A 4
- B -18
- C 12

---

10) **Perché è particolarmente importante l'asciugatura delle superfici?**

- A Per non far rimanere aloni sulle superfici
- B Perché l'umidità favorisce la proliferazione dei microrganismi
- C Per non scivolare

---

11) **Quali di questi non è uno dei 7 principi del sistema HACCP?**

- A Analisi dei pericoli e delle misure preventive
- B Determinazione dei limiti critici
- C Determinazione della spesa delle merci

---

12) **Quali sono le temperature da rispettare in fase distributiva?**

- A 10 gradi per i cibi freddi e 65 gradi per i cibi caldi
- B 5 gradi per i cibi freddi e 50 gradi per i cibi caldi
- C Possono stare a temperatura ambiente fino a 3 ore dalla preparazione

---

13) **Con quali strumenti si attua l'autocontrollo in azienda?**

- A Effettuando tamponi agli addetti alla manipolazione degli alimenti
- B Adottando adeguate misure di controllo dei punti critici per la sicurezza del prodotto
- C Con squadre di ispettori che controllano tutte le fasi della produzione

---

14) **Nella terminologia HACCP per diagramma di flusso si intende:**

- A La descrizione del processo lavorativo, fase dopo fase
- B L'illustrazione dell'organigramma aziendale
- C L'illustrazione grafica della piantina dei locali di un'azienda

---

15) **Nel soggetto portatore di stafilococco, questo dove è localizzato?**

- A Nelle prime vie respiratorie
- B Nell'intestino
- C Indifferentemente in ogni parte del corpo

---

16) **Durante il lavoro gli operatori alimentari si devono lavare e disinfettare le mani:**

- A Solo quando sono sporche
- B Prima di cominciare a lavorare, dopo ogni assenza dal posto di lavoro, all'uscita dalla toilette e alla fine del turno lavorativo
- C Solo all'uscita della toilette

---

17) **La salmonella si può trasmettere:**

- A Starnutando sull'alimento
- B Toccando gli alimenti senza essersi lavato bene le mani dopo aver usato il W.C.
- C Tossendo sull'alimento

---

18) **Quale tra queste malattie infettive si trasmette con gli alimenti?**



- A Epatite C
- B Influenza
- C Salmonellosi

---

19) **E' consentito mangiare negli ambienti di lavoro?**

- A No
- B Si, in qualsiasi orario ma solo nel locale cucina
- C Si, ma soltanto negli orari di distribuzione del vitto

---

20) **Nella zona di grigliatura ci sono molte possibilità di contaminazione crociata tra prodotti crudi e prodotti che non necessitano di ulteriore cottura. Qual è tra questi, il metodo per prevenire la contaminazione crociata?**

- A Usare guanti per manipolare il cibo
- B Usare taglieri e utensili diversi per prodotti crudi e prodotti cotti
- C Usare gli stessi utensili per ogni prodotto crudo e cotto e non toccare i prodotti crudi con le mani.

---

21) **Quale tra le seguenti tecniche di scongelamento di prodotti congelati è preferibile per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche?**

- A in frigorifero
- B in acqua calda
- C a temperatura ambiente

---

22) **I trattamenti tecnologici basati sull'abbassamento della temperatura in un alimento determinano:**

- A L'uccisione di microrganismi patogeni
- B L'arresto della moltiplicazione dei microrganismi patogeni
- C L'uccisione delle spore e dei microrganismi patogeni

---

23) **In quale tra i seguenti alimenti è possibile ritrovare la salmonella**

- A Composti di frutta raffreddati
- B Pollo crudo
- C Piselli cotti

---

24) **La surgelazione e' quel procedimento di conservazione degli alimenti che**

- A determina la riduzione di oltre il 50% delle vitamine
- B deve attuarsi in un periodo di tempo inferiore alle 4 ore
- C determina la sterilizzazione dell'alimento

---

25) **Quale fattore di rischio bisogna considerare particolarmente nella preparazione di diete speciali**

- A la qualità degli ingredienti
- B nessuno in particolare
- C contaminazione crociata

---

26) **La segnalazione di una condotta illecita**

- A Può riguardare situazioni che non siano collegate al proprio lavoro
- B Deve riguardare situazioni di cui il dipendente sia venuto direttamente a conoscenza in ragione del rapporto di lavoro
- C Può essere effettuata solo dai dipendenti di qualifica dirigenziale

---

27) **Ai sensi del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR n. 62/2013), la gestione di risorse pubbliche ai fini dello svolgimento delle attività amministrative deve seguire una logica di**

- A Aumento dei costi, senza pregiudicare la qualità dei risultati
- B Contenimento dei costi, che non pregiudichi la qualità dei risultati
- C Contenimento dei costi, anche a discapito della qualità dei risultati

---

28) I lavoratori sono obbligati a sottoporsi ai controlli di sorveglianza sanitari?

- A no, solo se acconsentono
- B si se previsti dalla legge
- C non sono previsti mai

---

29) Quale di questi elencati è un obbligo del datore di lavoro?

- A elaborare il documento di valutazione dei rischi
- B utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione
- C sottoporsi ai controlli medici

---

30) Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 per "titolare del trattamento" s'intende

- A la persona fisica o giuridica, l'autorità pubblica, il servizio o l'organismo che, singolarmente o insieme ad altri, determina le finalità e i mezzi del trattamento dei dati personali
- B la sola persona fisica che determina le finalità e i mezzi del trattamento dei dati personali
- C la sola pubblica amministrazione che determina le finalità e i mezzi del trattamento dei dati

BO





