

DOMANDE PER CONCORSO OPERATORE MENSA

TRACCIA N. 1

1	Durante la fase di conservazione di un yogurt, il pericolo di proliferazione batterica viene scongiurato se avviene:
<input type="checkbox"/>	Tra 8°C e 10°C
<input type="checkbox"/>	Il mantenimento del prodotto a temperatura inferiore ai 4°C
<input type="checkbox"/>	Il mantenimento del prodotto a temperatura ambiente
2	E' giusto lavare la frutta con:
<input type="checkbox"/>	Acqua potabile
<input type="checkbox"/>	Acqua potabile e non
<input type="checkbox"/>	Qualsiasi tipo di acqua purché corrente e fresca
3	In quali cibi si trova più frequentemente la salmonella?
<input type="checkbox"/>	Nella carne e sulle uova
<input type="checkbox"/>	Nella frutta e nella verdura
<input type="checkbox"/>	Nei frutti di mare
4	Quanto tempo si conserva il latte fresco pastorizzato in frigorifero a confezione chiusa?
<input type="checkbox"/>	4 giorni
<input type="checkbox"/>	1 settimana
<input type="checkbox"/>	2 giorni
5	La carne cruda, il pollame, le uova e il pesce crudo vanno separati dai cibi cotti?
<input type="checkbox"/>	Solo le uova
<input type="checkbox"/>	Falso
<input type="checkbox"/>	Vero perché si evita la contaminazione crociata
6	Qual è la temperatura massima per conservare il pesce fresco?
<input type="checkbox"/>	+4°C
<input type="checkbox"/>	+10°C
<input type="checkbox"/>	+15°C
7	Come si evitano le contaminazioni crociate degli alimenti?
<input type="checkbox"/>	Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
<input type="checkbox"/>	Non utilizzando gli stessi utensili per i cibi crudi e cotti
<input type="checkbox"/>	Lavorando i cibi con utensili d'acciaio
8	Come ci si deve comportare nel caso di ricevimento di merce scaduta?
<input type="checkbox"/>	Telefonare al fornitore per farla sostituire
<input type="checkbox"/>	Segnarla come merce non conforme e depositarla nell'apposito ripiano in magazzino o in cella frigorifera secondo la necessità di conservazione, chiamare il fornitore per farla sostituire
<input type="checkbox"/>	Riporla in frigo o negli scaffali e chiamare il fornitore
9	Qual è la temperatura corretta di conservazione delle carni rosse?
<input type="checkbox"/>	Tra +7°C e +12°C
<input type="checkbox"/>	Tra +0°C e +7°C
<input type="checkbox"/>	Tra -5°C e +0°C

10	Cosa è necessario fare per rendere più efficace un disinfettante?
	<input type="checkbox"/> Abbondare nell'uso del prodotto
	<input type="checkbox"/> Applicare solo dopo aver pulito e sgrassato bene le superfici
	<input type="checkbox"/> Usarlo di frequente
11	Il ricevimento delle merci deperibili:
	<input type="checkbox"/> E' considerato un "punto critico di controllo" o CCP
	<input type="checkbox"/> Non è considerato nel piano di autocontrollo
	<input type="checkbox"/> E' una fase priva di rischi
12	Cosa è necessario fare in caso si riscontrino anomalie di funzionamento di una frigorifero?
	<input type="checkbox"/> Chiamare immediatamente il tecnico
	<input type="checkbox"/> Controllare la merce, conservarla in un altro frigorifero o buttarla se è il caso, chiamare il tecnico
	<input type="checkbox"/> Controllare la temperatura del frigorifero, svuotarlo, controllare la merce se possibile conservarla o buttarla se necessario, compilare la scheda delle anomalie e chiamare il tecnico
13	Come vengono cucinati gli alimenti per i celiaci?
	<input type="checkbox"/> La preparazione degli alimenti per celiaci avviene separatamente dalla preparazione degli altri cibi
	<input type="checkbox"/> La preparazione degli alimenti per celiaci avviene con la preparazione degli altri cibi
	<input type="checkbox"/> La preparazione degli alimenti per celiaci solo in parte con la preparazione degli altri cibi
14	Un alimento si definisce surgelato quando la temperatura è:
	<input type="checkbox"/> -28°C
	<input type="checkbox"/> -18°C
	<input type="checkbox"/> -32°C
15	I servizi igienici non devono mai comunicare con i locali adibiti alla lavorazione, deposito di sostanze alimentari
	<input type="checkbox"/> Falso
	<input type="checkbox"/> Vero
	<input type="checkbox"/> Dipende dalle caratteristiche dell'edificio
16	A quali fasi della catena alimentare può essere applicato il metodo HACCP?
	<input type="checkbox"/> Solo a quelle dove è prevista la manipolazione delle carni
	<input type="checkbox"/> A tutte, dall'acquisizione della materia prima fino alla distribuzione del prodotto finito
	<input type="checkbox"/> Alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo
17	Gli abiti di lavoro sono da cambiare e lavare:
	<input type="checkbox"/> Ogni settimana
	<input type="checkbox"/> Ogni due settimane
	<input type="checkbox"/> Ogni volta che appaiono sporchi
18	Dopo aver lavato le mani bisogna asciugarle con:
	<input type="checkbox"/> Asciugamani bianchi
	<input type="checkbox"/> Materiale a perdere esempio carta
	<input type="checkbox"/> Qualsiasi sistema, l'importante è asciugarsi
19	Quale tra questi consigli per l'uso del frigorifero è corretto?
	<input type="checkbox"/> Mettere cibi caldi nel frigorifero
	<input type="checkbox"/> Lasciare spazio intorno ai cibi perché l'aria possa circolare
	<input type="checkbox"/> Aprirlo di frequente

20	Chi deve portare obbligatoriamente il copricapo per contenere la capigliatura?
	<input type="checkbox"/> Solo i cuochi
	<input type="checkbox"/> Solo chi somministra cibi
	<input type="checkbox"/> Chiunque lavori in cucina e chi è addetto alla somministrazione del cibo
21	Dopo aver fumato
	<input type="checkbox"/> Si può continuare a lavorare
	<input type="checkbox"/> Si devono lavare le mani prima di riprendere a lavorare
	<input type="checkbox"/> Si può continuare a lavorare se le mani sono pulite
22	Come si definisce il rapporto con cui una persona fisica pone volontariamente la propria attività continuativamente e dietro retribuzione, al servizio di un ente pubblico, assumendo diritti e doveri?
	<input type="checkbox"/> Rapporto di lavoro autonomo
	<input type="checkbox"/> Rapporto di pubblico impiego
	<input type="checkbox"/> Volontariato
23	Il Sindaco può nominare un Vicesindaco?
	<input type="checkbox"/> Sì
	<input type="checkbox"/> No
	<input type="checkbox"/> Solo in determinate circostanze
24	Cosa è lo Statuto Comunale?
	<input type="checkbox"/> Atto normativo
	<input type="checkbox"/> Determinazione del Dirigente
	<input type="checkbox"/> Deliberazione di Giunta Comunale
25	Il Dipendente Comunale non accetta regali
	<input type="checkbox"/> Salvo che siano destinati ad altri dipendenti con cui non collabora
	<input type="checkbox"/> Salvo che siano dati a titolo di corrispettivo per un atto del proprio ufficio
	<input type="checkbox"/> Salvo quelli d'uso di modico valore
26	Gli organi del Governo del Comune sono:
	<input type="checkbox"/> Il Segretario, il Sindaco e la Giunta Comunale
	<input type="checkbox"/> Il Dirigente, il Sindaco e la Giunta Comunale
	<input type="checkbox"/> Il Sindaco, La Giunta e il Consiglio Comunale
27	Il Comune approva:
	<input type="checkbox"/> Il Bilancio di previsione e consuntivo
	<input type="checkbox"/> Il Bilancio sociale
	<input type="checkbox"/> Il Bilancio dell'Unione dei Comuni
28	I Dirigenti adottano
	<input type="checkbox"/> Atti e provvedimenti amministrativi
	<input type="checkbox"/> Decreti sindacali
	<input type="checkbox"/> Deliberazioni di Giunta Comunale
29	Nell'ambito del diritto degli Enti Locali chi ha potere di emettere Decreti sindacali
	<input type="checkbox"/> La Giunta Comunale
	<input type="checkbox"/> Il Sindaco
	<input type="checkbox"/> Il Dirigente
30	Uno dei Compiti del comune è:
	<input type="checkbox"/> Servizio elettorale
	<input type="checkbox"/> Servizio sanitario
	<input type="checkbox"/> Servizio Veterinario

1	"To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art"	
	<input type="checkbox"/>	Mangiare è una necessità ma mangiare intelligentemente è un'arte
	<input type="checkbox"/>	Bisogna necessariamente mangiare, ma mangiare con intelligenza
	<input type="checkbox"/>	Mangiare è un'arte intelligente
2	What does "Garlic" mean?	
	<input type="checkbox"/>	Aglione
	<input type="checkbox"/>	Ricotta
	<input type="checkbox"/>	Mozzarella
3	<p>Translate: <i>Thanksgiving is a special festival for Americans, it is a family holiday: families always have big dinners and happy reunions. On this day American people thank God for what they have.</i></p>	
	<div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>	

DOMANDE PER CONCORSO OPERATORE MENSA

TRACCIA N. 2

1	Qual è la corretta prassi di pulizia e disinfezione del tavolo di lavoro?
<input type="checkbox"/>	Distribuire il disinfettante e risciacquare con abbondante acqua
<input type="checkbox"/>	Rimuovere lo sporco visibile, detergere con prodotto detergente, risciacquare e asciugare con la carta
<input type="checkbox"/>	Rimuovere lo sporco visibile, detergere con detergente, distribuire il disinfettante seguendo il tempo di posa, risciacquare e asciugare con carta
2	Cosa sono i “punti critici” di un processo produttivo alimentare?
<input type="checkbox"/>	Le fasi del processo in cui è più alta la possibilità che si verifichino delle contaminazioni
<input type="checkbox"/>	I momenti in cui gli alimenti vengono sottoposti a trattamenti termici per ottenerne la sterilizzazione
<input type="checkbox"/>	Le fasi in cui gli alimenti vengono lavorati con macchinari pericolosi per gli operatori
3	La disinfezione:
<input type="checkbox"/>	Serve per distruggere i germi patogeni
<input type="checkbox"/>	Serve per pulire un ambiente
<input type="checkbox"/>	Serve per combattere topi mosche e scarafaggi
4	Nei refettori scolastici i cibi cotti vanno mantenuti ad una temperatura superiore a:
<input type="checkbox"/>	+55°C
<input type="checkbox"/>	+90°C
<input type="checkbox"/>	+120°C
5	Lo scongelamento dei cibi a temperatura ambiente è scorretto, perché?
<input type="checkbox"/>	E' scomodo perché l'alimento impiega troppe ore per scongelarsi
<input type="checkbox"/>	L'alimento non perde tutta l'acqua di scongelamento
<input type="checkbox"/>	L'alimento può subire ricontaminazioni
6	Dovendo sezionare un pollo crudo e poi affettare un roast-beef cotto avendo un unico tagliere a disposizione quando è indispensabile pulire e disinfettare il tagliere?
<input type="checkbox"/>	Dopo aver affettato il roast-beef
<input type="checkbox"/>	Subito dopo ognuna delle due operazioni
<input type="checkbox"/>	Non è indispensabile di disinfettarlo in quanto si tratta sempre di carne
7	Qual è l'intervallo di temperatura nel quale avviene la massima moltiplicazione dei germi?
<input type="checkbox"/>	Da +10° C a +20°C
<input type="checkbox"/>	Temperatura ambiente
<input type="checkbox"/>	Da +10°C a +60 °C
8	E' giusto lavare la verdura con:
<input type="checkbox"/>	Acqua potabile
<input type="checkbox"/>	Acqua potabile e non
<input type="checkbox"/>	Acqua non potabile con amuchina
9	La temperatura a cui conservare i cibi cotti da consumare freddi è:
<input type="checkbox"/>	-7°C
<input type="checkbox"/>	+ 4°C
<input type="checkbox"/>	0°C

10	Gli alimenti si contaminano con i microorganismi soprattutto mediante:
	<input type="checkbox"/> I recipienti
	<input type="checkbox"/> Mani che manipolano gli alimenti
	<input type="checkbox"/> l'aria
11	I piani di lavoro, le attrezzature e gli utensili vanno sottoposti a sanificazione:
	<input type="checkbox"/> Al termine di ogni specifico uso
	<input type="checkbox"/> Con periodicità settimanale
	<input type="checkbox"/> Ogni giorno
12	Come vengono confezionati i pasti per i bambini celiaci?
	<input type="checkbox"/> Il cibo preparato viene chiuso in contenitori termici ed ermetici personali e non viene mai a contatto con altri alimenti
	<input type="checkbox"/> I bambini celiaci non mangiano nei refettori comuni
	<input type="checkbox"/> Il cibo preparato viene chiuso in contenitori termici ed ermetici e può venire a contatto con altri alimenti
13	Il latte scremato:
	<input type="checkbox"/> Si conserva per un periodo di 2 mesi
	<input type="checkbox"/> E' il latte intero privato di una parte di grassi
	<input type="checkbox"/> Si conserva meno del latte pastorizzato
14	Tutti i locali adibiti alla lavorazione degli alimenti devono:
	<input type="checkbox"/> Avere pavimento e pareti in materiale lavabile
	<input type="checkbox"/> Avere un lavello a pedale con acqua potabile
	<input type="checkbox"/> Avere pavimento e pareti in materiale lavabile e un lavello a pedale con acqua potabile
15	Quando va modificato il piano di autocontrollo?
	<input type="checkbox"/> Mai
	<input type="checkbox"/> Solo su indicazione dell'ASL
	<input type="checkbox"/> Ogni volta che il processo di produzione varia
16	Cosa è necessario fare in caso si riscontrino anomalie di funzionamento di un forno vuoto?
	<input type="checkbox"/> Chiamare immediatamente il tecnico
	<input type="checkbox"/> Compilare la scheda di non conformità dell'attrezzatura e chiamare il tecnico
	<input type="checkbox"/> Compilare la scheda di non conformità dell'attrezzatura e cambiare il menù del giorno
17	Quando deve essere effettuata la pulizia dell'affettatrice?
	<input type="checkbox"/> Una volta al giorno
	<input type="checkbox"/> Due volte al giorno
	<input type="checkbox"/> Ad ogni cambio di prodotto
18	Durante la conservazione del formaggio spalmabile, il pericolo di proliferazione viene scongiurato se avviene:
	<input type="checkbox"/> Tra 8°C e 10°C
	<input type="checkbox"/> Il mantenimento del prodotto a temperatura inferiore ai 4°C
	<input type="checkbox"/> Il mantenimento del prodotto a temperatura ambiente
19	Quali di queste scritte non è obbligatoria per legge sulle etichette?
	<input type="checkbox"/> Elenco additivi
	<input type="checkbox"/> Termine minimo di conservazioni
	<input type="checkbox"/> Informazioni nutrizionali

20	Il piano di autocontrollo per la ristorazione scolastica:
	<input type="checkbox"/> È obbligatorio
	<input type="checkbox"/> È facoltativo
	<input type="checkbox"/> Va previsto solo se si è verificato gravi malattie causate dagli alimenti
21	La celiachia è:
	<input type="checkbox"/> Un'intolleranza permanente alla gliadina
	<input type="checkbox"/> Un'intolleranza al lattosio
	<input type="checkbox"/> Una tossinfezione alimentare
22	I Dirigenti dirigono:
	<input type="checkbox"/> Uffici e servizi
	<input type="checkbox"/> La Giunta Comunale
	<input type="checkbox"/> Il Consiglio Comunale
23	Il Sindaco può adottare:
	<input type="checkbox"/> Provvedimenti contingibili ed urgenti
	<input type="checkbox"/> Determinazioni
	<input type="checkbox"/> Liquidazioni di spesa
24	Lo Statuto Comunale stabilisce:
	<input type="checkbox"/> Programmazione regionale
	<input type="checkbox"/> Programmazione delle assunzioni
	<input type="checkbox"/> Norme fondamentali dell'organizzazione dell'Ente
25	La Giunta Comunale è così composta:
	<input type="checkbox"/> Sindaco e Assessori
	<input type="checkbox"/> Presidente della Provincia e Sindaco
	<input type="checkbox"/> Dirigenti e Sindaco
26	Qual è il ruolo del Consiglio Comunale?
	<input type="checkbox"/> Organo di vigilanza sui dipendenti
	<input type="checkbox"/> Organo di indirizzo e di controllo amministrativo del Comune
	<input type="checkbox"/> Organo di controllo atti dirigenziali
27	I Consiglieri Comunali hanno diritto di ricevere dagli uffici:
	<input type="checkbox"/> Nessuna notizia
	<input type="checkbox"/> Solo notizie relative al bilancio comunale
	<input type="checkbox"/> Tutte le notizie in loro possesso utili all'espletamento del loro mandato
28	La Giunta Comunale si esprime attraverso:
	<input type="checkbox"/> Deliberazioni
	<input type="checkbox"/> Statuto
	<input type="checkbox"/> Determinazioni
29	Cosa si intende per pubblico impiego?
	<input type="checkbox"/> Rapporto di lavoro continuativo con un Ente pubblico
	<input type="checkbox"/> Rapporto di lavoro autonomo
	<input type="checkbox"/> Rapporto di lavoro con privato
30	Il Dirigente Comunale
	<input type="checkbox"/> E' un dipendente comunale
	<input type="checkbox"/> E' eletto dai cittadini
	<input type="checkbox"/> Viene nominato dalla Regione Piemonte

1	"Tell me what you eat and I will tell you what you are"	
	<input type="checkbox"/>	Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei
	<input type="checkbox"/>	Sei cosa mangi e ti racconto chi sei
	<input type="checkbox"/>	Racconta cosa mangi e ti dico dove andare
2	What does "Parsley" mean?	
	<input type="checkbox"/>	Prezzemolo
	<input type="checkbox"/>	Coriandolo
	<input type="checkbox"/>	Basilico
3	<p>Translate: <i>In winter 1621, the pilgrim Fathers, coming from Uk, celebrated Thanksgiving for the first time to thank God and the native Americans for the harvest. They ate roast turkey, corn, pumpkins, grapes cranberries, carrots, pumpkin pie.</i></p>	
	<div style="border: 1px solid black; height: 60px; width: 100%;"></div>	