

SELEZIONE PUBBLICA PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO E INDETERMINATO NEL PROFILO DI COLLABORATORE CUOCO – AREA DEGLI OPERATORI ESPERTI EX CAT. B

Prova orale svolta il giorno 08/08/2024, domande:

Merceologia degli alimenti, magazzinaggio, manipolazione e conservazione. Diete speciali.

1. Si descriva brevemente le tecniche di cottura principalmente utilizzate nelle cucine professionali.
2. Quando si passa dalla manipolazione di alimenti crudi, alla manipolazione di alimenti cotti, come ci si deve comportare.
3. In commercio si trovano diverse tipologie di farine e semole, anche se alcune di esse provengono dallo stesso tipo di cereali, possono avere diverse caratteristiche. Elenchi le più comuni e il loro utilizzo in cucina.
4. Quali controlli deve fare il cuoco quando gli arriva una fornitura di materie prime alimentari?
5. Quali sono i principali metodi di conservazione degli alimenti?
6. Come ci si deve comportare se ci si accorge che la cella frigorifera ha una temperatura non idonea?
7. A quale temperatura vanno conservati gli alimenti cotti da consumarsi caldi?
8. Definire il significato di dieta in generale.
9. Quali sono le temperature idonee per la conservazione in ambiente refrigerato degli alimenti?
10. Per quali prodotti non è richiesto il termine minimo di conservazione.
11. Differenza tra allergie e intolleranze.
12. Come mantenere la catena del caldo.
13. Come si devono conservare le informazioni (nome cognome tipo di menu) relative a menu speciali e diete per patologie alimentari?
14. Cosa sono i LARN? e cosa raccomandano per l'alimentazione dei bambini.
15. Allergie e intolleranze alimentari nonché procedure di somministrazione in sicurezza dei pasti per intolleranti e allergici.
16. Quali sono i principali tipi di allergie e intolleranze alimentari che si possono incontrare in una attività di cuoco in una mensa scolastica.
17. Che cos'è la contaminazione crociata.
18. Quali alimenti si devono evitare per i bambini con intolleranza al lattosio e quali formaggi si possono offrire.
19. Quale olio è preferibile utilizzare per la preparazione dei pasti nella refezione scolastica.
20. La pastorizzazione.

Aspetto igienico sanitario

1. La normativa H.A.C.C.P, cosa prevede?
2. Quali sono i principi del sistema H.A.C.C.P.?
3. H.A.C.C.P. quali sono i punti critici di controllo?
4. Una cucina professionale di norma è suddivisa in varie zone di lavorazione, elenchi quali sono le essenziali (che devono esserci) anche in una piccola struttura.
5. Qual è il range di temperatura per la proliferazione batterica (Zona Pericolosa)?
6. La refrigerazione uccide tutti i germi patogeni che possono essere presenti negli alimenti?
7. Cosa si intende per prodotto semilavorato.
8. Dove vanno conservati gli utensili e i prodotti utilizzati per la pulizia dei locali e per quale motivo?
9. Cosa si intende per CAM (criteri ambientali minimi).
10. Che cosa favorisce lo sviluppo e la crescita dei germi. Nel processo di cottura dei cibi i germi vengono uccisi?
11. Quali sono i principi su cui si basa il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
12. Quali sono le buone pratiche comportamentali di igiene del personale addetto alla lavorazione degli alimenti.
13. Come ci si comporta in caso di interruzione della catena del freddo.
14. Perché è importante rimuovere i residui alimentari prima della sanificazione.
15. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro.
16. Quali sono i principali rischi relativi alla sicurezza che un cuoco incontra nello svolgimento delle sue mansioni?

17. Quali misure preventive possono evitare incidenti e malattie professionali in una cucina di una mensa scolastica?
18. I principali rischi elettrici e da fiamme libere che si incontrano nella cucina di una mensa scolastica e i comportamenti che posso o prevenirli.
19. In base al Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, quali obblighi e responsabilità competono al lavoratore.
20. Cosa sono i Moca e modalità di stoccaggio.

Ordinamento degli enti locali

1. Statuto e regolamenti.
2. Organi elettivi del Comune.
3. Competenze del Sindaco.
4. Durata del mandato del Sindaco.
5. Durata del mandato del Consiglio Comunale.
6. Da chi viene eletto il Sindaco.
7. Da chi viene eletto il Consiglio Comunale.
8. L'elezione del Sindaco.
9. Il Consiglio Comunale e sue competenze.
10. La Giunta Comunale e sue competenze.
11. I dipendenti comunali da chi ricevono gli ordini di servizio.
12. Il Bilancio del Comune.
13. Deliberazioni.
14. Determinazioni.
15. La figura del Segretario Comunale.
16. Quali sono gli organi di Governo del Comune.
17. Codice di comportamento dei dipendenti pubblici.
18. Amministrazione trasparente.
19. Cosa si intende per PagoPa.
20. Forniture e approvvigionamenti per la mensa comunale.