

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 2

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 se non si indossano guanti
- B Lavarsi frequentemente le mani, non portare gioielli ingombranti, pulire con regolarità banconi e strumenti di lavoro
- C Lavarsi le mani solo all'inizio del servizio

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 di piccoli rettili sotto 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 dei ratti o dei topi al di sotto di 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 Carboidrati , proteine, grassi
 - C Zuccheri e olii
-

8) Cosa si intende per HACCP?

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

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 non si deve somministrare a un soggetto affetto da celiachia?

- A Non si devono somministrare alimenti contenenti latticini
 - B Non si devono somministrare alimenti contenenti pesce e derivati
 - C Non si devono somministrare alimenti contenenti glutine
-

11) Come si posizionano in un frigorifero la carne e il pesce fresco?

- A La carne si posiziona nel piano basso, il pesce nel piano alto
 - B La carne si posiziona nel piano alto, il pesce nel piano basso di un frigorifero
 - C La carne e il pesce si posizionano nel piano basso di un frigorifero in appositi contenitori chiusi o sottovuoto
-

12) Come si deve procedere in caso di consegne di alimenti scaduti?

- A Posizionare la merce in un angolo della cucina, in attesa della sostituzione
 - B Procedere con la segnalazione di "non conformità", richiedere la sostituzione al fornitore
 - C Accettare la merce e richiedere uno sconto al fornitore
-

13) I coltelli usati per tagliare le verdure possono essere adoperati contemporaneamente per tagliare la carne?

- A Solo se non troppo affilati
 - B No
 - C Si
-

14) Quale materiale risulta più idoneo per i piani di lavoro destinati alla preparazione degli alimenti?

- A Legno
 - B Plastica
 - C Acciaio inox
-

15) Il Sindaco è:

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

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 lettera di nomina del Sindaco
 - 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 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
 - C Omettere la comunicazione all'amministrazione circa la sussistenza di provvedimenti di rinvio a giudizio in procedimenti penali che lo riguardano
-

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

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

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 2**

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