

Concorso pubblico, per esami, per la copertura di n. 2 posti a tempo indeterminato e pieno al profilo professionale di “Collaboratore Professionale cuoco”, categoria giuridica “B3”, di cui n. 1 riservato “prioritariamente” ai militari volontari delle FF.AA..

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Ai sensi dell'art. 8 del bando di concorso, la Commissione valuterà il colloquio tenendo conto dei seguenti elementi di valutazione:

- Livello di competenze e attitudini riscontrate in merito al profilo professionale oggetto del presente bando;
- Conoscenza di tecniche di lavoro o di procedure necessarie all'esecuzione del lavoro;
- Capacità di gestione di eventuali criticità.

ELENCO DOMANDE PROVA ORALE

Quali sono i principi base della sanificazione?

L'apertura di una non conformità in merito alla fornitura di un prodotto alimentare cosa comporta?

Come si comporta il dipendente rispetto a regali ricevuti per lo svolgimento di un'attività dovuta di qualunque valore essi siano?

Come procede per un buon lavaggio e una buona cottura delle verdure?

Quali metodi di conservazione sono normalmente utilizzati nella ristorazione scolastica?

Cosa prevede la normativa vigente rispetto alla gestione dell'emergenza Covid-19 nelle Pubbliche amministrazioni?

Quale è l'importanza della data di scadenza di un prodotto alimentare confezionato?

Quali condizioni vanno rispettate al momento del ricevimento delle merci?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto al comportamento che questi deve assumere nei rapporti con il pubblico?

Secondo le linee guida della ristorazione scolastica del Ministero della salute quali sono le Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto al comportamento che questi deve assumere in servizio?

Quali tipi di sostanza grassa possono essere utilizzati nella ristorazione per la prima infanzia e con quali modalità?

Il dipendente è tenuto ad indossare i dispositivi di protezione individuale sul luogo di lavoro.

Cosa si intende per DPI e quali sono quelli del cuoco?

Quali sono i compiti di un cuoco nella ristorazione scolastica?

Come procedere per la preparazione di un buon ragù per i bambini?

Cosa stabilisce il D.lgs 165/2001 rispetto lo svolgimento di incarichi per il dipendente pubblico?

Cosa si intende per etichetta nutrizionale di un prodotto alimentare confezionato?

Quali regole vanno rispettate prima, durante e dopo la preparazione di un pasto nella ristorazione scolastica?

Come procedere dopo il ricevimento delle merci?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto agli interessi finanziari e conflitti di interesse?

Avere il numero degli utenti è sufficiente per ordinare gli alimenti necessari alla produzione dei pasti?

Per termine minimo di conservazione cosa si intende?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto all'obbligo di astensione?

Cosa si intende per pasto a legume fresco caldo?

Cosa sono i LARN?

Quali controlli devono essere fatti al momento del ricevimento delle merci?

Quali sono le disposizioni vigenti sull'impiego di certificazioni verdi Covid-19 in ambito lavorativo pubblico?

Il regolamento Ce 1169/2011 rappresenta una norma sull'etichettatura degli alimenti. La norma fornisce un elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze.

Quanti e quali sono?

Quali sono le procedure per la conservazione e la manipolazione di uova a guscio?

Il fornitore del pane le fa recapitare uno sconto di euro 50,00 per acquisti presso la ditta fornitrice, come si comporta in questo caso e perché?

Cosa si intende per ristorazione scolastica?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto a regali, compensi e altre utilità?

Che cosa si intende per sindrome sgombroide?

Quali sono le misure di prevenzione anti contagio da Covid – 19 da applicare sul luogo di lavoro?

Quali caratteristiche dei prodotti vengono richieste?

Cosa sono i CAM?

Cosa si intende per pasto a legume refrigerato?

Per gli addetti alla ristorazione quali sono le principali regole di igiene personale?

Che cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto al comportamento che questi deve assumere nei rapporti privati?

Il regolamento Ce 1169/2011 rappresenta una norma sull'etichettatura degli alimenti. La norma fornisce un elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze.

Quanti e quali sono?

Come si deve comportare il dipendente in servizio in base al codice di comportamento del dipendente?

Per gli addetti alla ristorazione quali sono le principale regole di igiene personale?

Sul luogo di lavoro devono essere rispettate alcune misure di prevenzione anti contagio Covid 19, quali?

Quali controlli devono essere fatti al momento del ricevimento della merce?

Cosa si intende per pasto a legume refrigerato?

Come procedere per la preparazione di un buon ragù per bambini?

Cosa prevede il codice di comportamento dei dipendenti pubblici se vengono violati i doveri previsti dalla normativa?

Quali tipi di sostanza grassa possono essere utilizzati nella ristorazione per la prima infanzia e con quali modalità?

Il menù viene preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce di età. Il pranzo deve apportare il 35% circa del fabbisogno di energia giornaliera. Quali sono le percentuali di proteine, grassi e carboidrati che deve apportare il menù così strutturato?

Avere il numeri degli utenti è sufficiente per ordinare gli alimenti necessari alla produzione dei pasti?

Il fornitore del pane le fa recapitare uno sconto di 250 euro per acquisti presso la ditta fornitrice, come si comporta in questo caso e perchè?

Secondo quanto dichiarato nel d.lgs 81/2008, quali sono gli obblighi riconosciuti ai lavoratori?

Per termini minimo di conservazione cosa si intende?

Cosa si intende per non conformità?

Come si deve comportare il dipendente nei rapporti con il pubblico in base al codice di comportamento del dipendente?

Quali metodi di conservazione sono normalmente utilizzati nella ristorazione scolastica?

Quale deve essere la corretta procedura di scongelamento dei surgelati?

Quali sono le condizioni da rispettare al momento del ricevimento delle merci?

La normativa vigente sulla gestione dell'emergenza Covid-19 nelle pubbliche amministrazioni, ha indicato alcune norme di comportamento, quali?

Cosa si intende per pasto a legume fresco caldo?

Quali sono gli obblighi del lavoratore riconosciuti dal d.lgs 81/2008?

La ristorazione scolastica come può contribuire alla copertura dei fabbisogni nutrizionali giornalieri e settimanali dei bambini?

Cosa sono i LARN?

Come si deve comportare il lavoratore in merito all'utilizzo dei dispositivi di protezione personale?

Cosa si intende per rintracciabilità di un prodotto alimentare nella ristorazione scolastica?

Secondo le linee guida della ristorazione scolastica del Ministero della salute quali sono le frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica?

In base a quanto dichiarato nel dlgs 81/2008, il dipendente è tenuto ad indossare i dispositivi di protezione individuale sul luogo di lavoro. Perché e quali sono quelli del cuoco?

Cosa si intende per caratteristiche organolettiche di un prodotto alimentare?

Qual è la differenza tra intolleranza e allergia alimentare?

Cosa si intende per etichetta nutrizionale di un prodotto alimentare confezionato?

Qual è l'importanza della data di scadenza di un prodotto alimentare confezionato?

Quali aspetti devono contraddistinguere il comportamento del dipendente nei rapporti privati secondo quanto dichiarato nel Codice di comportamento?

Quando si può affermare che il dipendente si trova in conflitto di interessi con l'amministrazione?

Qual è la giusta procedura di sanificazione per la pulizia di un tagliere?

Cos'è la piramide alimentare e come funziona?

In prossimità delle feste natalizie arriva in cucina un pacco regalo con prodotti alimentari indirizzato a suo nome. Come si comporta e perché?

La quantità e la frequenza degli alimenti nell'arco della settimana incide sulla copertura del fabbisogno nutrizionale di un bambino?

Nelle mense scolastiche come deve avvenire la distribuzione di un pasto senza glutine?

In prossimità delle feste natalizie arriva in cucina un pacco regalo con prodotti alimentari indirizzato a suo nome. Come si comporta e perché?

L'apertura di una non conformità in merito alla fornitura di un prodotto alimentare cosa comporta?

La distribuzione di una dieta speciale richiede particolari attenzioni. Quali?

L'apertura di una non conformità in merito alla fornitura di un prodotto alimentare cosa comporta?

Le diete speciali per motivi sanitari sono oggi uno dei maggiori problemi della ristorazione scolastica. Quali tecniche occorre rispettare per la corretta esecuzione?

Cosa stabilisce il D.lgs 165/2001 rispetto lo svolgimento di incarichi per il dipendente pubblico?

Qual è l'effetto di una violazione dei doveri contenuti nei codici di comportamento?

Il regolamento CE 1169/2011 rappresenta una norma sull'etichettatura degli alimenti. La norma fornisce un elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze. Quanti e quali sono?

Come ci si comporta in caso di interruzione della corrente per lungo tempo durante il quale i prodotti presurgelati superano la temperatura di -12°?

Quando si può affermare che un dipendente si trova in un conflitto di interessi e cosa prevede il codice di comportamento del dipendente in questo caso?

Cos'è la piramide alimentare e come funziona?

Quali tipi di sostanza grassa possono essere utilizzati nella ristorazione per la prima infanzia e con quali modalità?

Per temine minimo di conservazione cosa si intende?

Il regolamento CE 178/2002 quale aspetto fondamentale della sicurezza alimentare definisce?

Quali sono le misure di prevenzione anti contagio da Covid – 19 da applicare sul luogo di lavoro?

Qual è l'effetto di una violazione dei doveri contenuti nei codici di comportamento?

Qual è la differenza tra intolleranza e allergia alimentare?

Cosa sono gli OMG?

Il fornitore della carne fa recapitare a suo nome uno sconto di euro 250 per acquisti presso la ditta fornitrice della cucina presso cui lavora, come si comporta in questo caso e perché?

Cosa si intende per sindrome sgombroide?

Quali sono le indicazioni obbligatorie presenti sulle etichette nutrizionali?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto a regali e compensi di importi inferiori a 150 euro che un utente o una ditta fornitrice destina direttamente al lavoratore pubblico?

Come procedere per la preparazione di un buon ragù per bambini?

Per gli addetti alla ristorazione quali sono le principali regole di igiene personale?

Cosa si intende per etichetta nutrizionale di un prodotto alimentare confezionato?

Nelle mense scolastiche come deve avvenire la distribuzione del pasto senza glutine?

Cosa prevede la normativa vigente rispetto la gestione dell'emergenza Covid-19 nelle pubbliche amministrazioni?

Quali sono i compiti di un/una cuoco/a nella ristorazione scolastica?

Cosa si intende per DPI e quali sono quelli che il cuoco è obbligato ad indossare?

Avere il numero degli utenti è sufficiente per ordinare gli alimenti necessari alla produzione dei pasti?

Per il personale di cucina che lavora per la ristorazione scolastica è importante conoscere le caratteristiche di un prodotto alimentare. Perché? Fai degli esempi.

Il codice di comportamento del dipendente pubblico prevede alcuni principi generali cui si deve ispirare il comportamento sul luogo di lavoro. Quali sono?

Quali metodi di conservazione sono normalmente utilizzati nella ristorazione scolastica?

Secondo le linee guida della ristorazione scolastica del Ministero della Salute quali sono le frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica?

Come si comporterebbe se ricevesse regali e/o compensi a lei offerti da ditte fornitrici di prodotti alimentari appaltate dall'amministrazione per cui lavora?

A che cosa serve l'abbattitore di temperatura?

Il Fornitore della carne fa recapitare a suo nome uno sconto di 100 euro per acquisti presso la ditta fornitrice della cucina presso cui lavora, come si comporta in questo caso e perché?

La distribuzione di una dieta speciale richiede particolari attenzioni. Quali?

A che cosa servono le schede tecniche degli alimenti?

Come procedere per la preparazione di un buon ragù per bambini?

Funzioni dei DPI e obblighi del dipendente sul luogo di lavoro?

Quali metodi di conservazione sono normalmente utilizzati nella ristorazione scolastica?

Come si deve comportare il dipendente pubblico rispetto lo svolgimento di incarichi esterni?

Avere il numero degli utenti è sufficiente per ordinare gli alimenti necessari alla produzione dei pasti?

Cosa si intende per pasto a legume freddo caldo?

Cosa si intende per rintracciabilità di un prodotto alimentare nella ristorazione scolastica?

Quando si può affermare che un dipendente si trova in un conflitto di interesse e cosa prevede il codice di comportamento del dipendente in questo caso?

Per la preparazione di diete speciali per la celiachia devono essere seguite norme ancora più stringenti che per le altre diete speciali di tipo sanitario. quali?

Dovendo sezionare un pollo crudo e poi affettare un arrosto cotto avendo un unico tagliere a disposizione quando è indispensabile pulire e disinfettare il tagliere?

Come ci si comporta in caso di interruzione della corrente per lungo tempo durante il quale i prodotti presurgelati superano la temperatura di -12°?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto a regali, compensi e altre utilità?

Quali sono i principi generali ai quali si deve ispirare il comportamento del dipendente pubblico sul luogo di lavoro in base al Codice di comportamento del pubblico impiego?

Quali sono le procedure per la conservazione e la manipolazione di uova in guscio?

Quali sono i tempi di conservazione dei prodotti lavorati?

Secondo quanto dichiarato nel D.lgs 81/2008, come si deve comportare il lavoratore in merito all'utilizzo dei DPI?

La quantità e la frequenza degli alimenti nell'arco della settimana incide sulla copertura del fabbisogno nutrizionale di un bambino?

Quali tipi di sostanza grassa possono essere utilizzati nella ristorazione per la infanzia e con quali modalità?

Come procedere per un buon lavaggio e una buona cottura delle verdure?

Il Regolamento CE 1169/2011 rappresenta una norma sull'etichettatura degli alimenti. La norma fornisce un elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergia e intolleranze. Quanti e quali sono?

Cosa prevede il codice di comportamento del dipendente rispetto al comportamento che questi deve assumere in servizio?