

**DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER TITOLI ED ESAMI PER LA  
COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO E INDETERMINATO  
NEL PROFILO PROFESSIONALE DI OPERATORE CUCINIERE (CAT.  
GIURIDICA B3) - PROVA PRESELETTIVA - BUSTA 1**

- 1) I cibi cotti possono essere lasciati a temperatura ambiente anche per lunghi periodi  
A Falso  
B Vero
- 2) L'halibut è un pesce di fiume  
A Vero  
B Falso
- 3) I coltelli usati per tagliare le verdure possono essere usati contemporaneamente per tagliare la carne  
A Vero  
B Falso
- 4) La fase di cottura di un alimento è un Critical Control Point:  
A Falso  
B Vero
- 5) La corretta rotazione della merce depositata in magazzino prevede che:  
A gli alimenti con scadenza più prossima devono essere posti in posizione più avanzata negli scaffali della dispensa, per essere consumati prima  
B gli alimenti devono essere posizionati semplicemente per tipologia, la data di scadenza è ininfluente  
C gli alimenti con scadenza più prossima devono essere posti in posizione più arretrata negli scaffali della dispensa
- 6) Quale fra queste operazioni non ha un' azione batteriostatica:  
A il surgelamento  
B la pastorizzazione  
C il congelamento
- 7) A che temperatura deve essere il frigo delle carni:  
A - 44 gradi  
B - 10 gradi  
C  4 gradi
- 8) Dovendo fare l'ordine di frutta per la settimana successiva (apertura servizio di 5 giorni) per 40 bambini/e e 10 adulti (porzione di 100 grammi a bambino e 200 grammi ad adulto), considerato che la devi somministrare una volta al giorno più una volta a settimana per la merenda del pomeriggio per 30 bambini/e, quanta frutta ordini? (la merenda non viene somministrata agli adulti)  
A 45 Kg  
B 33 Kg  
C 22 Kg
- 9) Cosa si deve controllare quando si ricevono materie prime fresche (carne, latticini)?  
A la sola data di scadenza  
B la temperatura di arrivo, l'integrità del prodotto e la data di scadenza  
C il colore, che deve essere vivace, e le dimensioni, che devono essere regolari
- 10) Quale fra questi oggetti non è un DPI  
A manicotto anticalore  
B estintore  
C scarpe antinfortunistiche
- 11) Cosa sono i MOCA?  
A procedure di preparazione del caffè di origine nordafricana  
B materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti  
C sistemi di cottura che utilizzano il sottovuoto

- 12) Nella terminologia Haccp per diagramma di flusso si intende:  
A la descrizione del processo lavorativo fase per fase  
B la descrizione dettagliata dei locali adibiti alle preparazione degli alimenti  
C la descrizione dettagliata del transito sporco pulito in cucina
- 13) A quale intervallo di temperatura avviene la massima moltiplicazione dei batteri?  
A fra 0 e 8 gradi  
B fra 20 e 45 gradi  
C fra 0 e 12 gradi
- 14) Si può stoccare sugli scaffali la merce nei cartoni di consegna?  
A Sì, ma solo nel caso in cui sul cartone sia riportato in maniera dettagliata il contenuto  
B Sì, sempre  
C No, mai
- 15) Se arriva una confezione di carne con il sottovuoto compromesso, come ci si comporta?  
A la accetto, ma prima di consumarla ne verifico le caratteristiche organolettiche  
B la accetto, ma la cucino subito  
C la rimando indietro, segnalando la Non Conformità del prodotto
- 16) Cosa si intende per rischio fisico di contaminazione:  
A far entrare gli alimenti o preparazioni in contatto con detersivi e sanificanti  
B far entrare gli alimenti o preparazioni in contatto con microrganismi patogeni  
C far entrare gli alimenti o preparazioni in contatto con corpi estranei (sassi, orecchini, anelli)
- 17) In caso di unico frigorifero dove devono essere collocate le verdure?  
A nel ripiano più basso  
B possono essere lasciate in dispensa  
C nel ripiano più alto
- 18) Il corretto procedimento della sanificazione del tavolo da lavoro prevede:  
A detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante ed asciugare  
B rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante e lasciare evaporare  
C rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante lasciare agire il tempo di posa prescritto, sciacquare ove prescritto, asciugare con carta
- 19) Come deve avvenire lo scongelamento di un prodotto congelato o surgelato?  
A in frigorifero 24 ore prima  
B a temperatura ambiente per meno di 24 ore  
C passandolo sotto l'acqua calda
- 20) La figura del preposto  
A E' prevista dal Decreto Legislativo 81 del 2015  
B E' prevista dal Decreto Legislativo 81 del 2008  
C E' prevista dalla Legge 241 del 1990
- 21) In presenza di celiachia è necessario evitare  
A riso  
B farro  
C grano saraceno
- 22) Che cosa si intende per contaminazione crociata?  
A una contaminazione fra cotto e crudo  
B una contaminazione da errata conservazione in frigorifero  
C una contaminazione tra carni bianche e carni rosse
- 23) Se il menù consiste in polenta all'olio e parmigiano, la posso somministrare al bambino celiaco?  
A no, posso trovare tracce di glutine  
B sì, sono tutti cibi senza glutine  
C sì, ma solo se l'olio è spremuto a freddo
- 24) Quale di questi prodotti è considerato un non allergene?

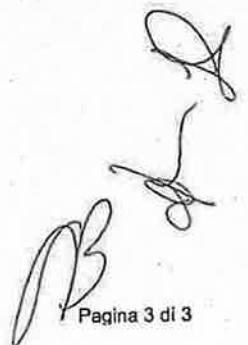
- A sedano
  - B crostacei
  - C nessuna delle alternative proposte
- 

25)

Per disinfezione s'intende:

- A la pulizia completa di un locale
- B l'eliminazione di tutti i germi patogeni
- C l'eliminazione di tutti parassiti

PUBBLICATO IN DATA 11/07/23



Pagina 3 di 3