

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

PRESELEZIONE

31 marzo 2021

1. LA VERDURA È IMPORTANTE:

- A) Per il contenuto di fibra;
- B) Perché è buona fonte di acqua;
- C) Perché è apportatrice di energia;

2. CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:

- A) Si riduce la concentrazione di anidride carbonica;
- B) Si riduce la concentrazione di ossigeno;
- C) Si aumenta la concentrazione di elio;

3. COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA?

- A) Telefonare al fornitore e farsela sostituire;
- B) Segnarla come merce non conforme, chiamare il fornitore per farsela sostituire;
- C) Riporla in frigo o negli scaffali del magazzino, chiamare il fornitore;

4. COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?

- A) Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti;
- B) Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti;

- C) Utilizzando solamente taglieri colorati;
- 5. PER FARE CONSERVAZIONE SU QUALI FATTORI BISOGNA AGIRE MODIFICANDOLI?**
- A) Quantità, tempo, luce;
- B) Acqua, ossigeno, temperature;
- C) Confezionamento, dimensioni, sigillatura;
- 6. QUAL È LA TEMPERATURA DI COTTURA AL NUCLEO OTTIMALE PER LA CARNE DI POLLO?**
- A) 85°/90°;
- B) 65°/70°;
- C) 70°/75°;
- 7. QUALE DEI SEGUENTI PEZZI È IL PIÙ INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI UN BRASATO?**
- A) Magatello;
- B) Scamone;
- C) Copertina di spalla;
- 8. QUAL È LA DIFFERENZA TRA IL MANZO ED IL VITELLONE?**
- A) La razza;
- B) Il tipo di macellazione;
- C) L'età di macellazione;
- 9. L'INFESTAZIONE DA OSSIURI PUÒ ESSERE CAUSATA DA:**
- A) Formaggi non stagionati;

B) Carni poco cotte;

C) Verdure crude mal lavate;

10. NELLA COTTURA ALLA GRIGLIA DOBBIAMO EVITARE LE BRUCIATURE DELL'ALIMENTO?

A) Perché l'alimento si conserva peggio;

B) Perché si formano benzopireni;

C) Perché conferisce un gusto amaro alla preparazione;

11. IL SURGELAMENTO:

A) Ferma il proliferare dei microorganismi, ma non necessariamente li uccide;

B) Uccide i microorganismi;

C) Non rallenta il proliferare dei microorganismi;

12. NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:

A) La descrizione del transito sporco-pulito in cucina;

B) La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase;

C) La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari;

13. PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:

A) Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare;

B) Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta;

C) Rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare;

14. OBBLIGHI DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO:

- A) Fare la valutazione del rischio;
- B) Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro;
- C) Sorvegliare i dipendenti per evitare condotte pericolose;

15. I PRINCIPI NUTRITIVI CHE MAGGIORMENTE VENGONO DISTRUTTI CON LA COTTURA SONO:

- A) Vitamine;
- B) Sali minerali;
- C) Proteine;

16. LO SCONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI:

- A) Può essere effettuato a temperatura ambiente;
- B) Deve essere effettuato nel forno tiepido;
- C) Deve essere effettuato in frigorifero a temperature non superiori ai 4°C;

17. GLI INDUMENTI PERSONALI E QUELLI DA LAVORO VANNO CONSERVATI IN SCOMPARTI SEPARATI O PROTETTI:

- A) Per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro;
- B) Per evitare che lo sporco degli abiti da lavoro insudici gli indumenti personali;
- C) Non è necessario;

18. PERCHÉ E' IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI DALLE SUPERFICI PRIMA DI PROCEDERE ALLA SANIFICAZIONE?

- A) Non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinfettare bene;
- B) Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinfettante;

C) Perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinfettanti;

19. IL SISTEMA HACCP:

A) È un sistema di sicurezza igienica applicabile esclusivamente agli alimenti di origine animale e vegetale;

B) È un sistema di sicurezza igienica basato esclusivamente sull'effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche di controllo su gli alimenti;

C) È un sistema atto ad identificare e prevenire i rischi di natura biologica, chimica o fisica nella sicurezza igienica degli alimenti;

20. CHE COS'E' L'ANISAKIS?

A) Un parassita del pesce;

B) Una malattia tipica dei pesci d'allevamento;

C) Un tipo di pesce tropicale;

21. QUALE DI QUESTI CEREALI CONTIENE IL GLUTINE?

A) Orzo;

B) Mais;

C) Riso;

22. QUAL'È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI UN'APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA, AD ESEMPIO UN AFFETTATRICE?

A) Posizionare l'apertura della lama sullo zero, distribuire il disinfettante, attivare la macchina e, avendo cura di fare molta attenzione, passare lo straccio sulla lama. Così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama, risciacquare e asciugare;

B) Spegnerne la macchina, posizionare l'apertura della lama sullo zero, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare manualmente tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente e asciugare con la carta, rimontare;

C) Spegnere la macchina, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente e asciugare con la carta;

23. LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI SONO:

A) Resistenza alle alte e basse temperature;

B) Basso costo ed elevato potere calorico;

C) Sapore, odore, aspetto e consistenza;

24. A CHE COSA SERVE LA FROLLATURA?

A) A conferire alle carni morbidezza e succosità;

B) Ad inibire la crescita degli organismi patogeni;

C) Ad aumentare la conservazione della carne;

25. CHE DIFFERENZA C'È TRA CONGELAZIONE E SURGELAZIONE?

A) Nella surgelazione vengono preservate meglio le caratteristiche organolettiche degli alimenti;

B) Un alimento surgelato si conserva più a lungo di un alimento congelato;

C) Nessuna, il nome cambia a seconda del macchinario utilizzato;

26. IL DIPENDENTE PUÒ ACCETTARE REGALI O ALTRE UTILITÀ?

A) No, mai;

B) Solo se di modico valore ed effettuati occasionalmente nell'ambito delle relazioni di cortesia;

C) Sì, senza alcun limite, purchè non li chieda espressamente;

27. QUALI SONO GLI ORGANI DELLA PROVINCIA?

A) Presidente della Provincia e Assessori;

B) Presidente della Provincia, Giunta provinciale, Consiglio provinciale;

C) Consiglio provinciale, Giunta provinciale, Corte dei conti;

28. CHI È IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELLA PROVINCIA?

- A) Il Presidente del consiglio provinciale;
- B) Ciascun Dirigente nell'ambito della propria competenza;
- C) Il Presidente della Provincia;

29. CHI PROMULGA LE LEGGI PROVINCIALI?

- A) Il Presidente della Provincia;
- B) Il Presidente del Consiglio provinciale;
- C) Il Commissario del Governo;

30. QUANTE GIORNATE DI FERIE RETRIBUITE HA DIRITTO DI EFFETTUARE IL DIPENDENTE PROVINCIALE IN OGNI ANNO DI SERVIZIO?

- A) 36;
- B) 32;
- C) 32 o 36, a seconda dell'articolazione della settimana lavorativa.

Trento, 31 marzo 2021

I MEMBRI ESPERTI:

F. TO dott.ssa Paola Rigotti, anche con funzioni di Presidente
F.TO sig. Piergiorgio Gatti
F.TO sig. Flavio Oss

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE:

F.TO dott.ssa Serena Prezzi