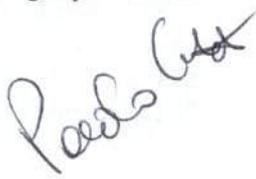


PROVA SCRITTA 1

1. Quali sono gli organi del Comune:
 - il Sindaco, il Responsabile dell'Ufficio tecnico e il consiglio comunale;
 - il Sindaco, il Vicesindaco e il Segretario comunale;
 - il Sindaco, la giunta comunale e il consiglio comunale;
2. All'interno del Comune, per il personale addetto alla mensa scolastica, chi è il datore di lavoro:
 - il Segretario comunale;
 - il Sindaco;
 - Il Dirigente scolastico.
3. Il Sindaco:
 - viene eletto di norma ogni sei anni;
 - viene eletto di norma ogni tre anni;
 - viene eletto di norma ogni cinque anni.
4. In caso di assenza per malattia inferiore a due giorni il lavoratore deve:
 - non avvisare il datore di lavoro essendo sufficiente il certificato medico;
 - avvisare il datore di lavoro e fornire una dichiarazione attestante lo stato di malattia;
 - avvisare il datore di lavoro il giorno del rientro in servizio.
5. Il dipendente pubblico ha diritto ad effettuare:
 - 45 giorni di ferie annue;
 - 32 o 36 giorni di ferie annue, in base alla tipologia contrattuale;
 - 25 giorni di ferie annue;
6. L'abbigliamento in cucina deve essere composto da:
 - Pantaloni con molte tasche, maglietta a maniche corte e berretto da baseball
 - Pantaloncini corti o lunghi, maglia o maglione in base alla stagione, fazzoletto solo per raccogliere i capelli lunghi
 - Abbigliamento professionale di colore chiaro, testa coperta e capelli raccolti da una cuffia o cappello da cuoco, il tutto sempre pulito e in ordine;
7. L'abbigliamento professionale deve essere conservato:
 - A casa ed indossato prima di recarsi al lavoro
 - Nell'armadietto dedicato nello spogliatoio del personale ed indossato solo prima di entrare in cucina;
 - È sufficiente un grembiule conservato in un cassetto in cucina.
8. Per lavarsi le mani è necessario utilizzare:
 - Acqua e uno straccio per asciugarle
 - Detersivo per le stoviglie e carta per asciugarle
 - Detergente disinfettante, acqua calda, carta monouso o asciugamani ad aria
9. Durante l'orario di lavoro è consentito avere le unghie smaltate ed indossare anelli e monili:
 - Sì, sempre
 - No, mai
 - Solo se di particolare valore affettivo.
10. Quali procedure è necessario seguire per la pulizia e sanificazione di un banco da lavoro:
 - Rimozione dei residui grossolani, lavaggio con acqua calda e detergente, risciacquo con acqua tiepida, disinfezione con prodotto idoneo, asciugatura con carta monouso;
 - Lavaggio con detergente per stoviglie, risciacquo.
 - Rimozione dei residui grossolani, lavaggio con acqua fredda.
11. Come si utilizzano i detersivi:
 - Rispettando sempre le indicazioni fornite dal produttore nella scheda tecnica;
 - Sono tutti uguali, basta sciacquarli bene;
 - In cucina si utilizza un detergente per tutti gli usi.

10 non lavare
G.P.
Lorenz
Domenico
Paolo C.

12. Di che colore dovrebbe essere il tagliere utilizzato per la preparazione delle verdure crude e frutta:
- Azzurro;
 - Marrone;
 - Verde.
13. In cosa consiste la sanificazione di un piano di lavoro o di un frigorifero:
- In due fasi diverse: detersione e disinfezione;
 - Nella pulizia con alcool e carta monouso;
 - Nella pulizia con acqua bollente.
14. Le patate si conservano:
- Nella cella delle verdure;
 - In un luogo fresco ed asciutto, buio e sollevate da terra;
 - In cucina, sotto il lavello dedicato alla preparazione e lavaggio delle verdure;
15. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero:
- In base alle procedure indicate sul piano H.A.C.C.P. per la normale attività; e comunque ogniqualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie;
 - Una volta a stagione;
 - Solo se dovessimo incidentalmente rompervi delle uova.
16. Quali sono le calzature da indossare sul posto di lavoro:
- Comode scarpe da ginnastica;
 - Calzature di sicurezza con suola antiscivolo e puntale rinforzato;
 - Scarponcini in goretex in inverno e freschi sandali in estate.
17. A quale temperatura devono essere conservati latticini:
- 0°/+2° C;
 - +4°/+6° C;
 - +12°/+15° C;
18. A quale temperatura devono essere conservati gli alimenti surgelati
- Minimo - 18°C;
 - 12°/ - 15° C;
 - 0°/ - 2°C.
19. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero:
- In base alle procedure indicate sul piano H.A.C.C.P. per la normale attività; e comunque ogniqualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie;
 - Una volta a stagione;
 - Solo se dovessimo incidentalmente rompervi delle uova
20. Quali sono le calzature da indossare sul posto di lavoro:
- Comode scarpe da ginnastica;
 - Calzature di sicurezza con suola antiscivolo e puntale rinforzato;
 - Scarponcini in goretex in inverno e freschi sandali in estate.
21. Vetri rotti e lattine aperte vanno gettati:
- Nella pattumiera, con gli altri rifiuti indifferenziati;
 - Lasciarli in un contenitore apposito, ben in vista, per riporli in seguito nei contenitori dedicati;
 - Sciolti, su un banco da lavoro.
22. Se cade un liquido a terra
- Aspettare che si asciughi;
 - Asciugare immediatamente, spargere poco sale e avvisare i colleghi del pericolo posizionando la segnaletica di sicurezza;
 - Appoggiarvi un tappeto.
- 
Daniela Lorenzi
- 
Paolo C...

23. I D.P.I. vanno utilizzati
- Se non costa tempo, impegno e qualche inconveniente di praticità lavorativa;
 - Se sono a nostra disposizione;
 - Sempre.
24. Come si pulisce l'affettatrice:
- Mettendola in lavastoviglie, se possibile intera, in alternativa pezzo per pezzo;
 - Smontata, con una spugna imbevuta di una miscela di ammoniaca e candeggina seguito dal risciacquo;
 - Scollegata dalla rete elettrica, smontata, con un prodotto detergente e sanificante seguito dal risciacquo, ed accuratamente asciugata.
25. Come si pulisce l'affettatrice:
- Mettendola in lavastoviglie, se possibile intera, in alternativa pezzo per pezzo;
 - Smontata, con una spugna imbevuta di una miscela di ammoniaca e candeggina seguito dal risciacquo;
 - Scollegata dalla rete elettrica, smontata, con un prodotto detergente e sanificante seguito dal risciacquo, ed accuratamente asciugata.
26. Che cosa è la scheda tecnica di un prodotto per la pulizia:
- Un documento specifico per ogni prodotto di pulizia che indica chiaramente il codice identificativo di un prodotto per effettuare gli ordini di acquisto;
 - Un documento specifico per ogni prodotto di pulizia che indica la ditta fornitrice, la composizione chimica del prodotto, le modalità di impiego e le prescrizioni di pronto soccorso in caso di contatto accidentale;
 - Un documento specifico che autorizza l'impiego di un prodotto con massima sicurezza all'interno di un ambiente scolastico.
27. Durante la pulizia di un piano di lavoro, quanto tempo deve passare tra la disinfezione e successivo risciacquo:
- il tempo di contatto necessario riportato nella scheda tecnica del prodotto;
 - più di cinque minuti per dare il tempo al disinfettante di agire sulla carica microbica esistente;
 - posso risciacquare subito perché l'azione disinfettante è immediata.
28. Per pulizia straordinaria si intende:
- quella che viene compita più volte;
 - quella che viene compita quando si ha tempo;
 - quella che viene compita in modo accurato e minuzioso con periodicità diverse;
29. Il materiale di pulizia che si usa per i locali:
- è lo stesso per tutti i servizi;
 - varia a seconda dei servizi;
 - è monouso.
30. Il dosaggio di disinfettante è importante:
- sì, perché più è concentrato e più disinfetta;
 - sì, perché una dose troppo elevata o troppo scarsa lo rende inattivo;
 - no, perché è efficace comunque.

20/11/2011

Le...

Daniela Lorenzini

Paolo...

PROVA SCRITTA 2

1. Quali sono gli organi del Comune:
 - il Sindaco, il Responsabile dell'Ufficio tecnico e il consiglio comunale;
 - il Sindaco, il Vicesindaco e il Segretario comunale;
 - il Sindaco, la giunta comunale e il consiglio comunale;
2. All'interno del Comune, per il personale addetto alla mensa scolastica, chi è il datore di lavoro:
 - il Segretario comunale;
 - il Sindaco;
 - Il Dirigente scolastico.
3. Il Sindaco:
 - viene eletto di norma ogni sei anni;
 - viene eletto di norma ogni tre anni;
 - viene eletto di norma ogni cinque anni.
4. In caso di assenza per malattia inferiore a due giorni il lavoratore deve:
 - non avvisare il datore di lavoro essendo sufficiente il certificato medico;
 - avvisare il datore di lavoro e fornire una dichiarazione attestante lo stato di malattia;
 - avvisare il datore di lavoro il giorno del rientro in servizio.
5. Il dipendente pubblico ha diritto ad effettuare:
 - 45 giorni di ferie annue;
 - 32 o 36 giorni di ferie annue, in base alla tipologia contrattuale;
 - 25 giorni di ferie annue;
6. L'abbigliamento in cucina deve essere composto da:
 - Pantaloni con molte tasche, maglietta a maniche corte e berretto da baseball
 - Pantaloncini corti o lunghi, maglia o maglione in base alla stagione, fazzoletto solo per raccogliere i capelli lunghi
 - Abbigliamento professionale di colore chiaro, testa coperta e capelli raccolti da una cuffia o cappello da cuoco, il tutto sempre pulito e in ordine;
7. L'abbigliamento professionale deve essere conservato:
 - A casa ed indossato prima di recarsi al lavoro
 - Nell'armadietto dedicato nello spogliatoio del personale ed indossato solo prima di entrare in cucina;
 - È sufficiente un grembiule conservato in un cassetto in cucina.
8. Per lavarsi le mani è necessario utilizzare:
 - Acqua e uno straccio per asciugarle
 - Detersivo per le stoviglie e carta per asciugarle
 - Detergente disinfettante, acqua calda, carta monouso o asciugamani ad aria
9. Durante l'orario di lavoro è consentito avere le unghie smaltate ed indossare anelli e monili:
 - Sì, sempre
 - No, mai
 - Solo se di particolare valore affettivo.
10. Quali procedure è necessario seguire per la pulizia e sanificazione di un banco da lavoro:
 - Rimozione dei residui grossolani, lavaggio con acqua calda e detergente, risciacquo con acqua tiepida, disinfezione con prodotto idoneo, asciugatura con carta monouso;
 - Lavaggio con detergente per stoviglie, risciacquo.
 - Rimozione dei residui grossolani, lavaggio con acqua fredda.
11. Come si utilizzano i detersivi:
 - Rispettando sempre le indicazioni fornite dal produttore nella scheda tecnica;
 - Sono tutti uguali, basta sciacquarli bene;
 - In cucina si utilizza un detergente per tutti gli usi.

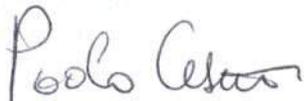
Corradi

Daniel

Paolo Geronzi

Paolo Geronzi

12. Di che colore dovrebbe essere il tagliere utilizzato per la preparazione delle verdure crude e frutta:
- Azzurro;
 - Marrone;
 - Verde.
13. In cosa consiste la sanificazione di un piano di lavoro o di un frigorifero:
- In due fasi diverse: deterzione e disinfezione;
 - Nella pulizia con alcool e carta monouso;
 - Nella pulizia con acqua bollente.
14. Le patate si conservano:
- Nella cella delle verdure;
 - In un luogo fresco ed asciutto, buio e sollevate da terra;
 - In cucina, sotto il lavello dedicato alla preparazione e lavaggio delle verdure;
15. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero:
- In base alle procedure indicate sul piano H.A.C.C.P. per la normale attività; e comunque ogniqualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie;
 - Una volta a stagione;
 - Solo se dovessimo incidentalmente rompervi delle uova.
16. Quali sono le calzature da indossare sul posto di lavoro:
- Comode scarpe da ginnastica;
 - Calzature di sicurezza con suola antiscivolo e puntale rinforzato;
 - Scarponcini in goretex in inverno e freschi sandali in estate.
17. A quale temperatura devono essere conservati latticini:
- 0°/+2° C;
 - +4°/+6° C;
 - +12°/+15° C;
18. A quale temperatura devono essere conservati gli alimenti surgelati
- Minimo - 18°C;
 - 12°/ - 15° C;
 - 0°/ - 2°C.
19. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero:
- In base alle procedure indicate sul piano H.A.C.C.P. per la normale attività; e comunque ogniqualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie;
 - Una volta a stagione;
 - Solo se dovessimo incidentalmente rompervi delle uova
20. Quali sono le calzature da indossare sul posto di lavoro:
- Comode scarpe da ginnastica;
 - Calzature di sicurezza con suola antiscivolo e puntale rinforzato;
 - Scarponcini in goretex in inverno e freschi sandali in estate.
21. Vetri rotti e lattine aperte vanno gettati:
- Nella pattumiera, con gli altri rifiuti indifferenziati;
 - Lasciarli in un contenitore apposito, ben in vista, per riporli in seguito nei contenitori dedicati;
 - Sciolti, su un banco da lavoro.
22. Se cade un liquido a terra
- Aspettare che si asciughi;
 - Asciugare immediatamente, spargere poco sale e avvisare i colleghi del pericolo posizionando la segnaletica di sicurezza;
 - Appoggiarvi un tappeto.


Daniela Lorenza

Paolo Cesar

23. I D.P.I. vanno utilizzati
- Se non costa tempo, impegno e qualche inconveniente di praticità lavorativa;
 - Se sono a nostra disposizione;
 - Sempre.
24. Come si pulisce l'affettatrice:
- Mettendola in lavastoviglie, se possibile intera, in alternativa pezzo per pezzo;
 - Smontata, con una spugna imbevuta di una miscela di ammoniaca e candeggina seguito dal risciacquo;
 - Scollegata dalla rete elettrica, smontata, con un prodotto detergente e sanificante seguito dal risciacquo, ed accuratamente asciugata.
25. Come si pulisce l'affettatrice:
- Mettendola in lavastoviglie, se possibile intera, in alternativa pezzo per pezzo;
 - Smontata, con una spugna imbevuta di una miscela di ammoniaca e candeggina seguito dal risciacquo;
 - Scollegata dalla rete elettrica, smontata, con un prodotto detergente e sanificante seguito dal risciacquo, ed accuratamente asciugata.
26. La cassetta di pronto soccorso:
- deve essere presente nell'ufficio del datore di lavoro, chiusa a chiave;
 - deve essere presente nel luogo di lavoro, ben custodita, individuabile e contenente solo cerotti e disinfettante;
 - deve essere presente nel luogo di lavoro, ben custodita, individuabile e contenente la dotazione minima;
27. Nei luoghi di lavoro:
- vige il divieto di fumo;
 - è consentito fumare a condizione che non vi siano altri dipendenti, aprendo le finestre;
 - vige il divieto di fumo, solo durante la presenza di alunni;
28. Il personale dipendente che utilizza beni di proprietà comunale:
- non utilizza a fini privati il materiale o le attrezzature di cui dispone per ragioni di servizio;
 - utilizza a fini privati il materiale o le attrezzature di cui dispone per ragioni di servizio, salvo restituirli non deteriorati;
 - utilizza a fini privati il materiale o le attrezzature di cui dispone per ragioni di servizio, se è autorizzato dal Sindaco.
29. Durante l'orario di lavoro nelle mense comunali:
- non è consentito l'accesso a persone non autorizzate, solo durante la somministrazione dei pasti;
 - non è consentito l'accesso a persone non autorizzate;
 - è consentito ricevere visite di parenti e amici;
30. Come ci si muove in cucina con un coltello in mano:
- Tenendolo ben alzato davanti a se stessi, in modo che tutti i presenti lo possano vedere;
 - Annunciando ad alta voce "attenzione sto arrivando con un coltello";
 - Verso il basso a braccio disteso a fianco del proprio busto;



Daniela Lorenz

Pool C...

Lorenz

PROVA SCRITTA 3

1. Quali sono gli organi del Comune:
 - il Sindaco, il Responsabile dell'Ufficio tecnico e il consiglio comunale;
 - il Sindaco, il Vicesindaco e il Segretario comunale;
 - il Sindaco, la giunta comunale e il consiglio comunale;

2. All'interno del Comune, per il personale addetto alla mensa scolastica, chi è il datore di lavoro:
 - il Segretario comunale;
 - il Sindaco;
 - Il Dirigente scolastico.

3. Il Sindaco:
 - viene eletto di norma ogni sei anni;
 - viene eletto di norma ogni tre anni;
 - viene eletto di norma ogni cinque anni.

4. In caso di assenza per malattia inferiore a due giorni il lavoratore deve:
 - non avvisare il datore di lavoro essendo sufficiente il certificato medico;
 - avvisare il datore di lavoro e fornire una dichiarazione attestante lo stato di malattia;
 - avvisare il datore di lavoro il giorno del rientro in servizio.

5. Il dipendente pubblico ha diritto ad effettuare:
 - 45 giorni di ferie annue;
 - 32 o 36 giorni di ferie annue, in base alla tipologia contrattuale;
 - 25 giorni di ferie annue;

6. L'abbigliamento in cucina deve essere composto da:
 - Pantaloni con molte tasche, maglietta a maniche corte e berretto da baseball
 - Pantaloncini corti o lunghi, maglia o maglione in base alla stagione, fazzoletto solo per raccogliere i capelli lunghi
 - Abbigliamento professionale di colore chiaro, testa coperta e capelli raccolti da una cuffia o cappello da cuoco, il tutto sempre pulito e in ordine;

7. L'abbigliamento professionale deve essere conservato:
 - A casa ed indossato prima di recarsi al lavoro
 - Nell'armadietto dedicato nello spogliatoio del personale ed indossato solo prima di entrare in cucina;
 - È sufficiente un grembiule conservato in un cassetto in cucina.

8. Per lavarsi le mani è necessario utilizzare:
 - Acqua e uno straccio per asciugarle
 - Detersivo per le stoviglie e carta per asciugarle
 - Detergente disinfettante, acqua calda, carta monouso o asciugamani ad aria

9. Durante l'orario di lavoro è consentito avere le unghie smaltate ed indossare anelli e monili:
 - Sì, sempre
 - No, mai
 - Solo se di particolare valore affettivo.

10. Quali procedure è necessario seguire per la pulizia e sanificazione di un banco da lavoro:
 - Rimozione dei residui grossolani, lavaggio con acqua calda e detergente, risciacquo con acqua tiepida, disinfezione con prodotto idoneo, asciugatura con carta monouso;
 - Lavaggio con detergente per stoviglie, risciacquo.
 - Rimozione dei residui grossolani, lavaggio con acqua fredda.

11. Come si utilizzano i detersivi:
 - Rispettando sempre le indicazioni fornite dal produttore nella scheda tecnica;
 - Sono tutti uguali, basta sciacquarli bene;
 - In cucina si utilizza un detergente per tutti gli usi.

Daniela Lorenz

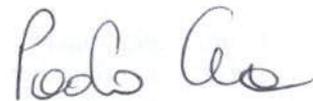
Paolo Car

Luca Lorenz

12. Di che colore dovrebbe essere il tagliere utilizzato per la preparazione delle verdure crude e frutta:
- Azzurro;
 - Marrone;
 - Verde.
13. In cosa consiste la sanificazione di un piano di lavoro o di un frigorifero:
- In due fasi diverse: deterzione e disinfezione;
 - Nella pulizia con alcool e carta monouso;
 - Nella pulizia con acqua bollente.
14. Le patate si conservano:
- Nella cella delle verdure;
 - In un luogo fresco ed asciutto, buio e sollevate da terra;
 - In cucina, sotto il lavello dedicato alla preparazione e lavaggio delle verdure;
15. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero:
- In base alle procedure indicate sul piano H.A.C.C.P. per la normale attività; e comunque ogniqualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie;
 - Una volta a stagione;
 - Solo se dovessimo incidentalmente rompervi delle uova.
16. Quali sono le calzature da indossare sul posto di lavoro:
- Comode scarpe da ginnastica;
 - Calzature di sicurezza con suola antiscivolo e puntale rinforzato;
 - Scarponcini in goretex in inverno e freschi sandali in estate.
17. A quale temperatura devono essere conservati latticini:
- 0°/+2° C;
 - +4°/+6° C;
 - +12°/+15° C;
18. A quale temperatura devono essere conservati gli alimenti surgelati
- Minimo - 18°C;
 - 12°/ - 15° C;
 - 0°/ - 2°C.
19. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero:
- In base alle procedure indicate sul piano H.A.C.C.P. per la normale attività; e comunque ogniqualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie;
 - Una volta a stagione;
 - Solo se dovessimo incidentalmente rompervi delle uova
20. Quali sono le calzature da indossare sul posto di lavoro:
- Comode scarpe da ginnastica;
 - Calzature di sicurezza con suola antiscivolo e puntale rinforzato;
 - Scarponcini in goretex in inverno e freschi sandali in estate.
21. Vetri rotti e lattine aperte vanno gettati:
- Nella pattumiera, con gli altri rifiuti indifferenziati;
 - Lasciarli in un contenitore apposito, ben in vista, per riporli in seguito nei contenitori dedicati;
 - Sciolti, su un banco da lavoro.
22. Se cade un liquido a terra
- Aspettare che si asciughi;
 - Asciugare immediatamente, spargere poco sale e avvisare i colleghi del pericolo posizionando la segnaletica di sicurezza;
 - Appoggiarvi un tappeto.



Daniela Lorenz



Paolo

23. I D.P.I. vanno utilizzati
- Se non costa tempo, impegno e qualche inconveniente di praticità lavorativa;
 - Se sono a nostra disposizione;
 - Sempre.
24. Come si pulisce l'affettatrice:
- Mettendola in lavastoviglie, se possibile intera, in alternativa pezzo per pezzo;
 - Smontata, con una spugna imbevuta di una miscela di ammoniaca e candeggina seguito dal risciacquo;
 - Scollegata dalla rete elettrica, smontata, con un prodotto detergente e sanificante seguito dal risciacquo, ed accuratamente asciugata.
25. Come si pulisce l'affettatrice:
- Mettendola in lavastoviglie, se possibile intera, in alternativa pezzo per pezzo;
 - Smontata, con una spugna imbevuta di una miscela di ammoniaca e candeggina seguito dal risciacquo;
 - Scollegata dalla rete elettrica, smontata, con un prodotto detergente e sanificante seguito dal risciacquo, ed accuratamente asciugata.
26. Gli alimenti cotti, fino al momento del servizio vanno conservati alla temperatura:
- inferiore ai 10°C
 - compreso tra 40° e 60°C
 - superiore ai 65°C
27. Nel sistema di autocontrollo H.A.C.C.P. cosa si intende per rischio fisico:
- Un incidente che riguarda il fisico del cuoco
 - La contaminazione di un alimento con parti di attrezzature/utensili
 - Il rischio di bruciare un alimento
28. Un prodotto confezionato, può essere utilizzato dopo il termine minimo di conservazione:
- Entro cinque giorni dalla scadenza;
 - Mai;
 - Solo se sempre conservato in frigorifero.
29. Se utilizziamo prodotti confezionati, come possiamo conoscere la presenza di allergeni:
- Dal sito internet del produttore;
 - Dall'etichetta;
 - a seguito di colloqui con il fornitore.
30. Le uova possono essere utilizzate crude solo se:
- Pastorizzate
 - Provenienti dall'allevamento di un contadino di fiducia
 - Provenienti da allevamenti industriali

Handwritten signature: Daniela Lorenzi

Handwritten signature: Paolo Lorenzi