

BUSTA C

PROVA C	DOMANDA
1.	Che tipi di DPI (Dispositivi di protezione individuale) sono obbligatori in cucina?
A	Cuffia, guanti
B	Solo cuffia e mascherina
C	Scarpe antinfortunistiche. Guanti in metallo per proteggere dai tagli. Guanti isolanti per proteggere dal calore
2.	Qual'è la corretta procedura di sicurezza, per la pulizia di un'apparecchiatura elettrica in cucina ad esempio un cuoci pasta?
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 20 min, per poi risciacquare
C	Togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare tutti i pezzi possibili e lavare sotto il rubinetto, asciugare
3.	Che cos'è la Disinfestazione?
A	Eliminazione degli animali infestanti quali, roditori, insetti ecc
B	Pulizia e disinfezioni dei locali
C	Pulire approfonditamente
4.	In presenza di diete speciali la giusta procedura operativa è
A	Avere cura nella preparazione della dieta, senza che ci sia 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.
5.	Gli alimenti cotti da consumare caldi, a che temperatura devono essere mantenuti e perché?
A	Devono essere mantenuti a temperatura ambiente per fermare la proliferazione batterica
B	Vanno mantenuti a 2°C per fermare la proliferazione batterica
C	Vanno mantenuti sopra 50°C, e non più di 65°C, per evitare le variazioni termiche che contribuisce alla proliferazione batterica

6.	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 riportare tutto di nuovo nel freezer anche dopo 12 ore
7.	Come si evita la contaminazione “crociata” degli alimenti?
A	Utilizzando prodotti sanificanti e alcool
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
8.	Cosa vuol dire sanificare?
A	Pulire molto bene
B	Combinare le attività di detersione e disinfezione
C	Usare gel alcolico
9.	Il taglio più sicuro per l’uva per evitare il rischio di soffocamento nei bambini è?
A	A spicchi
B	Intera, non va tagliata
C	A rondelle
10.	Il sale nelle cucine scolastiche è:
A	Iodato e usato moderatamente
B	Vietato
C	5 mg per kg di peso del bambino
11.	Quali di questi prodotti <u>non</u> sono considerati allergeni?
A	Uovo, glutine
B	Frutta secca, fragole
C	Patate, riso
12.	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
13.	Non si possono consumare uova nelle mense scolastiche quando sono:
A	Sode
B	Crude

C	Aggiunte all'interno delle preparazioni
14.	Nella tabella dietetica appesa all'interno del servizio mensa sono presenti:
A	I menu giornalieri della struttura
B	Le ricette delle preparazioni
C	I metodi di cottura per ogni alimento
15.	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
16.	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
17.	Gli alimenti possono venire contaminati da quali tipi di agente biologico?
A	Scarsa igiene personale
B	Disinfettanti
C	Residui di medicinali
18.	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 le uova crude prima dell'utilizzo vengano tenute in soluzione disinfettante in frigo per qualche minuto, poi lavate e asciugate
19.	Quale alimento non si deve utilizzare nelle mense scolastiche?
A	Strutto
B	Farina 00
C	Rosmarino
20.	Sono alimenti istamino-liberatori?
A	Latte, carne
B	Pesce, fragole, noci, pomodori
C	Insalata, pere
21.	La celiachia è una allergia a?
A	Lattosio e, talvolta, alle farine raffinate
B	Proteine del grano "glutine"
C	Proteine dell'uovo

22.	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.
23.	L’ipoclorito di sodio (candeggina) è?
A	Un detergente da mischiare con l’ammoniaca per aumentare il potere disinfettante
B	Un presidio medico chirurgico che non va risciacquato
C	Un disinfettante
24.	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	Non è necessario escludere della dieta dei bambini gli alimenti a rischio di soffocamento; bisogna solo tenerli sotto sorveglianza mentre mangiano
25.	Cosa vuol dire l’acronimo HACCP?
A	Handicap Analysis Points
B	Hard Analysis and Control Coup Points
C	Hazard Analysis Critical Control Point
26.	Le Diete speciali devono essere elaborate separatamente?
A	Sempre
B	È possibile usare la preparazione principale togliendo l'alimento allergene
C	Non serve
27.	Chi è il preposto?
A	Un soggetto che svolge le funzioni proprie del “capo” e garantisce l’attuazione delle direttive disposte dal Dirigente
B	Un qualunque dipendente del Comune
C	Un soggetto esterno al Comune che ha il compito di controllare i dipendenti pubblici
28.	Che cosa devono fare i lavoratori addetti alla gestione delle emergenze?
A	Controllare che i lavoratori non provochino incendi
B	Gestire l’emergenza nella fase iniziale
C	Aiutare i Vigili del Fuoco a spegnere gli incendi

29.	Durante un'emergenza chi coordina le azioni e i comportamenti che i lavoratori devono osservare, che sono quelli previsti dal piano di emergenza aziendale?
A	Il lavoratore con maggiore anzianità di servizio perché conosce perfettamente il luogo di lavoro
B	I vigili del fuoco
C	I lavoratori incaricati a queste funzioni, che hanno ricevuto una specifica formazione che li abilita ad essere componenti della squadra di emergenza
30.	Cosa si intende per rischi specifici in un'azienda?
A	Unicamente rischi che si riferiscono a particolari settori produttivi dell'azienda dove vengono utilizzati materiali specifici o vengono eseguite lavorazioni particolari
B	Sono i rischi presenti nella maggior parte delle aziende, si riferiscono agli ambienti di lavoro
C	Sono i rischi che il datore di lavoro non valuta perché si ritengono non particolarmente necessari

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

PROVA C – RISPOSTE CORRETTE

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