

## COMUNE DI SCHIO

- 1) DESCRIVA COME DOVREBBE ESSERE UN CORRETTO ABBIGLIAMENTO PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA CUCINA
- 2) QUALI ATTENZIONI NEL CAMPO DELL'IGIENE PERSONALE DEVE ATTUARE IL PERSONALE ADDETTO ALLA CUCINA
- 3) CHE COSA SI INTENDE PER "DATA DI SCADENZA" DI UN PRODOTTO?
- 4) INDICARE ALCUNE SITUAZIONI IN CUI È NECESSARIO LAVARSI LE MANI.
- 5) DESCRIVA I NUTRIENTI PRINCIPALI PRESENTI NEGLI ALIMENTI.
- 6) DESCRIVA I NUTRIENTI PRINCIPALI PRESENTI NEGLI ALIMENTI.
- 7) PER IL LAVAGGIO DELLE LAVASTOVIGLIE E DEI PAVIMENTI SI UTILIZZANO I GUANTI DI CUI: E' CORRETTO USARE GLI STESSI GUANTI PER LE DUE OPERAZIONI?
- 8) COME DEVONO ESSERE CONSERVATE LE VERDURE?
- 9) DOVE VANNO RIPOSTI GLI INDUMENTI DEL PERSONALE DI CUCINA?
- 10) CHE COSA SONO LA DISINFESTAZIONE E LA DERATTIZZAZIONE?
- 11) INDICHI DEI SEGUENTI RIFIUTI IL CORRETTO SMALTIMENTO
- 12) COSA SI PUO' LEGGERE IN UN'ETICHETTA DI UN ALIMENTO?
- 13) IN CASO DI RICEVIMENTO DI UN PRODOTTO CON IMBALLO O CONFEZIONE DANNEGGIATI, COME CI SI COMPORTA
- 14) IN CASO DI DIETA SPECIALE PER ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE, COSA E' NECESSARIO CONOSCERE IN FASE DI DISTRIBUZIONE DEL PASTO?
- 15) NELL'EVENTUALITA' DI UN FORTE RAFFREDDORE COME CI SI COMPORTA?
- 16) NELL'EVENTUALITA' DI FERITE O DI FORUNCOLI COME CI SI COMPORTA
- 17) DI NORMA IN CASO DI AVANZI COSA SI PUO' CONSERVARE O MENO IN UNA CUCINA DI ASILO NIDO O SCUOLA MATERNA?
- 18) CHE TIPO DI IMBALLAGGI/ CONTENITORI POSSO UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI IN FRIGORIFERO?

- 19) CONOSCE IL SISTEMA H.A.C.C.P.? E SE SI, NE DIA LA DEFINIZIONE
- 20) NELLE MENSE SCOLASTICHE E' CONSIGLIABILE CONFEZIONARE DOLCI CON FARCITURA DI CREME A BASE DI UOVA FRESCHE?
- 21) COSA SI PULISCE GIORNALMENTE IN CUCINA
- 22) COSA SI PULISCE MENSILMENTE E AL BISOGNO IN CUCINA
- 23) COSA SI PULISCE SETTIMANALMENTE E AL BISOGNO IN CUCINA
- 24) CHE ATTREZZATURA DA CUCINA SI PULISCE DOPO OGNI UTILIZZO
- 25) COME DEVONO ESSERE CONSERVATI LATTE FRESCO E LATTICINI?
- 26) L'USO DEI TAGLIERI IN UNA CUCINA SCOLASTICA
- 27) PERCHE' E' NECESSARIO TOGLIERE DURANTE IL LAVORO TUTTI GLI OGGETTI PERSONALI E PER QUALE MOTIVO LA CUFFIA O IL CAPPELLINO DEVONO AVVOLGERE TUTTA LA CAPIGLIATURA?
- 28) CHE COSA SI INTENDE PER "DATA DI SCADENZA" DI UN PRODOTTO?
- 29) ELENCO INGREDIENTI DI UN PREPARATO ALIMENTARE: L' ORDINE E' CASUALE O NO?
- 30) PER IL LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DEI PAVIMENTI SI UTILIZZANO I GUANTI DI GOMMA: È CORRETTO USARE GLI STESSI GUANTI PER LE DUE OPERAZIONI? PERCHE'
- 31) CHE COSA SI INTENDE PER "DATA DI SCADENZA" DI UN PRODOTTO?
- 32) PER IL LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DEI PAVIMENTI SI UTILIZZANO I GUANTI DI GOMMA: È CORRETTO USARE GLI STESSI GUANTI PER LE DUE OPERAZIONI? PERCHE'
- 33) IN CASO DI DIETA SPECIALE PER ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE, COSA E' NECESSARIO CONOSCERE IN FASE DI DISTRIBUZIONE DEL PASTO?
- 34) ELENCHI I DISPOSITIVI DI SICUREZZA IN DOTAZIONE AL PERSONALE DI UNA CUCINA
- 35) CHE COS'E' IL PASTO CAMPIONE E COME SI CONSERVA?
- 36) UN OPERATORE E' AUTORIZZATO A RILASCIARE INFORMAZIONI, DI CUI E' VENUTO A CONOSCENZA PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE, RELATIVE A BAMBINI FREQUENTANTI GLI ASILI NIDO COMUNALI E LE SCUOLE DELL'INFANZIA?

37) CON QUALE STRUMENTO E COME SI MISURA LA TEMPERATURA DEGLI ALIMENTI?

38) A COSA BISOGNA PRINCIPALMENTE PRESTARE ATTENZIONE NELLA LETTURA DELLE ETICHETTE DEI PRODOTTI ALIMENTARI?

39) QUALI AZIONI E' NECESSARIO PORRE IN ATTO PER EVITARE LA PROLIFERAZIONE DEI BATTERI PATOGENI?

40) QUALI SONO GLI INGREDIENTI CHE VENGONO UTILIZZATI NELLE CUCINE SCOLASTICHE PER PREPARARE I FONDI DI COTTURA DI SUGHI, CARNI ECC.?

41) QUALE TIPO DI COTTURA E' CONSENTITA E QUALE DA EVITARE NELLA PREPARAZIONE DEL PESCE, DELLA VERDURA E DELLA CARNE PER I BAMBINI DEGLI ASILI NIDO E DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA?

42) CHE COS'E' LA CELIACHIA?