

DOMANDE SELEZIONE PUBBLICA PER SOLI ESAMI PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA PER ASSUNZIONI A TEMPO DETERMINATO E PER INCARICHI DISUPPLENZA DI PERSONALE CON IL PROFILO DI OPERATORE ESPERTO SCOLASTICO SPECIALIZZATO - PROVA SCRITTA - BUSTA 3

-
- 1) **Quale è il corretto abbigliamento per il personale addetto alla cucina?**
- A Solo camicia e grembiule
 - B Solo grembiule, guanti a discrezione del dipendente
 - C Divisa (pantaloni e maglietta), calzature, cuffia per capelli posti in apposito armadietto personale
-
- 2) **Quali sono le principali azioni igieniche da attuare in un ambiente di lavoro quale la cucina di una scuola o di un asilo nido?**
- A Lavarsi le mani solo all'inizio del servizio
 - B Lavarsi le mani solo se non si indossano guanti
 - C Lavarsi frequentemente le mani, non portare gioielli ingombranti, pulire con regolarità banconi e strumenti di lavoro
-
- 3) **Quando si intende scaduto un prodotto alimentare confezionato?**
- A Un prodotto alimentare è scaduto dal giorno successivo alla data di scadenza indicata nella confezione che lo contiene
 - B Un prodotto alimentare è scaduto dal giorno precedente alla data di scadenza indicata nella confezione che lo contiene
 - C Un prodotto alimentare è scaduto alla data di scadenza indicata nella confezione che lo contiene
-
- 4) **Cosa si intende per "detersione fisica" secondo il sistema HACCP?**
- A La detersione fisica consiste nell'asportazione meccanica dei residui grossolani senza obbligo di risciacquo
 - B La detersione fisica non è obbligatoria nel caso di residui grossolani
 - C La detersione fisica consiste nell'asportazione meccanica dei residui grossolani e nel risciacquo con acqua tiepida immediatamente al termine del lavoro
-
- 5) **Cosa si intende per attività di "derattizzazione"?**
- A Le attività di derattizzazione sono quelle che riguardano i procedimenti e le operazioni di disinfestazione atte a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione dei ratti o dei topi al di sotto di una certa soglia
 - B Le attività di derattizzazione sono quelle che riguardano i procedimenti e le operazioni di disinfestazione atte a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione degli insetti sotto una certa soglia
 - C Le attività di derattizzazione sono quelle che riguardano i procedimenti e le operazioni di disinfestazione atte a determinare o la distruzione completa oppure la riduzione del numero della popolazione di piccoli rettili sotto una certa soglia
-
- 6) **Cosa sono i "dispositivi di protezione individuale"?**
- A I dispositivi di protezione individuale (DPI) sono attrezzature utilizzate allo scopo di tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori (guanti, occhiali, visiere, maschere facciali filtranti, scarpe, ecc.)
 - B I dispositivi di protezione individuale (DPI) non sono attrezzature indispensabili per la sicurezza del lavoratore
 - C I dispositivi di protezione individuale (DPI) sono attrezzature non indispensabili destinate solo a determinate categorie di lavoratori
-
- 7) **Quali sono i nutrienti principali per l'alimentazione?**

- A Integratori e cereali
 - B Zuccheri e olii
 - C Carboidrati , proteine, grassi
-

8) Cosa si intende per HACCP?

- A La sigla HACCP (Hazard analysis and critical control points) indica il nome generico delle aziende che si occupano di produzione alimentare
 - B La sigla HACCP (Hazard analysis and critical control points) indica il nome del sindacato che si occupa della sicurezza dei lavoratori nel settore agro-alimentare
 - C La sigla HACCP (Hazard analysis and critical control points) indica un sistema che consente di applicare l'autocontrollo nell'ambito del settore alimentare, in particolare in materia di igiene e sicurezza degli alimenti
-

9) Quali sono le informazioni obbligatorie presenti in una etichetta descrittiva di un alimento?

- A In una etichetta descrittiva di un alimento sono obbligatori: il nome del prodotto, la data di scadenza, quantità netta dell'alimento, l'indirizzo del produttore, nonché l'elenco dei valori nutrizionali, degli ingredienti in ordine decrescente e degli allergeni
 - B In una etichetta descrittiva di un alimento sono obbligatori : il nome del prodotto, la data di scadenza, quantità netta dell'alimento
 - C In una etichetta descrittiva di un alimento sono obbligatori: l'indirizzo del produttore, nonché l'elenco dei valori nutrizionali, degli ingredienti e degli allergeni
-

10) Cosa è una coperta esotermica di primo soccorso?

- A E' un presidio medicale utilizzato per contribuire alla stabilizzazione termica dei pazienti, sia per mantenere il calore in caso di ipotermia che per rifletterlo in caso dei colpi di calore.
 - B E' uno strumento per raffreddare più velocemente alcune tipologie di alimenti
 - C E' uno strumento per mantenere la cottura dei cibi prima della distribuzione in una mensa
-

11) Quale è il materiale più adatto con cui costruire i taglieri da cucina?

- A Polietilene e teflon
 - B Legno privo di vernici
 - C Marmo
-

12) Quali sono le dotazioni standard di una cucina di un ambiente scolastico e/o educativo?

- A Le dotazioni minime di una cucina ad uso scolastico sono: tavoli da lavoro, affettatrici, lavatoi con colatoio, tavoli, armadi refrigerati, bilancia, lavastoviglie, piano cottura e forni
 - B La dotazione minima di una cucina scolastica è data dal numero dei dipendenti assegnati in base al numero di pasti giornalieri minimi
 - C La dotazione minima di una cucina scolastica è data dal numero di iscritti
-

13) In una cucina scolastica dove deve essere collocato il deposito dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature?

- A Deve essere collocato sotto la lavastoviglie
 - B Deve essere collocato fuori dalla cucina in un armadio dedicato e chiuso
 - C Deve essere collocato sotto il lavello
-

14) Per prevenire la sporcizia dei pavimenti o per asciugarli può essere usata la segatura?

- A Sì, ma solo negli spazi della cucina
 - B Sì, ma solo nella zona in cui mangiano gli iscritti alla mensa
 - C Mai
-

15) Il Sindaco è:

- A nominato dal Presidente della Provincia di appartenenza
- B eletto dai cittadini a suffragio universale e diretto
- C nominato dal Presidente della Regione di appartenenza

16) **Il dipendente di un ente locale deve:**

- A valersi di quanto è di proprietà dell'amministrazione per ragioni non di servizio
 - B avere cura dei locali, mobili, oggetti, macchinari, attrezzi, strumenti ed automezzi a lui affidati
 - C accettare compensi, regali o altre utilità in connessione con la prestazione lavorativa
-

17) **Il sistema ordinario di accesso al pubblico impiego è costituito da:**

- A lettera di nomina del Sindaco
 - B lettera di nomina del Presidente del Consiglio comunale
 - C concorso pubblico
-

18) **Tra gli obblighi di un dipendente di un ente locale rientra:**

- A utilizzare a fini privati le informazioni di cui disponga per ragioni d'ufficio
 - B Omettere la comunicazione all'amministrazione circa la sussistenza di provvedimenti di rinvio a giudizio in procedimenti penali che lo riguardano
 - C rispettare il segreto d'ufficio nei casi e nei modi previsti dalle norme dell'ordinamento ai sensi dell'art.24 della legge n.241/90
-

19) **La Giunta comunale è:**

- A l'organo esecutivo dell'ente
 - B l'organo di indirizzo politico-amministrativo dell'ente
 - C l'organo con funzioni di controllo e giurisdizionali dell'ente
-

20) **Ai sensi della normativa in materia di sicurezza (d.lgs.81/08) i lavoratori devono:**

- A compiere di propria iniziativa operazioni o manovre non di loro competenza, che possano in qualche modo compromettere la sicurezza propria o di altri lavoratori
- B utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, le sostanze e i preparati pericolosi, i mezzi di trasporto nonché i dispositivi di sicurezza
- C utilizzare esclusivamente proprio vestiario e proprie calzature nello svolgimento delle attività di servizio

**RISPOSTE CORRETTE SELEZIONE PUBBLICA PER SOLI ESAMI
PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA PER ASSUNZIONI A
TEMPO DETERMINATO E PER INCARICHI DISUPPLENZA DI
PERSONALE CON IL PROFILO DI OPERATORE ESPERTO
SCOLASTICO SPECIALIZZATO - PROVA SCRITTA - BUSTA 3**

1 C	2 C	3 A	4 C	5 A
6 A	7 C	8 C	9 A	10 A
11 A	12 A	13 B	14 C	15 B
16 B	17 C	18 C	19 A	20 B