

# 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 1

- 
- 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 frequentemente le mani, non portare gioielli ingombranti, pulire con regolarità banconi e strumenti di lavoro
  - C Lavarsi le mani solo se non si indossano guanti
- 
- 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 non è obbligatoria nel caso di residui grossolani
  - B La detersione fisica consiste nell'asportazione meccanica dei residui grossolani senza obbligo di risciacquo
  - 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) sono attrezzature non indispensabili destinate solo a determinate categorie di lavoratori
  - C I dispositivi di protezione individuale (DPI) non sono attrezzature indispensabili per la sicurezza del lavoratore
- 
- 7) **Quali sono i nutrienti principali per l'alimentazione?**

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

**8) Cosa si intende per HACCP?**

- A 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
  - B 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
  - C La sigla HACCP (Hazard analysis and critical control points) indica il nome generico delle aziende che si occupano di produzione alimentare
- 

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

- A In una etichetta descrittiva di un alimento sono obbligatori: l'indirizzo del produttore, nonché l'elenco dei valori nutrizionali, degli ingredienti 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: 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
- 

**10) Cosa è un pacchetto di medicazione?**

- A Cassetta murale con materiale sanitario stabilito per legge
  - B Una scatola di cerotti speciali per arrestare eventuali emorragie
  - C Un pacchetto per la gestione delle ustioni
- 

**11) Come si evitano le contaminazioni crociate degli alimenti?**

- A E' necessario in fase di preparazione dei pasti, pulire frutta e verdura prima di iniziare la cottura dei cibi
  - B Non utilizzare gli stessi utensili per alimenti crudi e cotti
  - C Utilizzare taglieri di legno dove appoggiare gli alimenti da tagliare
- 

**12) Quale tra quelle indicate è la miglior prassi per l'uso del frigorifero ?**

- A Lasciare spazio intorno ai cibi perché l'aria possa circolare.
  - B Aprire frequentemente il frigorifero
  - C Mettere cibi caldi in frigorifero appena conclusa la cottura per evitare che deteriorino
- 

**13) Il candidato indichi la risposta corretta rispetto alla presenza di servizi igienici presso una cucina scolastica o di asilo nido**

- A Non c'è una regola fissa che stabilisca dove debbano essere posizionati i servizi igienici rispetto a una cucina scolastica o di un asilo nido
  - B I servizi igienici nelle cucine scolastiche e degli asili nido non devono mai comunicare con i locali adibiti alla lavorazione di sostanze alimentari
  - C La posizione dei servizi igienici rispetto a una cucina scolastica o di un asilo nido è stabilita dal regolamento edilizio comunale
- 

**14) In quali cibi si trovano più frequentemente le salmonella?**

- A Carne e uova crude
  - B Confezioni di pasta e riso deteriorate
  - C Frutta conservata in barattolo
- 

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

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

---

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

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

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

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

18) **Ai fini della sicurezza sul luogo di lavoro il lavoratore è tenuto a:**

- A osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dal datore di lavoro, dai dirigenti e dai preposti, ai fini della protezione collettiva ed individuale
  - B predisporre un proprio vademecum sull'utilizzo degli oggetti assegnati
  - C osservare le indicazioni dei colleghi in ordine all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale
- 

19) **La Giunta comunale è:**

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

20) **Il Consiglio comunale è:**

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

**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 1**

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