

BUSTA B

PROVA B	DOMANDA
1.	Gli alimenti cotti da consumare caldi, a che temperatura devono essere mantenuti e perché?
A	Vanno mantenuti a temperatura ambiente per fermare la proliferazione batterica
B	Vanno mantenuti a 0°C per fermare la proliferazione batterica
C	Vanno mantenuti sopra 50°C e non più di 65°C per evitare la variazione termica che contribuisce alla proliferazione batterica
2.	Le contaminazioni alimentari possono essere?
A	Calda Fredda
B	Chimica Fisica Biologica
C	Negativa Positiva
3.	In presenza di diete speciali la giusta procedura operativa è:
A	Avere cura nella preparazione della dieta, senza che ci sia il bisogno di prepararla separatamente
B	Sostituire l'ingrediente pericoloso dalla preparazione con uno dello stesso sapore
C	Essere preparata e confezionata singolarmente ed etichettata con nome e cognome del soggetto a dieta.
4.	Come ci si comporta in caso di interruzione della corrente per lungo tempo durante il quale i prodotti surgelati superano la temperatura di 5°?
A	Si consumano lo stesso anche se si è interrotta la catena del freddo
B	Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile
C	Si può riposizionare tutto nel freezer anche dopo 12 ore
5.	Come si evita la contaminazione "crociata" degli alimenti?
A	Utilizzando prodotti sanificanti e alcol
B	Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione di cibi crudi e cotti
C	Dividendo le derrate alimentari in base alla percentuale d'acqua
6.	Che cos'è il CODEX alimentarius ?
A	È un insieme di linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale
B	Si intende un codice speciale per le ricette
C	Ha lo stesso significato dell'HACCP

7.	Il taglio più sicuro da fare alle mele fresche per evitare il rischio di soffocamento nei bambini è?
A	A rondelle
B	Solo cotte
C	Intere o a fettine
8.	Il sale nelle cucine scolastiche è:
A	Iodato e usato moderatamente
B	Usato a piacimento
C	5 mg per kg di peso del bambino
9.	Non si possono consumare uova nelle mense scolastiche quando sono :
A	A frittata
B	Crude
C	Aggiunte all'interno delle preparazioni
10.	Quali di questi prodotti <u>non</u> sono considerati allergeni?
A	Sedano, senape, uova
B	Frutta secca, fragole
C	Patate, mele
11.	Come deve essere la divisa base di chi lavora in cucina?
A	Divisa pulita di colore chiaro – copricapo – guanti - mascherina
B	Divisa Pulita di colore bianco
C	Divisa pulita di colore chiaro – copricapo – grembiule - scarpe antiscivolo
12.	Nella tabella dietetica appesa all'interno del servizio mensa sono presenti:
A	I menu giornalieri della struttura
B	La possibilità di disdetta del pasto
C	I metodi di cottura per ogni alimento
13.	I condimenti più comuni che si possono utilizzare nelle mense scolastiche sono:
A	Olio evo, sale iodato, erbe aromatiche
B	Oli vegetali di qualsiasi tipo, sale iodato, panna, burro
C	Olio evo, burro, sale iodato, erbe aromatiche, dado
14.	Qual è la corretta procedura di sicurezza, per la pulizia di un'apparecchiatura elettrica in cucina, ad esempio un frullatore?
A	Spegnere la macchina, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente, asciugare con la carta, rimontare
B	Spegnere la macchina, smontare tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, lasciare in posa per 20min, per poi risciacquare
C	Togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e lavare sotto il rubinetto , asciugare

15.	Quali sono i componenti base di un pasto di emergenza scolastico?
A	Primo in bianco, formaggio fresco magro, verdura cotta
B	Grana, cracker all'olio evo, verdura in scatola
C	Pane, prosciutto, succo di frutta
16.	Gli alimenti possono venire contaminati da che tipi di agenti esterni?
A	Uso di pesticidi, fertilizzanti
B	Alimenti poco cotti
C	Poca maturità della frutta
17.	Nella manipolazione delle uova nelle mense scolastiche è importante:
A	Preferire l'utilizzo di quelle Bio, avendo cura di lavarle e asciugarle prima della cottura
B	Scegliere solo quelle liofilizzate per ridurre i rischi di infezione
C	Che prima dell'utilizzo vengano tenute fuori dalla finestra
18.	Quale alimento non si deve utilizzare nelle mense scolastiche?
A	Burro
B	Farina 00
C	Olio vegetale
19.	Sono alimenti istamino-liberatori?
A	Latte, carne
B	Pesce, fragole, noci, pomodori
C	Insalata, pere
20.	La celiachia è una allergia a?
A	Lattosio e, talvolta, le farine raffinate
B	Proteine del grano "glutine"
C	Proteine dell'uovo
21.	Per assicurare il corretto rispetto delle Buone Norme Di Produzione (GMP) è stato previsto un programma di gestione specifico per la preparazione di diete "senza glutine". Le fasi da curare sono:
A	Approvvigionamento. Trasporto. Stoccaggio. Lavorazione, distribuzione, incarto. Somministrazione. Sorveglianza durante il pasto
B	Lavorazione. Distribuzione e incarto. Sorveglianza durante il pasto
C	Stoccaggio delle materie prime. Lavorazione. Distribuzione.
22.	L'ipoclorito di sodio (candeggina) è?
A	Un sapone con potere di pulizia profonda
B	Un presidio medico chirurgico che non va risciacquato
C	Un disinfettante

23.	Le linee di indirizzo per ridurre il rischio di soffocamento nei bambini a tavola affermano che:
A	Non è opportuno offrire al bambino alimenti pericolosi come uva, carote, ciliegie
B	Bisogna preparare e tagliare in modo adeguato gli alimenti pericolosi per evitare il rischio di soffocamento
C	Bisogna solo tenerli sotto sorveglianza mentre mangiano
24.	Cosa vuol dire l'acronimo IGP?
A	Indicazione Geologica Primaria
B	Indicazione Geografica Protetta
C	Indicazione Gastronomica Possibile
25.	Le Diete speciali devono essere elaborate separatamente?
A	Sempre
B	È possibile usare la preparazione principale togliendo l'alimento allergene
C	Non serve
26.	Cosa vuol dire l'acronimo DPI?
A	Dispositivi di Protezione Individuale
B	Denominazione Pubblica Istruzione
C	Dinamic Primer Identification
27.	Quali possono essere degli obblighi dei lavoratori in termini di sicurezza sul lavoro?
A	Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro
B	Elaborare il piano della sicurezza
C	Nell'emergenza, non utilizzare i dispositivi di protezione individuali (d.p.i.) ma allontanarsi dal luogo di lavoro
28.	I lavoratori, oltre ad essere beneficiari della normativa antinfortunistica sono anche destinatari di una serie di obblighi a tutela della loro salute e sicurezza. Secondo quanto disposto dall'art. 20 del D.lgs 81/2008 il lavoratore, tra l'altro:
A	Deve partecipare ai programmi di formazione e addestramento organizzati dal datore di lavoro
B	Deve partecipare ai programmi di formazione solo se ritiene che siano interessanti
C	Può decidere se partecipare o non partecipare ai programmi di formazione organizzati dal datore di lavoro
29.	Sono DPI (dispositivi di protezione individuale), ad esempio:
A	Gli apparecchi portatili per individuare pericoli
B	Le attrezzature dei servizi di soccorso e salvataggio
C	Gli apparecchi di protezione delle vie respiratorie

30.	Cosa si intende per prevenzione sul luogo di lavoro?
A	Il complesso delle disposizioni o misure necessarie ad evitare o diminuire i rischi professionali
B	Vestirsi in maniera adeguata al lavoro da svolgere
C	Recarsi al lavoro solo se non si è malati

N.B.: SULLA GRIGLIA SONO RIPORTATE IN GRASSETTO LE RISPOSTE CORRETTE

PROVA B – RISPOSTE CORRETTE

- 1.C**
- 2.B**
- 3.C**
- 4.B**
- 5.B**
- 6.A**
- 7.C**
- 8.A**
- 9.B**
- 10.C**
- 11.C**
- 12.A**
- 13.A**
- 14.A**
- 15.B**
- 16.A**
- 17.A**
- 18.A**
- 19.B**
- 20.B**
- 21.A**
- 22.C**
- 23.B**
- 24.B**
- 25.A**
- 26.A**
- 27. A**
- 28. A**
- 29. C**
- 30. A**