

Prova tecnica SELEZIONE CUOCO/A

Nome: _____

Data: _____

1. **Gli alimenti sono esposti a rischi di tipo**
 - a. esclusivamente biologico
 - b. chimico, fisico, biologico e allergeni
 - c. biologico e fisico ma non chimico
2. **Quali fra questi microrganismi non si moltiplicano negli alimenti?**
 - a. muffe
 - b. virus
 - c. batteri
3. **Qual è la tempistica corretta per abbattere un alimento cotto? (mediante l'uso di un abbattitore)**
 - a. Il raggiungimento di + 3° al cuore entro 90' minuti
 - b. Il raggiungimento di + 15° al cuore entro 90' minuti
 - c. Il raggiungimento di +3° al cuore entro 120' minuti
4. **Cosa si intende per pasto-test?**
 - a. il pasto-test è un campione rappresentativo del pasto del giorno da poter analizzare in caso di necessità per poter accertare la salubrità dei pasti serviti
 - b. il pasto-test è un campione alimentare con scopo preventivo, che viene effettuato periodicamente sui pasti prodotti per verificarne l'idoneità igienico-sanitaria
 - c. il pasto-test è un test di assaggio del pasto per valutare le caratteristiche organolettiche
5. **Col termine "acqua libera" si intende**
 - a. l'acqua allo stato liquido, di vapore o di ghiaccio
 - b. esclusivamente l'acqua sotto forma di ghiaccio
 - c. l'acqua allo stato liquido e non legata ad altre sostanze (sale, zucchero, ecc.)
6. **Grassi, zuccheri, proteine e vitamine**
 - a. sono presenti in quantità uguali nei vari alimenti di cui ci nutriamo
 - b. sono sostanze nutritive necessarie per l'uomo ma non per i microrganismi
 - c. sono sostanze nutrienti necessarie alla crescita di tutti gli esseri viventi, inclusi i microrganismi
7. **I microrganismi che crescono sui cibi**
 - a. sono sempre patogeni e causano malattie
 - b. sono sempre innocui
 - c. possono essere innocui, patogeni o utili
8. **L'attestato di formazione per gli alimentaristi ai sensi della d.g.r.t. 559/08**
 - a. ha validità cinque anni dalla data del rilascio
 - b. ha validità di tre anni dalla data del rilascio
 - c. una volta rilasciato non ha scadenza
9. **I microrganismi patogeni**
 - a. crescono solamente sui cibi e non in altri ambienti
 - b. sono microrganismi utili
 - c. sono microrganismi che causano malattie
10. **In cucina le mani devono essere asciugate con:**
 - a. asciugamani in cotone
 - b. asciugamani in lino
 - c. carta monouso
11. **Il rischio fisico**
 - a. ormai in Italia è debellato
 - b. è dovuto alla presenza di sostanze radioattive negli alimenti
 - c. è dovuto alla presenza di corpi estranei negli alimenti

Firma candidato/a _____

12. La contaminazione crociata è

- a. la moltiplicazione dei microrganismi sui cibi il passaggio di una contaminazione da un alimento o superficie contaminati ad un alimento non contaminato
- b. il passaggio di una contaminazione da un alimento o superficie contaminati ad un alimento non contaminato
- c. un pericolo fisico

13. Quali sono le temperature di sicurezza per un pasto in attesa della somministrazione?

- a. intorno ai 37°C per i pasti caldi e intorno ai 5°C per i freddi
- b. oltre i 65°C per i pasti caldi e sotto ai 10°C per i freddi
- c. intorno ai 99°C per i pasti caldi e intorno a 1°C per i pasti freddi

14. Quali fattori condizionano la crescita dei microrganismi negli alimenti?

- a. sapore
- b. tempo e temperatura
- c. tempo, temperatura e pH

15. Se un utente con dieta medica mangia un alimento a lui non consentito:

- a. se la quantità di alimento vietato ingerito è piccola non ci sono conseguenze gravi per la sua salute
- b. le conseguenze più gravi si verificano nel caso della celiachia
- c. possono esserci gravi conseguenze anche con l'ingestione di piccolissime quantità di alimento

16. Quale dei seguenti ortaggi appartiene alla famiglia delle crocifere:

- a. Broccoli
- b. Porri
- c. Finocchi

17. Chi segue una dieta vegana non mangia:

- a. alimenti di origine animale e vegetale
- b. alimenti di origine animale
- c. non mangia la carne ma mangia latticini e prodotti a base di uova

18. I guanti monouso utilizzati per la manipolazione degli alimenti:

- a. garantiscono sempre l'igiene della lavorazione se indossati durante tutto il turno di lavoro
- b. garantiscono l'igiene della lavorazione se l'operatore osserva le corrette prassi igieniche
- c. garantiscono la sicurezza del lavoratore perché antitaglio

19. Durante la lavorazione/somministrazione degli alimenti:

- a. non si possono indossare bracciali, piercing ed altri monili
- b. è possibile indossare eventuali piercing avendo cura di coprirli con cerotti in modo che non caschino accidentalmente negli alimenti
- c. si possono indossare anelli, bracciali ed altri monili durante la distribuzione degli alimenti, purché siano sempre tenuti puliti

20. Quale delle seguenti affermazioni è vera?

- a. un alimento cotto può essere mantenuto a temperatura ambiente diverse ore perché la cottura elimina tutti i batteri
- b. il congelamento uccide i batteri perché i cristalli di ghiaccio rompono le membrane cellulari
- c. le tossine prodotte da alcuni batteri possono resistere anche alla cottura dell'alimento

21. La conservazione con il freddo è una tecnica

- a. microbicida, cioè elimina totalmente i microrganismi presenti in un alimento
- b. microbiostatica, cioè riduce lo sviluppo dei microrganismi senza però eliminarli
- c. non ha nessun effetto sui microrganismi e si limita a disattivare gli enzimi.

Firma candidato/a _____

22. La celiachia:

- a. è un'intolleranza al glutine che può portare a shock anafilattico
- b. non può insorgere in età adulta
- c. è un'intolleranza al glutine che può provocare malnutrizione

23. Il lavoratore che opera nel settore alimentare deve:

- a. lavarsi le mani frequentemente, soprattutto quando passa da una lavorazione all'altra o tocca superfici diverse
- b. indossare sempre i guanti e levarli solo a fine turno
- c. evitare di toccare gli alimenti in maniera diretta senza l'uso dei guanti

24. L'HACCP è:

- a. l'analisi dei pericoli biologici, chimici e fisici legati agli alimenti e il monitoraggio dei sistemi alimentari tramite punti critici di controllo
- b. una certificazione aziendale che tutela la sicurezza dei lavoratori
- c. un test che rileva la quantità di microrganismi negli alimenti

25. La disinfestazione è:

- a. l'eliminazione di tutti i germi patogeni
- b. la pulizia completa di un locale, compresa la disinfezione
- c. l'eliminazione di tutti i parassiti (roditori, volanti, striscianti)

26. Un portatore sano di malattia infettiva:

- a. non è un pericolo per gli altri perché non ha sintomi della malattia
- b. è un pericolo soltanto per i conviventi più stretti
- c. può provocare gravi epidemie

27. L'adozione di un confezionamento sotto vuoto:

- a. impedisce il proliferare di batteri "anaerobi"
- b. impedisce il proliferare di batteri "aerobi"
- c. favorisce la conservazione degli aromi volatili dell'alimento.

28. Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto per sostanze alimentari?

- a. deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida
- b. deve avere sempre un cassone refrigerato
- c. deve avere un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto di guida

29. Quale fra questi alimenti può essere consumato da un celiaco?

- a. grano saraceno
- b. orzo
- c. farro

30. La tracciabilità alimentare:

- a. è costituita da tutte le informazioni che costruiscono il percorso di un alimento, dalla produzione primaria al consumo
- b. è la corretta etichettatura degli alimenti secondo la norma 1169/2011
- c. è il codice a barre riportato sulle confezioni alimentari

31. Un menù così composto: pasta e fagioli, insalata con carote e frutta

- a. non è corretto dal punto di vista nutrizionale, ci sono troppe verdure che potrebbero causare problemi intestinali ai bambini
- b. è correttamente bilanciato
- c. non è corretto dal punto di vista nutrizionale perché mancano le proteine

Firma candidato/a _____

32. I virus:

- a. provocano influenze che non hanno niente a che vedere con le tossinfezioni alimentari
- b. non si moltiplicano nell'alimento ma possono veicolare malattie all'uomo attraverso gli alimenti
- c. si moltiplicano negli alimenti e provocano malattie trasmesse dagli alimenti

33. La trasmissione fecale-orale di una malattia infettiva:

- a. si verifica solo se si condividono i servizi igienici con soggetti portatori della malattia o malati
- b. si verifica se il soggetto malato o portatore della malattia contamina con le proprie feci acqua o alimenti che vengono poi ingeriti da un altro soggetto
- c. si verifica per lo più negli ospedali

34. Possono essere fonte di rischio chimico

- a. sostanze chimiche accidentalmente finite nei cibi
- b. prodotti utilizzati in agricoltura
- c. entrambe le precedenti

35. Cosa significa RSPP?

- a. Responsabile del servizio di produzione e cicli produttivi
- b. Responsabile del servizio di prevenzione e protezione
- c. Responsabile del servizio di progettazione e processi produttivi

36. Se è falso che nessun cane ha tre zampe, allora:

- a. almeno un cane ha tre zampe
- b. almeno un cane ha un numero di zampe diverso da tre
- c. tutti i cani hanno tre zampe

37. Quale delle seguenti affermazioni è logicamente equivalente a "le canzoni italiane non hanno sempre testi belli"?

- a. le canzoni italiane hanno sempre testi brutti
- b. almeno una canzone italiana non ha un bel testo
- c. tutte le canzoni con un bel testo non sono italiane

38. Qualità & Servizi è una società di cui i soci sono

- a. i comuni di Calenzano, Sesto Fiorentino, Signa
- b. i comuni di Calenzano, Campi Bisenzio, Signa, Carmignano
- c. i comuni di Calenzano, Sesto Fiorentino, Signa, Campi Bisenzio, Carmignano, Barberino di Mugello

39. Quanti pasti produce giornalmente Qualità & Servizi S.p.A.

- a. Circa 7.600
- b. Circa 20.000
- c. Circa 50.000

40. Il Metodo HACCP è Obbligatorio per le industrie alimentari

- a. Sì
- b. No

Firma candidato/a _____

RISPOSTE

- 1b
- 2b
- 3a
- 4a
- 5c
- 6c
- 7c
- 8a
- 9c
- 10c
- 11c
- 12b
- 13b
- 14c
- 15c
- 16a
- 17b
- 18b
- 19a
- 20c
- 21b
- 22c
- 23a
- 24a
- 25c
- 26c
- 27b
- 28c
- 29a
- 30a
- 31b
- 32b
- 33b
- 34c
- 35b
- 36a
- 37b
- 38c
- 39a
- 40a