La C.A.S.A.

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 2 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI OPERATORE SERVIZI GENERALI - ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (Area degli Operatori del C.C.N.L. 16/11/2022 Funzioni Locali).

Determinazione n° 263 del 29/12/2023

Schio, 27/03/2024

Prova scritta

☐ Scelta ☐ Non scelta

Firma del candidato volontario

_____

Valutazione della commissione:

Domande a
risposta multipla: _____30esimi

Domanda 2: _____30esimi

Domanda 3: _____30esimi

TOTALE _____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) Prima di iniziare la dispensa del cibo in un nucleo di reparto è necessario controllare la temperatura?

a) Non perché è già stata controllata in partenza dalla cucina
b) Si deve essere controllata
c) No se il cibo è consegnato all'interno di carrelli termici

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

6) Di quale materiale devono essere costituiti i taglieri in un centro di cottura?

a) Teflon
b) Legno
c) Marmo

7) E' consentito ai dipendenti mangiare sul posto di lavoro durante il servizio?

a) Si, ma soltanto negli orari di distribuzione del vitto
b) Si, in qualsiasi orario ma solo in appositi locali riservati al personale
c) No

8) Durante il servizio presso un centro cottura:

a) Non si devono indossare indumenti personali, ma una divisa di colore chiaro e un apposito copricapo per raccogliere i capelli

b) Si possono indossare abiti personali purché perfettamente puliti e purché i capelli siano raccolti in un copricapo

c) Si deve indossare una apposita divisa di colore chiaro ed avere un copricapo che contenga i capelli se sono lunghi

9) Completa in inglese: I……like coffee

a) Doesn't

b) Has

c) Don't

10) Cosa si intende con il termine hardware?

a) L'insieme delle schede e dei circuiti elettronici che materialmente permettono al computer di mettersi in moto e funzionare

b) L'insieme di istruzioni che, processate ed elaborate da un computer, ne rendono possibile il funzionamento

c) I programmi di un elaboratore

11) I lavoratori:

a) hanno l'obbligo di curarsi della propria salute e sicurezza, oltre a quella delle altre persone

b) possono rifiutare di indossare i DPI previsti, previa dichiarazione di assunzione di responsabilità

c) non sono obbligati a seguire i corsi di formazione predisposti dall'azienda

12) I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI):

a) Sono utilizzati con cura, conformemente alle indicazioni, alla formazione e all'eventuale addestramento ricevuto

b) Sono utilizzati a discrezione del lavoratore

c) Vengono acquistati a spese del lavoratore

13) Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro è:

a) il contratto tra datore di lavoro e prestatore di lavoro, che regola il rapporto di lavoro

b) il contratto di categoria o comparto professionale di appartenenza/inquadramento

c) il contratto collettivo dell'Ente o dell'Azienda

14) Quali sono i livelli della contrattazione di lavoro:

a) Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e Contratto Collettivo Integrativo

b) Contratto Collettivo Integrativo e contratto individuale di lavoro

c) Nessuna delle due precedenti

La C.A.S.A.

1) **Cos'è e cosa contiene il Documento di Valutazione dei Rischi?**

2) **Cos'è un organigramma aziendale?**

La C.A.S.A.

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 2 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI OPERATORE SERVIZI GENERALI - ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (Area degli Operatori del C.C.N.L. 16/11/2022 Funzioni Locali).

Determinazione n° 263 del 29/12/2023

Schio, 27/03/2024

Prova scritta

☐ Scelta ☐ Non scelta

Firma del candidato volontario

_____

Valutazione della commissione:

Domande a
risposta multipla: _____30esimi

Domanda 2: _____30esimi

Domanda 3: _____30esimi

TOTALE _____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) 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

4) Dove vanno buttate le ossa del pollo?

a) Umido

b) Secco

c) Carta

5) I Dispositivi di Protezione Individuale (DPI):

a) Sono utilizzati con cura, conformemente alle indicazioni, alla formazione e all'eventuale addestramento ricevuto

b) Sono utilizzati a discrezione del lavoratore

c) Vengono acquistati a spese del lavoratore

6) Che cos'è l'organigramma aziendale

a) L'organigramma è una rappresentazione grafica ed organizzativa della Struttura/Ente

b) L'organigramma è una rappresentazione grafica della struttura organizzativa aziendale, che evidenzia i ruoli, i legami funzionali e gerarchici, la divisione dei compiti e le responsabilità delle persone che lavorano in azienda.

c) L'organigramma è una rappresentazione grafica dei dipendenti e dei servizi di appartenenza all'interno della Struttura/Ente

7) Un ausiliario addetto al servizio cucinette del reparto può imboccare un ospite con disfagia?

a) Si se l'ospite è lucido e collaborante

b) No

c) Si se vengono somministrati alimenti omogenei

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

a) Detersione, pulizia dello sporco visibile, risciacquo, disinfezione, risciacquo

b) Pulizia dello sporco visibile, risciacquo, detersione, disinfezione, risciacquo

c) Pulizia dello sporco visibile, detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo

9) Completa in inglese: We usually meet ……8 a.m.

a) In

b) On

c) At

10) In informatica, cosa significa una cartella?

a) Un'unità di memoria

b) Una modalità di organizzazione dei contenuti

c) Una modalità di gestione delle icone sul desktop

11) In caso di emergenza Incendio o Primo Soccorso, il lavoratore deve:

a) Evacuare i locali

b) Dare immediatamente l'allarme avvisando gli addetti alla Squadra di Emergenza

c) Telefonare al Datore di lavoro

12) La valutazione dei rischi è:

a) Un processo che mira ad identificare e valutare i rischi per definire le misure di prevenzione e protezione necessarie a renderli accettabili

b) Un atto amministrativo

c) Un'attività volontaria effettuata a discrezione del Direttore dell'Ente

13) Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro è:

a) il contratto tra datore di lavoro e prestatore di lavoro, che regola il rapporto di lavoro

b) il contratto di categoria o comparto professionale di appartenenza/inquadramento

c) il contratto collettivo dell'Ente o dell'Azienda

14) Quali sono i livelli della contrattazione di lavoro:

a) Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e Contratto Collettivo Integrativo

b) Contratto Collettivo Integrativo e contratto individuale di lavoro

c) Nessuna delle due precedenti

La C.A.S.A.

1) **Qual è lo scopo del manuale HACCP nell'ambito della ristorazione?**

2) **Quali DPI indossa un addetto al servizio di ristorazione di un centro cottura?**

La C.A.S.A.

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 2 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI OPERATORE SERVIZI GENERALI - ADDETTO AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE (Area degli Operatori del C.C.N.L. 16/11/2022 Funzioni Locali).

Determinazione n° 263 del 29/12/2023

Schio, 27/03/2024

Prova scritta

☐ Scelta ☐ Non scelta

Firma del candidato volontario

_____

Valutazione della commissione:

Domande a
risposta multipla: _____30esimi

Domanda 2: _____30esimi

Domanda 3: _____30esimi

TOTALE _____30esimi

Firma Commissione

_____

_____

_____

Busta candidato n° _____

La C.A.S.A.

1) Cos'è il metodo H.A.C.C.P.?

a) Un sistema di controllo che il responsabile di un "centro cottura" 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

b) 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

c) Un metodo per correggere eventuali inconvenienti tecnici riscontrati durante le fasi di conservazione e preparazione degli alimenti

2) Cosa sono i "punti critici" di un processo produttivo alimentare?

a) Le fasi del processo in cui è più alta la possibilità che si verifichino delle contaminazioni

b) I momenti in cui gli alimenti vengono sottoposti a trattamenti termici per ottenerne la sterilizzazione

c) Le fasi in cui gli alimenti vengono lavorati con macchinari pericolosi per gli operatori

3) 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, risciacquare, distribuire il disinfettante, far seguire tempo di posa, risciacquare, asciugare con carta

4) 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

5) 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

6) Un arrosto caldo e pronto al consumo posizionato nei carrelli termici di distribuzione nei reparti e non consumato

a) Può essere riutilizzate per il pasto successivo, purché conservato in frigorifero alla corretta temperatura

b) Può essere riutilizzate per il pasto successivo, purché rigenerato

c) Non deve essere in alcun modo riutilizzato

7) Dove vanno buttate le salviette sporche di sugo?

a) Umido

b) Secco

c) Carta

La C.A.S.A.

8) La presenza di insetti in un centro cottura deve essere:

a) Prevenuta con l'adozione di idonei sistemi per impedirne l'ingresso
b) Combattuta con un periodico e programmato ciclo di irrorazione di insetticidi
c) Impedita proteggendo gli alimenti con involucri che possono fungere da richiamo

9) Completa in inglese: It……..be very hot this summer

a) Do
b) Has
c) Will

10) In informatica, cos'è un file?

a) Un insieme di dati organizzati per gruppi logicamente omogenei
b) Un insieme dei testi e dei documenti creati dall'utilizzatore
c) La somma di tutti i caratteri di un record

11) Nel raccogliere un carico di peso tra i 10-20 kg è opportuno:

a) Muoversi velocemente per ridurre il tempo di esposizione al carico
b) Flettere la schiena per evitare di piegare le gambe e sollecitare il ginocchio
c) Piegare le gambe e mantenere la colonna vertebrale il più possibile diritta

12) Durante l'orario di lavoro, i dipendenti

a) possono bloccare le porte REI con cunei e simili
b) possono ostruire temporaneamente le vie di fuga
c) devono segnalare qualsiasi anomalia o situazione di pericolo rilevata

13) Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro è:

a) il contratto tra datore di lavoro e prestatore di lavoro, che regola il rapporto di lavoro
b) il contratto di categoria o comparto professionale di appartenenza/inquadramento
c) il contratto collettivo dell'Ente o dell'Azienda

14) Quali sono i livelli della contrattazione di lavoro:

a) Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e Contratto Collettivo Integrativo
b) Contratto Collettivo Integrativo e contratto individuale di lavoro
c) Nessuna delle due precedenti

La C.A.S.A.

1) **Cosa si intende per contaminazione crociata e cosa fare per evitarla?**

2) **Quali sono i compiti del R.S.P.P?**