

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI NR. 2 POSTI A TEMPO PIENO (36 ore sett.li) CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO IN FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO

categoria B – livello Evoluto – 1^a posizione retributiva

Ai sensi dell'art. 1014, comma 3 e 4, e dell'art. 678, comma 9, del D.Lgs. 66/2010, è prevista la riserva del 30% di posti (1 posto) per i volontari delle Forze Armate.

PROVA SCRITTA Nr. 1

Levico Terme, 11 novembre 2024

1. Con la conservazione in atmosfera modificata?

- a. Si riduce la concentrazione di anidride carbonica;
- b. **Si riduce la concentrazione di ossigeno;**
- c. Si aumenta la concentrazione di elio;
- d. Si aumenta la concentrazione di anidride carbonica;

2. Come ci si deve comportare in caso di ricevimento di merce scaduta?

- a. Telefonare al fornitore e farcela sostituire;
- b. **Segnarla come merce non conforme, chiamare il fornitore per farcela sostituire;**
- c. Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore;
- d. Avvisare il direttore della struttura ed eliminarla;

3. Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a. Lavando i cibi cotti e crudi esclusivamente con i guanti;
- b. **Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi cotti e crudi;**
- c. Utilizzando solamente taglieri colorati;
- d. Lavando bene gli utensili a fine utilizzo;

4. Nel processo di conservazione su quali dei seguenti fattori si deve agire?

- a. Quantità, tempo, luce;
- b. **Acqua, ossigeno, temperatura;**
- c. Confezionamento, dimensioni, sigillatura;
- d. Quantità e dimensioni;

5. Qual è la temperatura di cottura al nucleo ottimale per la carne di pollo?

- a. 90° / 95°;
- b. 65° / 70°;
- c. **70° / 75°;**
- d. 60° / 65°;

6. Quale dei seguenti pezzi è il più indicato per la preparazione di un brasato?

- a. Magatello;
- b. Scamone;
- c. **Copertina di spalla;**
- d. Costata;

7. L'infestazione da ossiuri può essere causata da:

- a. Formaggi non stagionati;
- b. Carni poco cotte;
- c. **Verdure crude mal lavate;**
- d. Nessuna delle precedenti;

8. Nella cottura alla griglia dobbiamo evitare le bruciature dell'alimento:

- a. Perché l'alimento si conserva peggio;
- b. **Perché si formano benzopireni;**
- c. Perché conferisce un gusto amaro alla preparazione;
- d. Perché rendono la carne dura;

9. Il surgelamento:

- a. **Ferma il proliferare dei microrganismi ma non necessariamente li uccide;**
- b. Uccide i microrganismi;
- c. Non rallenta il proliferare di microrganismi;
- d. Crea dei macro cristalli all'interno dell'alimento;

10. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:

- a. Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare agire il tempo di posa prescritto quindi sciacquare;
- b. **Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare;**
- c. Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare;
- d. Rimuovere lo sporco visibile, detergere e risciacquare;

11. Per una persona con diabete, quale di questi alimenti è da evitare?

- a. Frutta fresca;
- b. Pane integrale;
- c. **Riso bianco;**
- d. Verdure a foglia verde;

12. Quale tecnica di cottura è la più indicata per preservare i nutrienti negli alimenti?

- a. Bollitura;
- b. Frittura in olio;
- c. **Cottura a vapore;**
- d. Griglia;

13. Quale dei seguenti alimenti è particolarmente adatto per una dieta proteica destinata a persone anziane?

- a. Patate;
- b. **Petto di pollo;**
- c. Pane integrale;
- d. Pasta bianca;

14. Quale frutto è consigliato per una dieta ricca di fibre, adatta a supportare la digestione negli anziani?

- a. Pesca;
- b. **Mela con buccia;**
- c. Melone;
- d. Anguria;

15. A che temperatura è consigliato conservare gli alimenti refrigerati per garantire la loro sicurezza?

- a. 0-2°C;
- b. **4-6°C;**
- c. 8-10°C;
- d. 12-14°C;

16. Come va etichettato un alimento aperto e non interamente utilizzato?

- a. Con la data di apertura;
- b. Con la data di scadenza originale;
- c. Con il nome del prodotto;
- d. **Con la data di apertura e etichetta originale;**

17. Quando va verificata e registrata la temperatura del frigorifero?

- a. Solo quando si sospetta un guasto;
- b. Una volta al giorno;
- c. **A inizio e a fine turno;**
- d. Solo quando viene riempito con nuovi prodotti;

18. Quale area del frigorifero dovrebbe essere riservata agli alimenti crudi per evitare contaminazioni?

- a. La parte più vicina alle ventole di raffrescamento;
- b. Gli scaffali superiori;
- c. **Gli scaffali inferiori;**
- d. Il ripiano centrale;

19. Qual è il livello di umidità ideale per la conservazione di frutta e verdura in un magazzino refrigerato?

- a. 10-20%;
- b. 30-40%;
- c. **85-95%;**
- d. 100%;

20. Quale pratica è fondamentale per mantenere la tracciabilità degli alimenti?

- a. Utilizzare sempre lo stesso contenitore dove riporre tutte le etichette della settimana;
- b. **Conservare le etichette dei prodotti in contenitori separati, numerati per giorno della settimana;**
- c. Conservare gli alimenti senza etichette;
- d. È necessario fare la tracciabilità dei soli prodotti freschi e con alto grado di deperibilità;

21. **Lo scongelamento degli alimenti:**
- Può essere effettuato a temperatura ambiente;
 - Deve essere effettuato nel forno tiepido;
 - Deve essere effettuato in frigorifero a temperature non superiori ai 4°;
 - Deve essere effettuato in ambienti areati;
22. **Perché è importante rimuovere i residui alimentari dalle superfici prima di procedere alla sanificazione?**
- Non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinfettare bene;
 - Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinfettante;
 - Perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinfettanti;
 - Non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è utilizzare il detergente corretto;
23. **Quali di questi cereali contiene il glutine?**
- Orzo;
 - Mais;
 - Riso;
 - Miglio;
24. **Le proprietà organolettiche degli alimenti sono:**
- Resistenza alle alte e basse temperature;
 - Basso costo ed elevato potere calorico;
 - Sapore, odore, aspetto e consistenza;
 - Nessuna delle precedenti;
25. **A che cosa serve la frollatura:**
- A conferire alle carni morbidezza e succosità;
 - Ad inibire la crescita degli organismi patogeni;
 - Ad aumentare la conservazione della carne;
 - A migliorare l'impasto dopo la lievitazione;
26. **Indica quale tra i seguenti alimenti è un allergene:**
- Papaia;
 - Nocciola;
 - Albicocca;
 - Curcuma;
27. **Che differenza c'è tra congelazione e surgelazione?**
- Nella surgelazione vengono preservate meglio le caratteristiche organolettiche degli alimenti;
 - Un alimento surgelato si conserva più a lungo di un alimento congelato;
 - Nessuna, il nome cambia a seconda del macchinario utilizzato;
 - Un alimento congelato si conserva più a lungo di un alimento surgelato;
28. **Secondo il D. Lgs. 81/2008 ogni intervento di prevenzione deve cercare di:**
- Ridurre i rischi alla fonte;
 - Eliminare i rischi alla fonte;
 - Eliminare o, se non è possibile, ridurre i rischi alla fonte;
 - Nessuna delle opzioni precedenti;
29. **Ai sensi del decreto legislativo n. 81/2008 chi è il medico competente?**
- Un medico che collabora con il datore di lavoro ai fini della valutazione dei rischi;
 - Il Responsabile sanitario della struttura;
 - Un medico che collabora con il Consiglio di Amministrazione ai fini della valutazione dei rischi;
 - Un medico competente in materia di A.P.S.P.;
30. **Ai sensi del decreto legislativo n. 81/2008 chi è il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza?**
- Dipendente eletto o designato che coadiuva il RSPP per quanto riguarda la sorveglianza sanitaria;
 - Dipendente eletto o designato che collabora con il datore di lavoro in materia di sicurezza;
 - Dipendente eletto o designato per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro;
 - Dipendente designato dal datore di lavoro per rappresentare i lavoratori in materia di sicurezza;

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI NR. 2 POSTI A TEMPO PIENO (36 ore sett.li) CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO IN FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO

categoria B – livello Evoluto – 1^a posizione retributiva

Ai sensi dell'art. 1014, comma 3 e 4, e dell'art. 678, comma 9, del D.Lgs. 66/2010, è prevista la riserva del 30% di posti (1 posto) per i volontari delle Forze Armate.

PROVA SCRITTA Nr. 2

Levico Terme, 11 novembre 2024

1. Con la conservazione in atmosfera modificata?

- a. Si riduce la concentrazione di anidride carbonica;
- b. **Si riduce la concentrazione di ossigeno;**
- c. Si aumenta la concentrazione di elio;
- d. Si aumenta la concentrazione di anidride carbonica;

2. Come ci si deve comportare in caso di ricevimento di merce scaduta?

- a. Telefonare al fornitore e farcela sostituire;
- b. **Segnarla come merce non conforme, chiamare il fornitore per farcela sostituire;**
- c. Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore;
- d. Avvisare il direttore della struttura ed eliminarla;

3. Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a. Lavando i cibi cotti e crudi esclusivamente con i guanti;
- b. **Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi cotti e crudi;**
- c. Utilizzando solamente taglieri colorati;
- d. Lavando bene gli utensili a fine utilizzo;

4. Nel processo di conservazione su quali dei seguenti fattori si deve agire?

- a. Quantità, tempo, luce;
- b. **Acqua, ossigeno, temperatura;**
- c. Confezionamento, dimensioni, sigillatura;
- d. Quantità e dimensioni;

5. Qual è la temperatura di cottura al nucleo ottimale per la carne di pollo?

- a. 90° / 95°;
- b. 65° / 70°;
- c. **70° / 75°;**
- d. 60° / 65°;

6. Quale dei seguenti pezzi è il più indicato per la preparazione di un brasato?

- a. Magatello;
- b. Scamone;
- c. **Copertina di spalla;**
- d. Costata;

7. L'infestazione da ossiuri può essere causata da:

- a. Formaggi non stagionati;
- b. Carni poco cotte;
- c. **Verdure crude mal lavate;**
- d. Nessuna delle precedenti;

8. Nella cottura alla griglia dobbiamo evitare le bruciature dell'alimento:

- a. Perché l'alimento si conserva peggio;
- b. **Perché si formano benzopireni;**
- c. Perché conferisce un gusto amaro alla preparazione;
- d. Perché rendono la carne dura;

9. Il surgelamento:

- a. **Ferma il proliferare dei microrganismi ma non necessariamente li uccide;**
- b. Uccide i microrganismi;
- c. Non rallenta il proliferare di microrganismi;
- d. Crea dei macro cristalli all'interno dell'alimento;

10. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:

- a. Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare agire il tempo di posa prescritto quindi sciacquare;
- b. **Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare;**
- c. Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare;
- d. Rimuovere lo sporco visibile, detergere e risciacquare;

11. Per una persona con diabete, quale di questi alimenti è da evitare?

- a. Frutta fresca;
- b. Pane integrale;
- c. **Riso bianco;**
- d. Verdure a foglia verde;

12. Quale tecnica di cottura è la più indicata per preservare i nutrienti negli alimenti?

- a. Bollitura;
- b. Frittura in olio;
- c. **Cottura a vapore;**
- d. Griglia;

13. Quale dei seguenti alimenti è particolarmente adatto per una dieta proteica destinata a persone anziane?

- a. Patate;
- b. **Petto di pollo;**
- c. Pane integrale;
- d. Pasta bianca;

14. Quale frutto è consigliato per una dieta ricca di fibre, adatta a supportare la digestione negli anziani?

- a. Pesca;
- b. **Mela con buccia;**
- c. Melone;
- d. Anguria;

15. A che temperatura è consigliato conservare gli alimenti refrigerati per garantire la loro sicurezza?

- a. 0-2°C;
- b. **4-6°C;**
- c. 8-10°C;
- d. 12-14°C;

16. Come va etichettato un alimento aperto e non interamente utilizzato?

- a. Con la data di apertura;
- b. Con la data di scadenza originale;
- c. Con il nome del prodotto;
- d. **Con la data di apertura e etichetta originale;**

17. Quando va verificata e registrata la temperatura del frigorifero?

- a. Solo quando si sospetta un guasto;
- b. Una volta al giorno;
- c. **A inizio e a fine turno;**
- d. Solo quando viene riempito con nuovi prodotti;

18. Quale area del frigorifero dovrebbe essere riservata agli alimenti crudi per evitare contaminazioni?

- a. La parte più vicina alle ventole di raffrescamento;
- b. Gli scaffali superiori;
- c. **Gli scaffali inferiori;**
- d. Il ripiano centrale;

19. Qual è il livello di umidità ideale per la conservazione di frutta e verdura in un magazzino refrigerato?

- a. 10-20%;
- b. 30-40%;
- c. **85-95%;**
- d. 100%;

20. Quale pratica è fondamentale per mantenere la tracciabilità degli alimenti?

- a. Utilizzare sempre lo stesso contenitore dove riporre tutte le etichette della settimana;
- b. **Conservare le etichette dei prodotti in contenitori separati, numerati per giorno della settimana;**
- c. Conservare gli alimenti senza etichette;
- d. È necessario fare la tracciabilità dei soli prodotti freschi e con alto grado di deperibilità;

21. Che cos'è il cerchio di Sinner?

- a. Un metodo per organizzare il magazzino degli alimenti in base alla scadenza dei prodotti;
- b. Un modello che rappresenta i quattro fattori principali per l'efficacia della pulizia e sanificazione: temperatura, azione meccanica, tempo, e concentrazione chimica;
- c. Una tecnica per la gestione delle scorte nelle cucine professionali;
- d. Un protocollo di sicurezza per il trasporto degli alimenti refrigerati;

22. Qual è la principale considerazione dietetica per anziani con insufficienza renale?

- a. Aumentare l'apporto di potassio;
- b. Ridurre l'apporto di proteine;
- c. Eliminare i carboidrati;
- d. Aumentare l'apporto di grassi;

23. Quale tipo di guanti è consigliato per manipolare alimenti e garantire maggior sicurezza?

- a. Guanti in lattice;
- b. Guanti in vinile;
- c. Guanti in nitrile;
- d. Guanti in cotone;

24. La lecitina di soia è:

- a. Un emulsionante;
- b. Un addensante;
- c. Un anti agglomerante;
- d. Un conservante;

25. L'acrilamide è:

- a. Un insetto che aggredisce le leguminose;
- b. Una larva dei tuberì;
- c. Una sostanza che si forma negli amidi durante la cottura ad alta temperatura;
- d. Una sostanza addensante;

26. Il punto di fumo dell'olio rappresenta:

- a. La temperatura ideale di frittura;
- b. La temperatura massima per la frittura;
- c. La temperatura in cui inizia la degradazione dell'olio;
- d. La dicitura del colore dell'olio quando è da ritenersi esausto;

27. Quale parametro viene controllato per verificare l'efficacia della sanificazione dei taglieri usati per la carne cruda?

- a. La temperatura ambiente;
- b. L'assenza di odori sgradevoli;
- c. La carica batterica residua;
- d. Il colore del tagliere;

28. Ai sensi del decreto legislativo n. 81/2008 cosa si intende per "sorveglianza sanitaria"?

- a. insieme degli atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio professionali e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa;
- b. insieme degli atti medici, finalizzati alla tutela dello stato di salute e sicurezza dei lavoratori, in relazione all'ambiente di lavoro, ai fattori di rischio professionali e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa effettuati dal Responsabile sanitario dell'A.P.S.P.;
- c. insieme di azioni messe in atto dal medico competente al fine di sorvegliare l'attività dei lavoratori;
- d. nessuna delle precedenti;

29. Quali tra i seguenti dispositivi non è un DPI?

- a. Casco;
- b. Guanti;
- c. Grembiule;
- d. Otoprotettori;

30. Quali dei seguenti non fa parte del servizio di prevenzione e protezione?

- a. Presidente;
- b. Datore di lavoro;
- c. Medico competente;
- d. R.S.P.P.

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI NR. 2 POSTI A TEMPO PIENO (36 ore sett.li) CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO IN FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO

categoria B – livello Evoluto – 1^a posizione retributiva

Ai sensi dell'art. 1014, comma 3 e 4, e dell'art. 678, comma 9, del D.Lgs. 66/2010, è prevista la riserva del 30% di posti (1 posto) per i volontari delle Forze Armate.

PROVA SCRITTA Nr. 3

Levico Terme, 11 novembre 2024

1. Con la conservazione in atmosfera modificata?

- a. Si riduce la concentrazione di anidride carbonica;
- b. **Si riduce la concentrazione di ossigeno;**
- c. Si aumenta la concentrazione di elio;
- d. Si aumenta la concentrazione di anidride carbonica;

2. Come ci si deve comportare in caso di ricevimento di merce scaduta?

- a. Telefonare al fornitore e farcela sostituire;
- b. **Segnarla come merce non conforme, chiamare il fornitore per farcela sostituire;**
- c. Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore;
- d. Avvisare il direttore della struttura ed eliminarla;

3. Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a. Lavando i cibi cotti e crudi esclusivamente con i guanti;
- b. **Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi cotti e crudi;**
- c. Utilizzando solamente taglieri colorati;
- d. Lavando bene gli utensili a fine utilizzo;

4. Nel processo di conservazione su quali dei seguenti fattori si deve agire?

- a. Quantità, tempo, luce;
- b. **Acqua, ossigeno, temperatura;**
- c. Confezionamento, dimensioni, sigillatura;
- d. Quantità e dimensioni;

5. Qual è la temperatura di cottura al nucleo ottimale per la carne di pollo?

- a. 90° / 95°;
- b. 65° / 70°;
- c. **70° / 75°;**
- d. 60° / 65°;

6. Quale dei seguenti pezzi è il più indicato per la preparazione di un brasato?

- a. Magatello;
- b. Scamone;
- c. **Copertina di spalla;**
- d. Costata;

7. L'infestazione da ossiuri può essere causata da:

- a. Formaggi non stagionati;
- b. Carni poco cotte;
- c. **Verdure crude mal lavate;**
- d. Nessuna delle precedenti;

8. Nella cottura alla griglia dobbiamo evitare le bruciature dell'alimento:

- a. Perché l'alimento si conserva peggio;
- b. **Perché si formano benzopireni;**
- c. Perché conferisce un gusto amaro alla preparazione;
- d. Perché rendono la carne dura;

9. Il surgelamento:

- a. **Ferma il proliferare dei microrganismi ma non necessariamente li uccide;**
- b. Uccide i microrganismi;
- c. Non rallenta il proliferare di microrganismi;
- d. Crea dei macro cristalli all'interno dell'alimento;

10. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:

- a. Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare agire il tempo di posa prescritto quindi sciacquare;
- b. **Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare;**
- c. Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare;
- d. Rimuovere lo sporco visibile, detergere e risciacquare;

11. Per una persona con diabete, quale di questi alimenti è da evitare?

- a. Frutta fresca;
- b. Pane integrale;
- c. **Riso bianco;**
- d. Verdure a foglia verde;

12. Quale tecnica di cottura è la più indicata per preservare i nutrienti negli alimenti?

- a. Bollitura;
- b. Frittura in olio;
- c. **Cottura a vapore;**
- d. Griglia;

13. Quale dei seguenti alimenti è particolarmente adatto per una dieta proteica destinata a persone anziane?

- a. Patate;
- b. **Petto di pollo;**
- c. Pane integrale;
- d. Pasta bianca;

14. Quale frutto è consigliato per una dieta ricca di fibre, adatta a supportare la digestione negli anziani?

- a. Pesca;
- b. **Mela con buccia;**
- c. Melone;
- d. Anguria;

15. A che temperatura è consigliato conservare gli alimenti refrigerati per garantire la loro sicurezza?

- a. 0-2°C;
- b. **4-6°C;**
- c. 8-10°C;
- d. 12-14°C;

16. Come va etichettato un alimento aperto e non interamente utilizzato?

- a. Con la data di apertura;
- b. Con la data di scadenza originale;
- c. Con il nome del prodotto;
- d. **Con la data di apertura e etichetta originale;**

17. Quando va verificata e registrata la temperatura del frigorifero?

- a. Solo quando si sospetta un guasto;
- b. Una volta al giorno;
- c. **A inizio e a fine turno;**
- d. Solo quando viene riempito con nuovi prodotti;

18. Quale area del frigorifero dovrebbe essere riservata agli alimenti crudi per evitare contaminazioni?

- a. La parte più vicina alle ventole di raffrescamento;
- b. Gli scaffali superiori;
- c. **Gli scaffali inferiori;**
- d. Il ripiano centrale;

19. Qual è il livello di umidità ideale per la conservazione di frutta e verdura in un magazzino refrigerato?

- a. 10-20%;
- b. 30-40%;
- c. **85-95%;**
- d. 100%;

20. Quale pratica è fondamentale per mantenere la tracciabilità degli alimenti?

- a. Utilizzare sempre lo stesso contenitore dove riporre tutte le etichette della settimana;
- b. **Conservare le etichette dei prodotti in contenitori separati, numerati per giorno della settimana;**
- c. Conservare gli alimenti senza etichette;
- d. È necessario fare la tracciabilità dei soli prodotti freschi e con alto grado di deperibilità;

21. Per migliorare l'appetibilità dei pasti per anziani con diminuita percezione del gusto, è consigliabile:
- Aumentare l'uso di spezie forti;
 - Ridurre la varietà dei colori nei piatti;
 - Utilizzare erbe aromatiche e spezie leggere;
 - Servire solo cibi freddi;
22. Qual è la temperatura ideale per conservare i prodotti deperibili in frigorifero?
- 0°C;
 - 4°C o inferiore;
 - 10°C;
 - 20°C;
23. Cosa indica la data dicitura (TMC) sugli alimenti?
- Il cibo deve essere consumato entro quella data;
 - Le proprietà organolettiche del cibo sono garantite fino a quella data;
 - Il cibo è pericoloso dopo quella data;
 - Il prezzo del cibo ha validità fino a quella data;
24. Che cos'è il metodo FIFO?
- Un metodo per conservare i prodotti freschi più a lungo;
 - Una tecnica per organizzare i prodotti secondo la loro dimensione;
 - Un sistema di rotazione degli alimenti in cui i primi prodotti entrati sono i primi a uscire;
 - Un protocollo per l'acquisto di alimenti biologici;
25. I guanti monouso possono essere usati per tutto il turno di lavoro se integri
- Sì;
 - Sì, è importante però lavarli sotto l'acqua;
 - Il termine monouso ne indica l'utilizzo per una singola operazione;
 - Sì, se sono in vinile vanno bene;
26. Il frullato di frutta se non consumato subito
- Devo dividerlo in coppette monoporzione e conservarlo a temperatura ambiente;
 - Devo metterlo in un contenitore con pellicola e conservarlo sul tavolo di cucina;
 - Devo conservarlo in frigorifero;
 - Devo mantenerlo a bagnomaria al fine di evitare che sia troppo freddo per i residenti;
27. Qual'è il colore del tagliere da utilizzare per lavorare la carne di pollo
- Marrone;
 - Verde;
 - Giallo;
 - Blu;
28. Ai sensi del D.lgs. 81/2008 cosa si intende per rischio?
- situazione di pericolo che non può subire cambiamenti nel tempo;
 - situazione che si manifesta costantemente durante l'orario di lavoro;
 - certezza che un dato evento/fattore provochi un danno;
 - probabilità che un dato evento/fattore provochi un danno;
29. Cosa si intende per infortunio?
- un evento non voluto ad accadimento graduale che si concretizza nella morte dell'organismo;
 - un evento non voluto ad accadimento graduale che si concretizza in una lesione o nella morte dell'organismo;
 - un evento non voluto ad accadimento repentino che si concretizza in una lesione dell'organismo;
 - un evento non voluto ad accadimento repentino che si concretizza in una lesione o nella morte dell'organismo;
30. Quali tra le seguenti funzioni sono riconducibili al medico competente?
- Eseguire gli accertamenti preventivi e periodici;
 - Intervenire in caso di emergenze;
 - Segnalare al datore di lavoro le patologie dei lavoratori;
 - Verificare la salute dei residenti;

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI NR. 2 POSTI A TEMPO PIENO (36 ore sett.li) CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO IN FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO

categoria B – livello Evoluto – 1^a posizione retributiva

Ai sensi dell'art. 1014, comma 3 e 4, e dell'art. 678, comma 9, del D.Lgs. 66/2010, è prevista la riserva del 30% di posti (1 posto) per i volontari delle Forze Armate.

PROVA SCRITTA A CONTENUTO PRATICO Nr. 1

Levico Terme, 11 novembre 2024

Il candidato esegua il seguente menù:

PRIMO PIATTO	PASTA ALLA ZUCCA
PROPOSTA PER DISFAGICI	RIVISITARE LA PASTA ALLA ZUCCA IN MODO DA RENDERLA FACILE DA DEGLUTIRE PER I PAZIENTI DISFAGICI
SECONDO PIATTO	SCALOPPINA DI POLLO AL VINO BIANCO PER INTOLLERTANTI AL GLUTINE, CON PATATE PREZZEMOLATE
PROPOSTA PER DISFAGICI	RIVISITARE LA SCALOPPINA DI POLLO IN MODO DA RENDERLA FACILE DA DEGLUTIRE PER I PAZIENTI DISFAGICI

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI NR. 2 POSTI A TEMPO PIENO (36 ore sett.li) CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO IN FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO

categoria B – livello Evoluto – 1^a posizione retributiva

Ai sensi dell'art. 1014, comma 3 e 4, e dell'art. 678, comma 9, del D.Lgs. 66/2010, è prevista la riserva del 30% di posti (1 posto) per i volontari delle Forze Armate.

PROVA SCRITTA A CONTENUTO PRATICO Nr. 2

Levico Terme, 11 novembre 2024

Il candidato esegua il seguente menù:

PRIMO PIATTO	RISOTTO AL RADICCHIO
PROPOSTA PER DISFAGICI	RIVISITARE IL RISOTTO AL RADICCHIO IN MODO DA RENDERLO FACILE DA DEGLUTIRE PER I PAZIENTI DISFAGICI
SECONDO PIATTO	STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE PER INTOLLERANTI AL GLUTINE, CON PATATE PREZZEMOLATE
PROPOSTA PER DISFAGICI	RIVISITARE GLI STRACCETTI DI POLLO IN MODO DA RENDERLI DI FACILE DEGLUTIZIONE PER I PAZIENTI DISFAGICI

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI NR. 2 POSTI A TEMPO PIENO (36 ore sett.li) CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO IN FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO

categoria B – livello Evoluto – 1^a posizione retributiva

Ai sensi dell'art. 1014, comma 3 e 4, e dell'art. 678, comma 9, del D.Lgs. 66/2010, è prevista la riserva del 30% di posti (1 posto) per i volontari delle Forze Armate.

PROVA SCRITTA A CONTENUTO PRATICO Nr. 3

Levico Terme, 11 novembre 2024

Il candidato esegua il seguente menù:

PRIMO PIATTO	PASTA AI BROCCOLI CALABRESI
PROPOSTA PER DISFAGICI	RIVISITARE LA PASTA AI BROCCOLI IN MODO DA RENDERLA FACILE DA DEGLUTIRE PER I PAZIENTI DISFAGICI
SECONDO PIATTO	FILETTO DI TROTA AL FORNO CON PATATE PREZZEMOLATE
PROPOSTA PER DISFAGICI	RIVISITARE LA TROTA IN MODO DA RENDERLA FACILE DA DEGLUTIRE PER I PAZIENTI DISFAGICI