

Prova estratta: busta 3



Riccione

Cuochi

1. Cosa sono le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"?

- a. Indicazioni dei Ministeri della Salute e dell'istruzione specifiche per la ristorazione scolastica
- b. Consigli per una ristorazione scolastica che rispecchi soprattutto i gusti dei bambini
- c. Consigli per una ristorazione scolastica che soddisfi soprattutto le richieste dei genitori

2. La Giunta comunale ha la competenza di

- a. redigere e gestire il Bilancio comunale
- b. collaborare con i dirigenti del comune nella redazione delle Delibere di Giunta e Determine dirigenziali
- c. collaborare con il sindaco nel governo del comune ed opera attraverso deliberazioni collegiali

3. Vengono definiti prodotti alimentari di quarta gamma

- a. i prodotti alimentari che sono già lavorati e surgelati
- b. i prodotti che richiedono una lavorazione completa prima di essere consumati crudi o cotti
- c. i prodotti che sono già lavorati e sono conservati sotto vuoto o in atmosfera modificata

4. In base a quanto dichiarato nel D.Lgs.81/2008 per "medico competente" si intende

- a. medico che collabora con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dal Servizio Sanitario Nazionale per effettuare la sorveglianza sanitaria
- b. medico che collabora con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dall'Ausl distrettuale per effettuare la sorveglianza sanitaria
- c. medico che collabora con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi ed è nominato dallo stesso per effettuare la sorveglianza sanitaria

5. Cosa si intende per etichetta nutrizionale?

- a. La tabella con gli ingredienti
- b. La tabella con le sostanze nutritive presenti in un prodotto alimentare per 100 grammi e per porzione
- c. La tabella con le sostanze nutritive presenti in un prodotto alimentare

6. La possibilità di sviluppo e contaminazione degli alimenti è maggiore entro quale temperatura?

- a. Temperatura compresa tra + 4°C / + 10°C
- b. Temperatura compresa tra +10°C / + 60°C
- c. Temperatura compresa tra 0 / + 7 °C

7. Cosa si verifica quando un microrganismo, come un batterio o un virus, oppure particolari sostanze da loro prodotte, entrano nell'organismo attraverso i cibi e risultano nocivi per la salute?

- a. Intossicazione alimentare
- b. intolleranza alimentare
- c. allergia alimentare

8. L'igiene del personale e dell'ambiente, La cottura, il raffreddamento,

- a. sono punti critici di controllo (CCP)
- b. non sono punti critici
- c. sono punti critici (CP)

9. La conservazione dei cibi senza glutine deve essere

- a. con gli altri alimenti purchè in confezione chiusa
- b. separata dagli altri alimenti
- c. protetta e separata dagli altri alimenti

10. Il metodo HACCP può essere applicato in quali fasi della catena alimentare?

- a. in tutte, dall'acquisizione della materia prima sino alla distribuzione del prodotto finito
- b. alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo.
- c. solo a quelle ove è prevista la manipolazione del pesce

11. La terapia in caso di celiachia consiste:

- a. Nell'uso di farmaci specifici.
- b. Nel mangiare con moderazione tutti gli alimenti.
- c. Nella dieta aglutinata.

12. Cosa si intende per intolleranza alimentare?

- a. si intende una reazione anomala del sistema immunitario che si esprime con la produzione di IgE
- b. Una reazione avversa al cibo e dipende da una difficoltà dell'organismo a metabolizzare un dato alimento o un suo componente.
- c. Un vasto gruppo di disturbi definiti come reazioni avverse al cibo: quando la reazione è provocata dal sistema immunitario.

13. Nel caso vengano rilevate non conformità per i CCP:

- a. non vanno mai registrate.
- b. devono sempre essere registrate.
- c. la registrazione è facoltativa.

14. Quanto è importante osservare la data di scadenza di un prodotto alimentare confezionato?

- a. Il non rispetto non comporta mai alcun problema di salute
- b. Il rispetto della data di scadenza di un prodotto non è indispensabile dove è indicato : da consumare preferibilmente entro il.....
- c. Non è mai importante

15. Gli ingredienti e le sostanze nutritive contenute in un prodotto alimentare sono informazioni importanti

- a. Non sono quasi mai comprensibili e quindi inutili
- b. Sono indispensabili per la valutazione qualitativa di un prodotto
- c. Si deve comprare un prodotto perchè piace, indipendentemente da ciò che contiene

16. Ditta e luogo di produzione, ingredienti, peso, conservazione, scadenza: dove posso trovare queste informazioni?

- a. Cercando su internet
- b. Chiedendo al fornitore
- c. Nell'etichetta di un prodotto alimentare confezionato

17. Quali sono i compiti del/la cuoco/a nella ristorazione scolastica?

- a. Operare per completare nei tempi le preparazioni previste anche a scapito delle norme igieniche da osservare
- b. Operare meccanicamente per trasformare in cibo gli ingredienti a disposizione
- c. Utilizzare la propria fantasia e inventiva per rendere gli ingredienti e le preparazioni indicate in tabella dietetica appetibili e gustose

18. Per la tracciabilità di un alimento è importante sapere dove e come viene prodotto?

- a. NO, basta sapere chi lo ha prodotto
- b. Si, assolutamente
- c. Non viene richiesta la tracciabilità di un alimento nella ristorazione scolastica

19. Quantità, tipo di alimenti, loro frequenza, metodi di preparazione e cottura per la ristorazione scolastica. Dove trovo queste informazioni?

- a. Nella tabella dietetica, ma sono puramente indicative. Possono sempre essere modificate
- b. Nel regolamento comunale
- c. Nella tabella dietetica in uso

20. Le "Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica" comprendono anche le indicazioni su quali alimenti utilizzare e la loro distribuzione nella settimana per la costruzione di una adeguata tabella dietetica.

VERO o FALSO?

- a. 1
- b. 0
- c. Non contengono indicazioni relative alla frequenza degli alimenti nella settimana

21. Per una migliore organizzazione del lavoro, posso anticipare cotture lunghe o che richiedono taglio a fettine anche ad 1 o 2 giorni prima del consumo. VERO o FALSO?

- a. VERO, anche se non per la fascia di età 0-1 anno
- b. 0
- c. 1

22. Le verdure sono alimenti particolarmente delicati. Per la loro cottura vanno fatte alcune attenzioni. Quali?

- a. Vanno cotte in abbondante acqua, salata e per un tempo abbastanza lungo
- b. Non sono richieste particolari attenzioni

c. Vanno cotte preferibilmente a vapore, oppure in poca acqua, senza sale, immerse nell'acqua già in ebollizione, con coperchio chiuso e per il minimo tempo indispensabile

23. Cosa si intende per caratteristiche organolettiche di un alimento?

- a. Come si presenta
- b. Soprattutto l'odore e il sapore
- c. Tutto ciò che può stimolare gli organi di senso, e quindi il colore e la forma, l'odore, il sapore, la consistenza

24. La distribuzione di una diete speciale richiede particolari attenzioni. Quali?

- a. Non sono richieste particolari attenzioni se non il normale rispetto per le norme igieniche
- b. Ogni dieta richiede contenitori dedicati, mani o guanti puliti, posate dedicate, da distribuire prima degli altri pasti da piano o carrello dedicato, identificando correttamente il bambino da servire
- c. Per sicurezza è meglio apparecchiare per il bambino lontano dagli altri o in tavolo separato

25. Gli alimenti hanno identiche caratteristiche nutrizionali?

- a. Sì, contengono tutti le stesse sostanze nutrizionali
- b. No, ogni alimento è composto da più sostanze nutrizionali, sia di tipo che in quantità differenti
- c. Sì, contengono tutti le stesse sostanze nutrizionali anche se in quantità differenti

26. Per una corretta conservazione delle merci si richiede

- a. di saper leggere l'etichetta
- b. una particolare attenzione alle caratteristiche nutrizionali delle singole merci
- c. la conoscenza della temperatura necessaria alla conservazione per ogni tipo di prodotto

27. Per una buona organizzazione nella produzione del pasto occorre

- a. nulla di particolare
- b. avviare già alcune lavorazioni e cotture il giorno prima
- c. controllare già il giorno prima quali preparazioni sono previste

28. Al momento del ricevimento delle merci il personale di cucina deve:

- a. non è necessaria la presenza del personale di cucina
- b. effettuare il controllo della conformità della merce e della integrità delle confezioni
- c. controllare che siano arrivate tutte le merci ordinate

29. Lo stoccaggio delle materie prime prevede:

- a. nulla di particolare
- b. il posizionamento delle merci dove ci sono spazi liberi
- c. il posizionamento in dispensa a seconda della tipologia del prodotto e della data di scadenza

30. Per ordinare le derrate alimentari necessarie alla produzione dei pasti si deve:

- a. prevedere con precisione quanti utenti saranno presenti quella settimana
- b. sapere cosa si intende per derrate alimentari
- c. avere almeno l'elenco dei fornitori, le schede tecniche degli alimenti e la tabella dietetica