

- 1) I principali obblighi del pubblico dipendente sono:
 - a) rispetto di qualsiasi ordine del diretto superiore;
 - b) diligenza; lealtà, imparzialità;
 - c) fiducia nella pubblica amministrazione.

- 2) Il pubblico dipendente ha diritto ad effettuare:
 - a) 90 giorni di ferie annue;
 - b) 32 giorni di ferie annue;
 - c) 32 oppure 36 giorni di ferie annue, in base alla tipologia lavorativa.

- 3) Quali soggetti sono tenuti al rispetto della normativa anticorruzione:
 - a) tutti i liberi professionisti, quando svolgono lavori per la P.A.;
 - b) i pubblici dipendenti ;
 - c) tutti i soggetti sopra indicati.

- 4) Devono indossare la divisa:
 - a) tutti i pubblici dipendenti;
 - b) solo alcune categorie di pubblici dipendenti;
 - c) ogni pubblico dipendente ha facoltà di scegliere.

- 5) Il piano anticorruzione della Provincia Autonoma di Trento è stato adottato:
 - a) sulla base di una direttiva europea;
 - b) sulla base di una legge provinciale;
 - c) sulla base di una legge nazionale.

- 6) Indica quale tra i seguenti alimenti è un allergene:
 - a) papaia
 - b) nocciola
 - c) albicocca

- 7) Gli additivi utilizzati nella produzione dell'alimento devono essere riportati sulle etichette presenti nell'elenco degli ingredienti:
 - a) sempre
 - b) qualche volta
 - c) mai

- 8) La lecitina di soia è:
 - a) un emulsionante
 - b) un addensante
 - c) antiagglomerante

- 9) La fibra è:
 - a) un tipo di carboidrato polisaccaride
 - b) ritarda la digestione e l'assorbimento dei nutrienti
 - c) è un tipo di proteina vegetale

10) Durante il disosso e la manipolazione di carne, quali strumenti e attrezzature si devono utilizzare ?

- a) utilizzo di tutti gli attrezzi e dei DPI (es. coltello da disosso, guanto in acciaio, grembiule in acciaio).
- b) utilizzo parziale degli attrezzi e dei DPI.
- c) non utilizzo e non corretto utilizzo di attrezzi e dei DPI.

11) Qual' è la temperatura di cottura dell'arrosto di vitello nel rispetto del piano HACCP?

- a) 55°/60°
- b) 65°/70°
- c) 70°/75°

12) Quali tra i cereali o pseudocereali sotto elencati possono essere consumati da un celiaco?

- a) (mais, orzo, riso, farro)
- b) (kamut, mais, orzo, riso)
- c) (mais, riso, quinoa, amaranto)

13) La dieta vegetariana è ricca di fibra alimentare. Tra le funzioni sotto elencate individua quella che svolge la fibra alimentare nel nostro organismo.

- a) rallenta l'assorbimento del glucosio a livello intestinale e rallenta l'assorbimento dei lipidi, limitando il livello di colesterolo nel sangue.
- b) serve a far avvenire facilmente e a temperatura corporea tutte le reazioni metaboliche che avvengono nel nostro organismo
- c) serve a far assimilare al nostro organismo le vitamine liposolubili.

14) Indica il prodotto tipico Trentino presente nel presidio slow food:

- a) trentingrana
- b) carne salada del Trentino
- c) ciuiga del Banale

15) In un regime VEGANO quale dei seguenti alimenti apporta il più alto contenuto di ferro?

- a) il tuorlo d'uovo
- b) la soia bianca
- c) i piselli

16) Quale dei seguenti alimenti, secondo il Ministero della Sanità, è da considerare un allergene:

- a) la farina di mais
- b) il caffè
- c) il sedano

- 17) Il punto di fumo dell'olio rappresenta:
- a) la temperatura ideale di frittura
 - b) la temperatura massima per la frittura
 - c) la temperatura in cui inizia la degradazione dell'olio
- 18) Quale dei seguenti oli risulta avere il punto di fumo più alto:
- a) l'olio di palma
 - b) l'olio extravergine d'oliva (ricco di antiossidanti)
 - c) l'olio di girasole
- 19) Qual è il contenuto minimo previsto per Legge della materia grassa nel burro?
- a) 78% mg
 - b) 82% mg
 - c) 80% mg
- 20) Quale dei seguenti acidi grassi sono utili per la salute umana?
- a) acido stearico
 - b) acido linolenico
 - c) acido palmotoleico
- 21) Il salmerino è un pesce
- a) d'acqua dolce
 - b) d'acqua sia dolce che salata
 - c) d'acqua salata
- 22) Quali sono i tessuti che compongono la carne?
- a) Muscolare, basico, motorio
 - b) Muscolare, connettivo, adiposo
 - c) Di collegamento, motorio, muscolare
- 23) Cosa sono i prodotti ittici?
- a) il prodotto ottenuto dalla pesca di mare
 - b) il prodotto ottenuto dalla pesca di lago e di fiume
 - c) pesci, molluschi, crostacei
- 24) Una dieta che esclude tutti gli alimenti di origine animale è?
- a) la dieta mediterranea
 - b) la dieta vegetariana
 - c) la dieta vegana

25) Appartengono al gruppo dei tuberi:

- a) fagioli
- b) patate
- c) fave

26) La cottura a bassa densità di calore cuoce da

- a) 100° a 150°
- b) 60° a 120°
- c) 35° a 70°

27) Il guscio delle uova deve essere smaltito?

- a) umido
- b) carta
- c) indifferenziata

28) Il pesce fresco, a che temperatura va mantenuto?

- a) da -2° a -5°
- b) da 0° a 2°
- c) da 2° a 4°

29) La temperatura di precottura delle patate fritte è:

- a) 140°
- b) 180°
- c) 110°

30) In caso di matrimonio, al pubblico dipendente sono concessi:

- a) 30 gg di congedo incluso quello della celebrazione
- b) 15 gg di congedo incluso quello della celebrazione
- c) 11 gg di congedo incluso quello della celebrazione

PRESELEZIONE CUOCHI VVFF 26/IV/2016

Visto: AF / CS
Vello
C...

GRIGLIA RISPOSTE PRESELEZIONE VVFF DEL 26/IV/2016

DOMANDA	RISPOSTA
1	B
2	C
3	C
4	B
5	C
6	B
7	A
8	A
9	B
10	A
11	C
12	C
13	A
14	C
15	B
16	C
17	C
18	A
19	B
20	B
21	A
22	B
23	C
24	C
25	B
26	B
27	A
28	B
29	A
30	B