La C.A.S.A.

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 4 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI ESECUTORE TECNICO SPECIALIZZATO-CUOCO IN AREA SERVIZI GENERALI / RISTORAZIONE (Cat. B del C.C.N.L. Funzioni Locali).

Determinazione n° 37 del 16/02/2023

Schio, 29/03/2023

Prova scritta

☐ Scelta ☐ Non scelta

Firma del candidato volontario

_____

Valutazione della commissione:

Domanda 1 _____30esimi Domanda 2 _____30esimi

Domanda 3 _____30esimi Domanda 4 _____30esimi

Domanda 5 _____30esimi Domanda 6 _____30esimi

Domanda 7 _____30esimi

Firma Commissione

_____

_____

_____

Busta candidato n° _____

La C.A.S.A.

1) Corretta prassi di pulizia e disinfezione tavolo di lavoro

a) Distribuire il disinfettante e risciacquare abbondantemente con acqua

b) Rimuovere lo sporco visibile, detergere con detergente risciacquare e asciugare con carta

c) Rimuovere lo sporco visibile, detergere, distribuire il disinfettante, far seguire tempo di posa, risciacquare, asciugare con carta

2) Dove troviamo principalmente il calcio utile nella prevenzione dell'osteoporosi dell'utente anziano?

a) Lo troviamo principalmente nel latte e nei formaggi

b) Lo troviamo nei cereali e nei legumi

c) Lo troviamo nelle uova

3) Cosa contiene il Documento di valutazione dei rischi?

a) Una raccolta delle procedure operative presenti nell'organizzazione di un'azienda

b) Mappatura dei rischi, individuazione di procedure per attuare misure di prevenzione e protezione da realizzare e soggetti coinvolti

c) Il piano di emergenza

4) Nella terminologia H.A.C.C.P 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

5) Dove vanno buttate le salviette sporche?

a) Umido

b) Secco

c) Carta

La C.A.S.A.

6) Il candidato descriva i passaggi per la preparazione della pietanza "Ragù di salmone"

La C.A.S.A.

7) **Il candidato descriva i passaggi per la preparazione della pietanza "Verdure fiammifero per la vinaigrette"**

La C.A.S.A.

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 4 POSTiIA TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI ESECUTORE TECNICO SPECIALIZZATO-CUOCO IN AREA SERVIZI GENERALI / RISTORAZIONE (Cat. B del C.C.N.L. Funzioni Locali).

Determinazione n° 37 del 16/02/2023

Schio, 29/03/2023

Prova scritta

☐ Scelta ☐ Non scelta

Firma del candidato volontario

_____

Valutazione della commissione:

Domanda 1 _____30esimi Domanda 2 _____30esimi

Domanda 3 _____30esimi Domanda 4 _____30esimi

Domanda 5 _____30esimi Domanda 6 _____30esimi

Domanda 7 _____30esimi

Firma Commissione

_____

_____

_____

Busta candidato n° _____

La C.A.S.A.

1) Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

a) Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti

b) Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti

c) Utilizzando detergenti specifici

2) Cosa si intende per "punto controllo critico" o "CCP" nell'ambito del Manuale HACCP?

a) Un punto dove è possibile rilevare dei rischi

b) Un punto dove non è possibile rilevare rischi

c) Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale

3) Cosa è necessario fare per rendere più efficace un disinfettante?

a) Usare di frequente il prodotto

b) Utilizzarlo con acqua potabile a circa 30°

c) Applicarlo solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici

4) Cosa sono i moca?

a) Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

b) Sono tutti i materiali e gli oggetti che non sono destinati a venire a contatto con gli alimenti

c) Sono dei sistemi di cottura sottovuoto

5) Dove va buttato il cartone in tetrapak del latte?

a) Umido

b) Secco

c) Carta

La C.A.S.A.

6) **Il candidato descriva i passaggi per la preparazione della pietanza "Involtini di petti di pollo con funghi"**

La C.A.S.A.

7) **Il candidato descriva i passaggi per la preparazione della pietanza "Patate duchessa"**

La C.A.S.A.

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 4 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI ESECUTORE TECNICO SPECIALIZZATO-CUOCO IN AREA SERVIZI GENERALI / RISTORAZIONE (Cat. B del C.C.N.L. Funzioni Locali).

Determinazione n° 37 del 16/02/2023

Schio, 29/03/2023

Prova scritta

☐ Scelta ☐ Non scelta

Firma del candidato volontario

_____

Valutazione della commissione:

Domanda 1 _____30esimi Domanda 2 _____30esimi

Domanda 3 _____30esimi Domanda 4 _____30esimi

Domanda 5 _____30esimi Domanda 6 _____30esimi

Domanda 7 _____30esimi

Firma Commissione

_____

_____

_____

Busta candidato n° _____

La C.A.S.A.

1) La rintracciabilità di un prodotto alimentare ci permette

a) di individuare, nell'ambito della gestione del magazzino alimentari, tutte le informazioni relative alle date di ricevimento della merce, le date di scadenze ed il fornitore dei prodotti

b) di ricostruire a ritroso l'intero percorso di un prodotto, dal suo stato finale fino alle materie prime di partenza

c) di rintracciare tutte le informazioni relative alle modalità di trasporto e conservazione del prodotto alimentare, prima della consegna

2) Quale data indica il termine minimo di conservazione (TMC) di un prodotto alimentare?

a) Il termine minimo di conservazione indica una data approssimativa in cui è preferibile consumare il prodotto

b) Il termine minimo di conservazione indica una data oltre la quale il prodotto non è più commestibile

c) Il termine minimo di conservazione indica una data minima oltre la quale il prodotto può essere utilizzato se conservato ad una temperatura compresa tra +0° +2°

3) In quale delle pietanze di seguito indicate è consigliato l'utilizzo di uova pastorizzate?

a) Meringa italiana

b) Pan di spagna

c) Tiramisù

4) Per quale motivo principale non bisogna ricongelare il cibo dopo averlo scongelato?

a) Per non disperdere le sostanze nutritive: quando un cibo è scongelato e ricongelato le proprietà nutritive si perdono con l'acqua rilasciata dagli alimenti

b) Per non alterare le qualità organolettiche di un alimento: quando un cibo è scongelato e ricongelato il sapore e gli aromi di un alimento cambiano notevolmente

c) Per evitare il moltiplicarsi dei batteri presenti negli alimenti: quando un cibo è scongelato e ricongelato i batteri presenti hanno la possibilità di moltiplicarsi in maniera esponenziale

5) Dove vanno buttate le ossa del pollo?

a) Umido

b) Secco

c) Carta

La C.A.S.A.

6) **Il candidato descriva i passaggi per la preparazione della pietanza "Cosce di pollo disossate alla cacciatora"**

La C.A.S.A.

7) **Il candidato descriva i passaggi per la preparazione della pietanza "Salsa ortolana"**