

---

**I SETTORE – AFFARI GENERALI ED ISTITUZIONALI**

Gestione unica del personale

Protocollo attribuito dal sistema  
(da citare nella risposta)

Castellarano, 15 luglio 2021

**Oggetto: Bando di concorso per esami per l'assunzione a tempo indeterminato e pieno di no. 1 Collaboratore Professionale - Cuoco Cat.B3 da assegnare al Comune di Castellarano. Criteri di valutazione prova scritta e tracce.**

In ottemperanza a quanto previsto dall'articolo 19, comma 1, del D.lgs. 33/2013, pubblichiamo i criteri di valutazione e le tracce della prova scritta (estratti del verbale no. 1 del 14 luglio 2021).

=====

La Commissione stabilisce la tipologia della prova scritta che consisterà in no. 30 domande a risposta multipla.

La Commissione prende atto che il punteggio massimo previsto dal Regolamento dei concorsi per le prove scritte è di 30/30 e che saranno ammessi alla prova orale a contenuto teorico-pratico i candidati che avranno ottenuto nelle citate prove il punteggio minimo complessivo di 21/30.

=====

La Commissione, ai sensi dell'articolo 46, comma 3, del Regolamento, assume le seguenti determinazioni in ordine ai criteri ed alle modalità da adottare nella valutazione della prova scritta la quale sarà esaminata con riferimento ai sottoelencati elementi di valutazione:

**Prova scritta**

- **0** non risponde o risponde in modo errato
- **1** risposta corretta

=====

**Tracce Prova scritta**

**Traccia no. 2 (estratta)**

1) Il personale della cucina interna al nido d'infanzia

a. fa parte del personale del nido e quindi presenzia alle riunioni con la pedagogista e con i genitori .

b. è comunque libero di esserci o no alle riunioni

c. non presenzia alle riunioni perché ha altre mansioni

2) Quale dei seguenti elementi non è un D.P.I:

a. Guanti antiscottatura

**Gestione unica del personale**

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: [unione@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unione@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

- b. Guanti antitaglio
- c. Divisa del personale

3) Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con guanti
- b. Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti
- c. Lavorando i cibi con utensili di acciaio

4) Cosa sono i moca?

- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti
- b. Sono tutti i materiali e gli oggetti che non sono destinati a venire in contatto con gli alimenti
- c. sono i metodi di osservazione e cura degli alimenti

5) Corretta prassi di pulizia e disinfezione tavolo di lavoro:

- a. Distribuire il disinfettante e risciacquare abbondantemente con acqua
- b. Rimuovere lo sporco visibile detergere con detergente risciacquare e asciugare
- c. Rimuovere lo sporco visibile detergere, distribuire il disinfettante seguire tempo di posa risciacquare asciugare

6) Quale è la temperatura consentita durante il trasporto dei surgelati?

- a. meno 12 gradi
- b. meno 18 gradi
- c. meno 13 gradi

7) il D.P.I, è:

- a. Un dispositivo di protezione individuale
- b. Un dispositivo preventivo indispensabile
- c. Un dispositivo presente nell'Impianto

8) In una dieta per un bambino celiaco per infarinare una scaloppina di pollo che cosa utilizzo:

- a. farina di farro
- b. farina di grano saraceno
- c. farina d'orzo

9) Qual'è l'intervallo di temperatura di crescita dei batteri Mesofili:

- a. 47-70°C
- b. 0-25°C
- c. 20-45°C

10) In una dieta priva di lattosio che formaggio possiamo somministrare:

- a. ricotta vaccina
- b. parmigiano reggiano 24 mesi stagionatura
- c. pecorino

11) Nella conservazione di ingredienti, prodotti alimentari pronti facilmente deperibili (per esempio latte, latticini, molluschi, uova) quale è il valore limite massimo di temperatura secondo la normativa HACCP:

1. + 6 gradi

#### Gestione Unica del personale

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)  
e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>  
e-mail certificata: [unione@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unione@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

2. +4 gradi
3. +0 gradi

12) Tempi massimi di raffreddamento degli alimenti cotti/temperature e tempi minimi per un nuovo riscaldamento in vista di una immediata somministrazione di alimenti a rischio.

In caso di alimento cotto raffreddato e nuovamente scaldato in pentola o con forno tradizionale. Tempo massimo per raggiungere la temperatura di raffreddamento previsto

a 3 ore

b. 4 ore

c. 2 ore

13) Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservate alla seguente temperatura:

a) temperatura non superiore a 10 gradi

b) temperatura non superiore a 4 gradi

c) temperatura non superiore a 0 gradi

14) La salmonella è un microrganismo che rispetto all'ossigeno si comporta nel seguente modo:

1) aerobo

2) anaerobo

3) indifferente alla presenza o meno di ossigeno

15) Il C. botulinum è un microrganismo che rispetto all'ossigeno si comporta nel seguente modo:

a.aerobo

b.anaerobo

c.indifferente alla presenza o meno di ossigeno

16) Quali di questi interventi di pulizia è necessario eseguire giornalmente la sanificazione:

1. Pavimenti

2. Cappe

3. Porte ed infissi

17) l'igiene dei prodotti alimentari si ottiene

a. con il controllo delle attività di produzione e attraverso la verifica che i locali di lavorazione e le attrezzature utilizzate rispondano ai requisiti necessari

b. con il controllo delle attività di produzione

c. con la verifica dei requisiti standard

18) Il controllo del rispetto delle norme del Decreto Legislativo 155/97 è realizzato:

a) dal responsabile della struttura

b) dall'Autorità Sanitaria Locale

c) dalle due forme di controllo Autocontrollo e Controllo Ufficiale

19) Cosa significa GMP

a. Buone pratiche organizzative di igiene

b. Buone pratiche di lavorazione

c. buone analisi dei pericoli

20) Cosa vuol dire HACCP

#### Gestione Unica del personale

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: [unionone@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unionone@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

- a. analisi dei pericoli e controllo delle lavorazioni
- b. analisi del controllo degli alimenti
- c. **analisi dei pericoli e controllo dei punti critici**

21) Con il termine HACCP si intende

- a. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione e la valutazione dei rischi di un determinato prodotto.
- b. **sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione che consente di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile i pericoli potenziali della produzione di alimenti.**
- c. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione .

22) le derrate alimentari vengono sistemate a seconda della categoria di appartenenza : carne e latticini a quale temperatura ?

- 1. **0/4° C**
- 2. 4/8° C
- 3. Temperatura ambiente

23) Azioni correttive, nel caso in cui si rilevino non conformità relativamente alle temperature di stoccaggio degli alimenti le azioni da compiere sarebbero :

- a. intervento assistenza tecnica , cucinare subito i cibi.
- b. eliminare gli alimenti a rischio
- c. **richiedere intervento assistenza tecnica , stoccare i cibi in altro frigo, cucinare e consumare gli alimenti, eliminare gli alimenti a rischio.**

24) Scongelamento della carne e pesce

- a. vengono tolti dal freezer e precotti nel microonde
- b. **vengono scongelati in frigorifero a temperatura di circa 4° C tenendo il contenitore di plastica con doppio fondo .**
- c. vengono immediatamente cucinati.

25) Se il prodotto è scongelato da più di 24 ore:

- a. **non può essere utilizzato**
- b. può essere utilizzato anche dopo le 24 ore
- c. può essere ricongelato

26) il personale addetto alla manipolazione degli alimenti rispetta le norme igieniche :

- a. indossa guanti monouso
- b. indossa il copricapo
- c. **indossa il copricapo, guanti monouso e si lava correttamente le mani**

27) Quando si somministra carne di pollo subito dopo la cottura è buona prassi da rispettare che l'alimento abbia raggiunto la seguente temperatura:

- a. di 65°C al cuore per almeno 15 secondi
- b. **di 75°C al cuore per almeno 15 secondi**
- c. di 55°C al cuore per almeno 15 secondi

28) Il regolamento 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare è entrato in vigore?

- a. **nel 2002**
- b. nel 2004

#### Gestione Unica del personale

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)  
e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>  
e-mail certificata: [unione@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unione@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

c. nel 2005

29) In quale articolo del Regolamento n. 178/02 si parla di rintracciabilità ?

- a. Art. 18
- b. Art. 22
- c. Art. 5

30) Se al nido d'infanzia un genitore porta un prodotto senza DDT o scontrino come si comporta la cuoca?

- a. la cuoca non può accettare prodotti senza avere documenti che ne attestino la provenienza.
- b. al nido possono entrare anche prodotti fatti in casa dalle mamme.
- c. la cuoca può accettare prodotti fatti dai nonni .

### Traccia no. 1

1) Nella conservazione di ingredienti , prodotti alimenti pronti facilmente deperibili (per esempio latte, latticini, molluschi, uova) quale è il valore limite massimo di temperatura secondo al normativa HACCP:

- a. + 6 gradi
- b. +4 gradi
- c. +0 gradi

2) Tempi massimi di raffreddamento degli alimenti cotti/temperature e tempi minimi per un nuovo riscaldamento in vista di una immediata somministrazione di alimenti a rischio. In caso di alimento cotto raffreddato e nuovamente scaldato in pentola o con forno tradizionale.

Tempo massimo per raggiungere la temperatura di raffreddamento previsto

- a 3 ore
- b. 4 ore
- c. 2 ore

3) Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservate alla seguente temperatura:

- a. temperatura non superiore a 10 gradi
- b. temperatura non superiore a 4 gradi
- c. temperatura non superiore a 0 gradi

4) La salmonella è un microrganismo che rispetto all'ossigeno si comporta nel seguente modo:

- a.aerobo
- b. anaerobo
- c. indifferente alla presenza o meno di ossigeno

5) Il C. botulinum è un microrganismo che rispetto all'ossigeno si comporta nel seguente modo:

- a.aerobo
- b.anaerobo
- c.indifferente alla presenza o meno di ossigeno

6) Quali si questi interventi di pulizia è necessario eseguire giornalmente la sanificazione:

#### Gestione Unica del personale

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: [unionone@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unionone@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

- a. Pavimenti
- b. Cappe
- c. Porte ed infissi

7) l'igiene dei prodotti alimentari si ottiene

- a. con il controllo delle attività di produzione e attraverso la verifica che i locali di lavorazione e le attrezzature utilizzate rispondano ai requisiti necessari
- b. con il controllo delle attività di produzione
- c. con la verifica dei requisiti standard

8) Il controllo del rispetto delle norme del Decreto Legislativo 155/97 è realizzato:

- a) dal responsabile della struttura
- b) dall'Autorità Sanitaria Locale
- c) dalle due forme di controllo Autocontrollo e Controllo Ufficiale

9) Cosa significa GMP

- a. Buone pratiche organizzative di igiene
- b. Buone pratiche di lavorazione
- c. buone analisi dei pericoli

10) Cosa vuol dire HACCP

- a. analisi dei pericoli e controllo delle lavorazioni
- b. analisi del controllo degli alimenti
- c. analisi dei pericoli e controllo dei punti critici

11) Con il termine HACCP si intende:

- a. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione e la valutazione dei rischi di un determinato prodotto.
- b. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione che consente di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile i pericoli potenziali della produzione di alimenti.
- c. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione .

12) le derrate alimentari vengono sistemate a seconda della categoria di appartenenza : carne e latticini a quale temperatura?

- a. 0/4° C
- b. 4/8° C
- c. Temperatura ambiente

13) Azioni correttive, nel caso in cui si rilevino non conformità relativamente alle temperature di stoccaggio degli alimenti le azioni da compiere sarebbero :

- a. intervento assistenza tecnica , cucinare subito i cibi.
- b. eliminare gli alimenti a rischio
- c. richiedere intervento assistenza tecnica , stoccare i cibi in altro frigo, cucinare e consumare gli alimenti, eliminare gli alimenti a rischio.

14) Scongelamento della carne e pesce

- a. vengono tolti dal freezer e precotti nel microonde
- b. vengono scongelati in frigorifero a temperatura di circa 4° C tenendo il contenitore di plastica con doppio fondo
- c. vengono immediatamente cucinati.

**Gestione Unica del personale**

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)  
e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>  
e-mail certificata: [unione@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unione@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

15) Se il prodotto è scongelato da più di 24 ore:

- a. non può essere utilizzato
- b. può essere utilizzato anche dopo le 24 ore
- c. può essere ricongelato

16) il personale addetto alla manipolazione degli alimenti rispetta le norme igieniche :

- a. indossa guanti monouso
- b. indossa il copricapo
- c. indossa il copricapo, guanti monouso e si lava correttamente le mani

17) Quando si somministra carne di pollo subito dopo la cottura è buona prassi da rispettare che l'alimento abbia raggiunto la seguente temperatura:

- a. di 65°C al cuore per almeno 15 secondi
- b. di 75°C al cuore per almeno 15 secondi
- c. di 55°C al cuore per almeno 15 secondi

18) Il regolamento 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare è entrato in vigore?

- a. nel 2002
- b. nel 2004
- c. nel 2005

19) In quale articolo del Regolamento n. 178/02 si parla di rintracciabilità?

- a. Art. 18
- b. Art. 22
- c. Art. 5

20) Se al nido d'infanzia un genitore porta un prodotto senza DDT o scontrino come si comporta la cuoca?

- a. la cuoca non può accettare prodotti senza avere documenti che ne attestino la provenienza.
- b. al nido possono entrare anche prodotti fatti in casa dalle mamme.
- c. la cuoca può accettare prodotti fatti dai nonni .

21) Il personale della cucina interna al nido d'infanzia

- a. fa parte del personale del nido e quindi presenza alle riunioni con la pedagoga e con i genitori.
- b. è comunque libero di esserci o no alle riunioni
- c. non presenza alle riunioni perché ha altre mansioni

22) Quale dei seguenti elementi non è un D.P.I:

- a. Guanti antiscottatura
- b. Guanti antitaglio
- c. Divisa del personale

23) Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con guanti
- b. Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti
- c. Lavorando i cibi con utensili di acciaio

**Gestione Unica del personale**

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)  
e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>  
e-mail certificata: [unionone@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unionone@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

24) Cosa sono i moca?

- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti
- b. Sono tutti i materiali e gli oggetti che non sono destinati a venire in contatto con gli alimenti
- c. sono i metodi di osservazione e cura degli alimenti

25) Corretta prassi di pulizia e disinfezione tavolo di lavoro:

- a. Distribuire il disinfettante e risciacquare abbondantemente con acqua
- b. Rimuovere lo sporco visibile detergere con detergente risciacquare e asciugare
- c. Rimuovere lo sporco visibile detergere, distribuire il disinfettante seguire tempo di posa risciacquare asciugare

26) Quale è la temperatura consentita durante il trasporto dei surgelati?

- a. meno 12 gradi
- b. meno 18 gradi
- c. meno 13 gradi

27) il D.P.I, è:

- a. Un dispositivo di protezione individuale
- b. Un dispositivo preventivo indispensabile
- c. Un dispositivo presente nell'Impianto

28) In una dieta per un bambino celiaco per infarinare una scaloppina di pollo che cosa utilizzo:

- a. farina di farro
- b. farina di grano saraceno
- c. farina d'orzo

29) Qual' è l' intervallo di temperatura di crescita dei batteri Mesofili:

- a. 47-70°C
- b. 0-25°C
- c. 20-45°C

30) In una dieta priva di lattosio che formaggio possiamo somministrare:

- a. ricotta vaccina
- b. parmigiano reggiano 24 mesi stagionatura
- c. pecorino

### **Traccia no. 3**

1) Cosa vuol dire HACCP

- a. analisi dei pericoli e controllo delle lavorazioni
- b. analisi del controllo degli alimenti
- c. analisi dei pericoli e controllo dei punti critici

2) Con il termine HACCP si intende

- a. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione e la valutazione dei rischi di un determinato prodotto.
- b. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione che consente di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile i pericoli potenziali della produzione di alimenti.

#### **Gestione Unica del personale**

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: [unionone@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unionone@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352



c. sistema per la sicurezza alimentare basato sulla prevenzione .

3) le derrate alimentari vengono sistemate a seconda della categoria di appartenenza: carne e latticini a quale temperatura ?

- a. 0/4° C
- b. 4/8° C
- c. Temperatura ambiente

4) Azioni correttive, nel caso in cui si rilevino non conformità relativamente alle temperature di stoccaggio degli alimenti le azioni da compiere sarebbero:

- a. intervento assistenza tecnica, cucinare subito i cibi.
- b. eliminare gli alimenti a rischio
- c. richiedere intervento assistenza tecnica , stoccare i cibi in altro frigo, cucinare e consumare gli alimenti, eliminare gli alimenti a rischio

5) Scongelamento della carne e pesce

- a. vengono tolti dal freezer e precotti nel microonde
- b. vengono scongelati in frigorifero a temperatura di circa 4° C tenendo il contenitore di plastica con doppio fondo
- c. vengono immediatamente cucinati

6) Se il prodotto è scongelato da più di 24 ore:

- a. non può essere utilizzato
- b. può essere utilizzato anche dopo le 24 ore
- c. può essere ricongelato

7) il personale addetto alla manipolazione degli alimenti rispetta le norme igieniche :

- a. indossa guanti monouso
- b. indossa il copricapo
- c. indossa il copricapo, guanti monouso e si lava correttamente le mani

8) Quando si somministra carne di pollo subito dopo la cottura è buona prassi da rispettare che l'alimento abbia raggiunto la seguente temperatura:

- a. di 65°C al cuore per almeno 15 secondi
- b. di 75°C al cuore per almeno 15 secondi
- c. di 55°C al cuore per almeno 15 secondi

9) Il regolamento 178/ 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare è entrato in vigore?

- a. nel 2002
- b. nel 2004
- c. nel 2005.

10) In quale articolo del Regolamento n. 178/02 si parla di rintracciabilità ?

- a. Art. 18
- b. Art. 22
- c. Art. 5

11) Se al nido d'infanzia un genitore porta un prodotto senza DDT o scontrino come si comporta la cuoca?

**Gestione Unica del personale**

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)  
e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>  
e-mail certificata: [unione@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unione@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

- a. la cuoca non può accettare prodotti senza avere documenti che ne attestino la provenienza.
- b. al nido possono entrare anche prodotti fatti in casa dalle mamme.
- c. la cuoca può accettare prodotti fatti dai nonni .

12) Nella conservazione di ingredienti , prodotti alimenti pronti facilmente deperibili (per esempio latte, latticini, molluschi, uova) quale è il valore limite massimo di temperatura secondo al normativa HACCP:

- 4. a.+ 6 gradi
- 5. b.+4 gradi
- 6. c.+0 gradi

13) Tempi massimi di raffreddamento degli alimenti cotti/temperature e tempi minimi per un nuovo riscaldamento in vista di una immediata somministrazione di alimenti a rischio. In caso di alimento cotto raffreddato e nuovamente scaldato in pentola o con forno tradizionale.

Tempo massimo per raggiungere la temperatura di raffreddamento previsto

- a. 3 ore
- b. 4 ore
- c. 2 ore

14) Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservate alla seguente temperatura:

- a. temperatura non superiore a 10 gradi
- b. temperatura non superiore a 4 gradi
- c. temperatura non superiore a 0 gradi

15) La salmonella è un microrganismo che rispetto all'ossigeno si comporta nel seguente modo:

- a. aerobo
- b. anaerobo
- c. indifferente alla presenza o meno di ossigeno

16) Il C. botulinum è un microrganismo che rispetto all'ossigeno si comporta nel seguente modo:

- a. aerobo
- b. anaerobo
- c. indifferente alla presenza o meno di ossigeno

17) Quali si questi interventi di pulizia è necessario eseguire giornalmente la sanificazione:

- a. Pavimenti
- b. Cappe
- c. Porte ed infissi

18) l'igiene dei prodotti alimentari si ottiene

- a. con il controllo delle attività di produzione e attraverso la verifica che i locali di lavorazione e le attrezzature utilizzate rispondano ai requisiti necessari.
- b. con il controllo delle attività di produzione
- c. con la verifica dei requisiti standard

19) Il controllo del rispetto delle norme del Decreto Legislativo 155/97 è realizzato:

**Gestione Unica del personale**

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: [unione@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unione@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

- a. dal responsabile della struttura
- b. dall'Autorità Sanitaria Locale
- c. dalle due forme di controllo Autocontrollo e Controllo Ufficiale

20) Cosa significa GMP

- a. Buone pratiche organizzative di igiene
- b. Buone pratiche di lavorazione
- c. buone analisi dei pericoli

21) Il personale della cucina interna al nido d'infanzia

- a. fa parte del personale del nido e quindi presenza alle riunioni con la pedagoga e con i genitori .
- b. è comunque libero di esserci o no alle riunioni
- c. non presenza alle riunioni perché ha altre mansioni

22) Quale dei seguenti elementi non è un D.P.I.:

- a. Guanti antiscottatura
- b. Guanti antitaglio
- c. Divisa del personale

23) Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a. Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con guanti
- b. Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti
- c. Lavorando i cibi con utensili di acciaio

24) Cosa sono i moca?

- a. Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti
- b. Sono tutti i materiali e gli oggetti che non sono destinati a venire in contatto con gli alimenti
- c. sono i metodi di osservazione e cura degli alimenti

25) Corretta prassi di pulizia e disinfezione tavolo di lavoro:

- a. Distribuire il disinfettante e risciacquare abbondantemente con acqua
- b. Rimuovere lo sporco visibile detergere con detergente risciacquare e asciugare
- c. Rimuovere lo sporco visibile detergere, distribuire il disinfettante seguire tempo di posa risciacquare asciugare

26) Quale è la temperatura consentita durante il trasporto dei surgelati?

- a. meno 12 gradi
- b. meno 18 gradi
- c. meno 13 gradi

27) il D.P.I. è:

- a. Un dispositivo di protezione individuale
- b. Un dispositivo preventivo indispensabile
- c. Un dispositivo presente nell'Impianto

28) In una dieta per un bambino celiaco per infarinare una scaloppina di pollo che cosa utilizzo:

- a. farina di farro

**Gestione Unica del personale**

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)

e-mail: [personale@tresinarosecchia.it](mailto:personale@tresinarosecchia.it)

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: [unionone@pec.tresinarosecchia.it](mailto:unionone@pec.tresinarosecchia.it) - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

- b. farina di grano saraceno
- c. farina d'orzo

29) Qual' è l' intervallo di temperatura di crescita dei batteri Mesofili:

- a. 47-70°C
- b. 0-25°C
- c. 20-45°C

30) In una dieta priva di lattosio che formaggio possiamo somministrare:

- a. ricotta vaccina
- b. parmigiano reggiano 24 mesi stagionatura
- c. pecorino

Per qualsiasi richiesta in merito, è possibile rivolgersi alla Gestione Unica del Personale esclusivamente tramite posta elettronica all'indirizzo [concorsi@tresinarosecchia.it](mailto:concorsi@tresinarosecchia.it).

**Non saranno accettate richieste telefoniche.**