

Prova non estratta: busta 1



Riccione

Cuochi

1. Quando si verifica una intossicazione alimentare?

- a. può verificarsi quando si viene a contatto con Epatite da virus C
- b. 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.
- c. Può essere dovuta all'ingestione di alimenti contaminati o in presenza di una corretta igiene sia nella preparazione che nella conservazione degli alimenti

2. In base a quanto dichiarato nel D.Lgs.81/2008 nelle pubbliche amministrazioni per 'datore di lavoro' si intende

- a. il Sindaco del comune presso cui il dipendente presta servizio
- b. l'Assessore nominato e assegnato al settore di riferimento dei dipendenti
- c. il Dirigente al quale spettano i poteri di gestione, ovvero il funzionario nei soli casi in cui questo sia preposto ad un ufficio avente autonomia gestionale

3. Sono organi di governo del comune

- a. il consiglio, la giunta, il sindaco
- b. la giunta, il consiglio, la consulta della solidarietà
- c. il sindaco, il difensore civico, il presidente del Consiglio

4. Un pasto costituito da mozzarella e insalata da trasportare dal centro cottura ad una mensa scolastica decentrata quale temperatura deve avere?

- a. Non meno di + 65°C
- b. Al massimo +60 °C
- c. Al massimo + 10°C

5. Quali tra gli alimenti sotto elencati possono essere consumati da una persona affetta da celiachia?

- a. Mais, orzo, riso, farro
- b. Kamut, mais, orzo, riso
- c. Mais, riso, quinoa, amaranto

6. Cosa sono i moca?

- a. Sono oggetti in vetro che non possono venire a contatto con gli alimenti.
- b. Sono i materiali e gli oggetti destinati a non venire a contatto con gli alimenti.
- c. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

7. Una dieta che esclude tutti gli alimenti di origine animale è?

- a. La dieta vegana
- b. La dieta latte-ovo vegetariana
- c. La dieta mediterranea

8. Per “punto critico” o “cp” cosa s’intende?

- a. Una qualsiasi tappa o fase del processo produttivo nella quale si può mettere in atto un controllo volto a prevenire, eliminare o ridurre qualsiasi pericolo per la sicurezza alimentare.
- b. Un punto dove non esistono dei rischi potenziali.
- c. Un punto dove occorre eliminare o ridurre un rischio eventuale.

9. La fase di cottura :

- a. è una fase che non influisce sul rischio biologico
- b. non è mai un CCP.
- c. è un CCP.

10. Nella terminologia H.A.C.C.P cosa rappresenta un “pericolo”?

- a. la disinfestazione.
- b. la presenza di residui di disinfettante su un piano di lavoro.
- c. la corretta cottura di un alimento.

11. I piani di lavoro, le attrezzature e gli utensili vanno sottoposti a sanificazione:

- a. ogni due giorni.
- b. con periodicità settimanale.
- c. al termine di ogni specifico uso.

12. La preparazione di alimenti senza glutine è preferibile che avvenga:

- a. In una zona separata e ben identificata.
- b. Presso gli stessi locali dove vengono lavorati altri prodotti
- c. presso gli stessi locali senza applicare una separazione, nello spazio e/o nel tempo, tra alimenti con glutine da quelli privi di glutine.

13. Le salmonelle in quali cibi si trovano più frequentemente?

- a. nei frutti di mare.
- b. nella carne e sulle uova.
- c. nella frutta e nella verdura.

14. La Celiachia è:

- a. Un’ intolleranza al lattosio.
- b. Un’ intolleranza permanente alla gliadina.
- c. Una tossinfezione alimentare.

15. Quando si manipolano gli alimenti

- a. si possono portare anelli, fede, collane, braccialetti e orologio solo se d'oro.
- b. non si possono portare anelli, fede, collane, braccialetti e orologio
- c. si possono portare anelli, fede, collane, braccialetti e orologio quando manipolano alimenti solidi, ma si consiglia di toglierli se gli alimenti sono liquidi o cremosi.

16. Quali informazioni contiene l'etichetta di un prodotto alimentare?

- a. Gli ingredienti contenuti
- b. Nome del prodotto
- c. Ditta di produzione, luogo di produzione, ingredienti, peso, conservazione, scadenza

17. Il metodo HACCP cosa rappresenta?

- a. un metodo per correggere eventuali inconvenienti tecnici riscontrati durante le fasi di conservazione e preparazione degli alimenti.
- 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 sistema di controllo che il responsabile 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.

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

- a. Utilizzare la tabella dietetica solo come traccia utilizzando ingredienti e preparazioni diverse
- b. Utilizzare la tabella dietetica solo come traccia
- c. Rendere appetibili e gustose le preparazioni previste dalla tabella dietetica osservando scrupolosamente le norme igieniche

19. Cosa si intende per rintracciabilità di un prodotto?

- a. La possibilità di rintracciare il produttore
- b. La possibilità di rintracciare chi ha confezionato il prodotto
- c. La possibilità di rintracciare fin dalle prime fasi la storia di un alimento attraverso documentazione specifica

20. Quali sono le indicazioni date dalla tabella dietetica da seguire scrupolosamente?

- a. Solo le quantità indicate per alimento e per fascia di età
- b. Tutte
- c. Solo le preparazioni

21. Dopo la cottura di un alimento vanno seguite particolari attenzioni?

- a. No, nessuna
- b. Se non consumato immediatamente, va tenuto in caldo a temperature superiori ai 65°C fino al momento della distribuzione
- c. Se non consumato subito tutto o in parte, può essere conservato in frigorifero anche per 2 o 3 giorni

22. Cosa fare per coprire i fabbisogni nutrizionali di un bambino 0-6 anni nella ristorazione scolastica?

- a. Rispettare le quantità indicate nella tabella dietetica
- b. Non è necessaria nessuna particolare attenzione nel pasto consumato a scuola

c. Oltre a garantire le quantità adeguate, è importante anche la qualità dei prodotti e la loro frequenza settimanale

23. Quali sono i metodi di cottura da utilizzare in una struttura scolastica per la prima infanzia?

- a. Cottura a vapore, lessatura, cottura in forno, in casseruola o padella, frittura
- b. Cottura a vapore, lessatura, cottura al forno, cottura in casseruola o padella, ma con olio aggiunto solo a fine cottura.
- c. Vanno bene tutti i tipi di cottura

24. La preparazione di un normale ragout (ragù) cosa prevede?

- a. Utilizzare le ricette che si possono reperire sui libri di cucina o su internet
- b. Tritare odori e carne magra, porre in casseruola con poco brodo vegetale o vino bianco, far asciugare, aggiungere la salsa di pomodoro e far cuocere il minimo tempo indispensabile. Aggiungere olio extra vergine oliva a fine cottura
- c. Tritare odori e carne magra, porre in casseruola con abbondante olio di semi, far rosolare bene, aggiungere la salsa di pomodoro e far cuocere lentamente per 3, 4 ore

25. Nella preparazione del pasto per bambini fino ai 6 anni, è importante utilizzare particolari tecniche di cottura.

Vero o Falso?

- a. Falso. I bambini possono mangiare di tutto
- b. Vero, e non solo per i metodi di cottura ma anche per la scelta degli alimenti e delle preparazioni
- c. Vero, ma solo in alcuni casi e con i più piccoli

26. La conservazione delle derrate alimentari che necessitano di basse temperature prevede

- a. il controllo giornaliero delle confezioni
- b. il controllo giornaliero dello stato di conservazione del prodotto
- c. il controllo giornaliero della temperatura dei frigoriferi

27. Le caratteristiche nutrizionali di un prodotto corrispondono

- a. al suo contenuto di sostanze nutritive in particolari quantità
- b. al suo contenuto di una particolare sostanza nutritiva
- c. al suo contenuto di sostanze nutritive in equilibrio tra loro

28. Le caratteristiche merceologiche di un prodotto a cosa corrispondono?

- a. Alla metodologia di lavorazione
- b. Alle proprietà, all'impiego e alla commercializzazione di un prodotto
- c. Alla metodologia di coltivazione

29. Quando bisogna far arrivare le merci e provvedere allo stoccaggio?

- a. Quando è più comodo per il fornitore
- b. All'inizio o quasi al termine della giornata lavorativa
- c. Durante tutto l'arco della giornata lavorativa

30. Secondo quali criteri vanno ordinate le merci necessarie alla produzione dei pasti?

- a. Le indicazioni delle schede tecniche degli alimenti e della tabella dietetica
- b. Considerare le quantità degli alimenti previsti per ogni utente

c. Considerare quanto previsto dalla tabella dietetica

Prova non estratta: busta 2



Riccione

Cuochi

1. Il consiglio comunale è l'organo

- a. di indirizzo e di controllo politico - amministrativo
- b. tecnico-esecutivo e di gestione finanziaria dell'amministrazione
- c. responsabile dell'amministrazione generale del Comune

2. In una mensa scolastica nella preparazione di un pasto per un bambino affetto da intolleranza al lattosio, tra gli alimenti indicati cosa si può utilizzare?

- a. Lasagne, cotoletta di pollo, purè di patate
- b. Pasta senza glutine, pesce al forno, purè di carota
- c. Riso, carne di tacchino a vapore, patate al forno

3. In base a quanto dichiarato nel D.Lgs. 81/2008 è obbligo del lavoratore

- a. utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione
- b. indossare divisa ignifuga, calzari con punta rinforzata e copricapo con rete
- c. dotarsi autonomamente di divisa, calzature e dispositivi di protezione

4. Un pasto costituito da prosciutto cotto e insalata da trasportare dal centro cottura ad una mensa scolastica decentrata quale temperatura deve avere?

- a. Al massimo +60 °C
- b. Non meno di + 65°C
- c. Al massimo + 10°C

5. Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono

- a. quelli meno ricchi di acqua
- b. quelli ricchi di acqua
- c. quelli molto salati

6. Quali tra gli alimenti sotto elencati possono essere consumati da una persona affetta da celiachia?

- a. Mais, kamut, riso, farro
- b. Segale, avena, mais,riso
- c. Mais, riso, grano saraceno, soia

7. Quale deve essere la temperatura minima di cottura al cuore dell'alimento?

- a. 65°
- b. 75 °

c. 70°

8. Una dieta Vegana è un tipo di regime alimentare che?

- a. Esclude Carne e Pesce
- b. Esclude tutti gli alimenti di origine animale
- c. Include tutti gli alimenti di origine animale

9. Cosa si intende per allergia alimentare?

- a. Una reazione avversa al cibo e dipende da una difficoltà dell'organismo a metabolizzare un dato alimento o un suo componente.
- b. Un vasto gruppo di disturbi definiti come reazioni avverse al cibo: quando la reazione non è provocata dal sistema immunitario.
- c. è una reazione del sistema immunitario a un determinato cibo, percepito dall'organismo come nocivo: anche una piccola quantità dell'alimento può scatenare la reazione

10. I prodotti che sono già lavorati e sono conservati sotto vuoto o in atmosfera modificata vengono definiti?

- a. III gamma
- b. IV gamma
- c. II gamma

11. 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. Quale tra i seguenti alimenti è un allergene alimentare?

- a. Soia
- b. Pomodoro
- c. Carne

12. Qual è la differenza tra CCP e CP?

- a. i CCP fanno riferimento alle procedure semplificate
- b. i CCP sono più difficili da controllare
- c. i CCP appartengono ad un livello di rischio più alto

13. Un processo di sanificazione si articola in varie fasi, identifica la corretta successione?

- 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.

14. La preparazione di alimenti senza glutine è preferibile che avvenga:

- a. presso gli stessi locali senza applicare una separazione, nello spazio e/o nel tempo, tra alimenti con glutine da quelli privi di glutine.
- b. Nella stessa zona dove vengono lavorati altri prodotti
- c. Presso gli stessi locali dove vengono lavorati altri prodotti, ma adottando opportune e documentate precauzioni, in modo da impedire la contaminazione dei pasti.

15. La data entro la quale l'alimento può essere consumato rappresenta?

- a. il termine minimo di conservazione
- b. il termine entro cui l'alimento può essere venduto
- c. il termine massimo di conservazione

16. Quale è lo strumento per conoscere la storia di un prodotto alimentare?

- a. La documentazione relativa alla tracciabilità
- b. L'elenco dei fornitori
- c. Le schede tecniche

17. E' obbligatorio aggiornare il manuale HACCP?

- a. ogni anno
- b. mai
- c. si

18. Cosa si può fare per evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a. usare gli stessi utensili per i cibi crudi e per quelli cotti.
- b. usare la stessa superficie di lavoro per i cibi crudi e per quelli cotti.
- c. lavarsi le mani dopo aver toccato i cibi crudi e prima di toccare quelli cotti.

19. Cosa comprendono le “Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica”?

- a. Tutte le indicazioni relative alla realizzazione di una alimentazione corretta nella 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

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

- a. Adeguare le preparazioni della tabella dietetica ai propri gusti e capacità
- b. Rendere appetibili dal punto di vista organolettico le preparazioni previste dalla tabella dietetica
- c. preparare con gli stessi ingredienti previsti altri cibi utilizzando anche altri metodi di cottura

21. Dopo la cottura di un alimento come bisogna procedere?

- a. Conservarlo a temperatura ambiente fino al momento della distribuzione
- b. Procedere immediatamente alla sua distribuzione
- c. Conservarlo in frigorifero e riscaldarlo velocemente prima della distribuzione

22. Normalmente per la preparazione di una salsa per la pasta, si fanno rosolare gli odori e/o gli altri ingredienti principali in abbondante olio. Si può usare questa metodologia anche per i bambini. VERO o FALSO?

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

23. In una struttura scolastica per la prima infanzia è possibile utilizzare la frittura come normale metodo di cottura, purchè con friggitrice con termostato. VERO o FALSO?

- a. VERO, anche se non per la fascia di età 0-1 anno
- b. VERO, controllando bene la temperatura e cambiando spesso l'olio
- c. 0

24. Quali sono le sostanze nutritive che possono essere contenute in un alimento?

- a. Vitamine e Sali Minerali e Acqua
- b. Protidi, Lipidi e Glucidi
- c. Protidi, Lipidi, Glucidi, Vitamine e Sali Minerali

25. Acquisto, ricevimento, e stoccaggio degli alimenti per le diete speciali, in particolare per la celiachia, necessitano di attenzioni particolari. Vero o falso?

- a. Vero. L'acquisto di alimenti speciali, da consegnare separati dagli altri alimenti e da stoccare in zone nettamente separate o in mobili o settori di frigorifero o freezer separati
- b. Falso. Le operazioni indicate non prevedono particolari attenzioni
- c. Falso. Il trasporto di prodotti speciali non richiede particolari attenzioni

26. Le verdure sono alimenti delicati, vanno trattate con qualche attenzione. Quali?

- a. Vanno spezzate con le mani dove possibile, lasciate a pezzi abbastanza grandi, lavate sotto acqua corrente, aiutandosi con le mani
- b. Non è richiesta nessuna particolare attenzione
- c. Vanno tagliate a pezzi piccoli e lasciate a bagno per un tempo abbastanza lungo, con il bicarbonato

27. Da quale preparazione cominciare per la produzione dell'intero pasto?

- a. Dal sugo per la pasta, che deve sobbollire per un tempo lungo
- b. Da quella più semplice
- c. Da quella che non richiede raffreddamento o riscaldamento ulteriore dopo la lavorazione

28. Gli alimenti molto deperibili vanno conservati in frigorifero o in freezer alle temperature di

- a. Frigorifero 0° - 4° C / Freezer -18° C
- b. Frigorifero 0° - 10° C / Freezer -32° C
- c. Frigorifero 0° - 9° C / Freezer -10° C

29. Le merci arrivate sono di diversa tipologia: quali vanno sistemate per prime?

- a. Quelle che sono più facili da sistemare
- b. Quelle che vanno conservate a basse temperature
- c. Quelle più ingombranti

30. Al momento del ricevimento delle merci chi deve essere presente?

- a. Solo il personale di cucina
- b. Il personale di cucina e un referente comunale
- c. Il personale di cucina e almeno un'insegnante