

**CONCORSO PUBBLICO, PER ESAMI, PER L' ASSUNZIONE CON CONTRATTO A TEMPO INDETERMINATO DI N.3 CUOCHI SPECIALIZZATI ( DI CUI UN POSTO RISERVATO AI SENSI DELL'ART.12, COMMA 2 DELLA LEGGE PROVINCIALE 3 AGOSTO 2018, N.15 E UN POSTO RISERVATO AI SOGGETTI DI CUI ALL'ART. 1014, COMMI 3 E 4 E ART. 678, COMMA 9, DEL D.LGS. N. 66/2010 - VOLONTARI DELLE FORZE ARMATE), CATEGORIA B, LIVELLO EVOLUTO, 1^POSIZIONE RETRIBUTIVA DEL RUOLO UNICO DEL PERSONALE PROVINCIALE**

**PROVA ORALE DI DATA 19 AGOSTO 2021**

**DOMANDE ESTRATTE**

**GRUPPO A** (magazzinaggio e stoccaggio merci; conservazione alimenti; materie prime)

Il candidato descriva in maniera sintetica I metodi di conservazione degli alimenti.

il candidato descriva la differenza fra congelamento e surgelamento e la corretta gestione della catena del freddo

il candidato descriva le fasi di approvvigionamento e conservazione degli alimenti

illustrare la modalità di ricevimento e stoccaggio degli alimenti freschi dal momento del ricevimento del fornitore

illustrare la modalità di ricevimento e stoccaggio degli alimenti congelati dal momento del ricevimento dal fornitore

quali caratteristiche devono avere i locali destinati ad attività di ristorazione?

che operazioni di controllo devo mettere in atto al ricevimento della carne fresca?

a quale temperatura si conservano i cibi cotti da consumare caldi?

A cosa serve l'abbattitore rapido di temperatura e come funziona?

In che maniera viene modificata la struttura degli alimenti con la surgelazione e la congelazione?

In che maniera viene utilizzato il calore per la conservazione degli alimenti?

come ci si deve comportare nel caso di ricevimento di merce scaduta?

Indica almeno 3 conservanti naturali e spiega in che modo agiscono e come avviene la conservazione?

Come si deve procedere per l'utilizzo dei prodotti surgelati ?

che differenza c'è fra una azione batteriostatica e battericida? Fai qualche esempio di metodi di conservazione con queste caratteristiche

**GRUPPO B ( aspetto igienico sanitario dell'ambiente di lavoro e normativa HACCP; nozioni di dietologia, anche con riferimento all'alimentazione per bambini)**

il candidato descriva sinteticamente il sistema HACCP

il candidato descriva sinteticamente la modalità di lavoro e gli accorgimenti per evitare la contaminazione crociata degli alimenti

cosa significa la sigla HACCP, spieghi dettagliatamente

quale scopo ha la procedura HACCP e di cosa si compone?

faccia alcuni esempi di fasi che possono rivelarsi critiche secondo il protocollo HACCP

quali regole dovrà seguire un addetto alla preparazione pasti, in ambito di igiene personale?

Quali carni sono più consigliate nelle diete dei bambini 3-10 anni?

Perché è consigliato l'utilizzo dei cereali integrali?

Perché è da preferire l'utilizzo dell'olio ex. vergine d'oliva soprattutto nelle diete di bambini 3-10 anni ?

Perché è sconsigliato l'uso dei legumi come contorno ad un piatto di carne?

Cosa posso servire come pietanza proteica al posto di carne e pesce ?

Quante volte è consigliabile servire l'uovo come pietanza nel menù settimanale?

Quante volte è consigliabile servire carne come pietanza nel menù settimanale?

Quali pesci sono consigliati nelle diete dei bambini 3-6 anni e quali sono i metodi di cottura più indicati?

Perché è sconsigliato l'uso eccessivo di grassi animali nella dieta moderna?

**GRUPPO C (Parte amministrativa Provincia autonoma di Trento)**

Quali sono gli organi della Provincia Autonoma di Trento e le loro principali funzioni.

Quali sono i principali diritti dei dipendenti della Provincia Autonoma di Trento.

Quali sono i principali doveri dei dipendenti della Provincia Autonoma di Trento.

Quali sono le principali competenze del Presidente della Provincia.

Il Consiglio provinciale: elezione, durata, principali competenze.

Quali sono i permessi retribuiti concessi ai dipendenti provinciali.

L'assenza per malattia.

L'orario di lavoro.

Le ferie.

Quanto dura in carica il Consiglio provinciale e chi lo elegge?

Qual è il compito principale del Consiglio della Provincia autonoma di Trento?

Il dipendente pubblico che segnala un illecito è tutelato dalla propria Amministrazione?

Il dipendente pubblico, in base al Codice di comportamento, può accettare regali o altre utilità?

L'orario di lavoro

La reperibilità.