

PROVA SCRITTA 1

1. La copertura dei posti a tempo determinato all'interno del Comune, per il personale addetto alla mensa scolastica, avviene:
 - ☐ per chiamata diretta da parte del Sindaco;
 - ☐ a seguito di selezione pubblica;
 - ☐ per chiamata diretta da parte del Segretario comunale;
2. Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario all'interno della mensa scolastica è espressamente autorizzato:
 - ☐ dal Sindaco;
 - ☐ dal Segretario comunale;
 - ☐ dal circolo di coordinamento, su richiesta della coordinatrice scolastica.
3. La giunta comunale:
 - ☐ viene nominata dal Sindaco;
 - ☐ viene eletta a seguito di elezioni comunali;
 - ☐ viene nominata dal Consiglio comunale.
4. In caso di assenza per malattia superiore a tre giorni il lavoratore deve:
 - ☐ avvisare il datore di lavoro e produrre 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. I permessi retribuiti per ragioni di studio sono:
 - ☐ nella misura di 150 ore annue;
 - ☐ nella misura di 100 ore annue;
 - ☐ nella misura di 250 ore annue;
6. Qual è la temperatura ideale per conservare la carne fresca in frigorifero?
 - ☐ tra 0° e 2°C
 - ☐ tra 5° e 8°C
 - ☐ tra -2° e -1°
7. In magazzino gli alimenti secchi devono essere conservati:
 - ☐ lattine e Tetrapack direttamente sul pavimento, sormontandoli con le farine
 - ☐ tutti sollevati da terra e lontani dalle pareti
 - ☐ per terra purché siano nelle confezioni originali, altrimenti sugli scaffali
8. I prodotti scaduti ma dall'aspetto ancora buono:
 - ☐ possono essere utilizzati se cotti ad almeno 100°C
 - ☐ devono essere eliminati
 - ☐ possono essere congelati per prolungarne la durata
9. La tracciabilità serve a:
 - ☐ stabilire il prezzo degli alimenti
 - ☐ risalire alla provenienza e al percorso di un alimento
 - ☐ decidere il menù del giorno in base ai fornitori
10. L'indicazione "da consumare preferibilmente entro" indica:
 - ☐ la data dopo la quale un alimento può essere dannoso per la salute
 - ☐ la data dopo la quale un alimento può aver perso alcune caratteristiche e proprietà ma non è immediatamente dannoso per la salute
 - ☐ la data entro la quale un alimento deve essere consumato o in alternativa eliminato
11. L'ispezione visiva delle merci in entrata serve a:
 - ☐ Controllare il peso, per evitare truffe da parte dei fornitori
 - ☐ Verificare qualità e integrità e, qualora sia necessario, il rispetto della catena del freddo
 - ☐ Contare le confezioni per assicurarsi che il fornitore ci abbia consegnato tutto

Il Lavoro Bene
Roberto
Gi.

12. Gli allergeni devono essere:
- ☐ sempre indicati e gestiti con attenzione
 - ☐ ignorati se in piccola quantità
 - ☐ mescolati con gli altri ingredienti per diluirne la presenza
13. Qual è il procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:
- ☐ rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - ☐ rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta
 - ☐ detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
14. A quanti gradi centigradi e per quanto tempo si effettua la pastorizzazione bassa:
- ☐ 65°C x 30'
 - ☐ 85°C x 20'
 - ☐ 100°C x 5'
15. Quali sono gli effetti della pastorizzazione:
- ☐ rallenta lo sviluppo dei microrganismi
 - ☐ uccide tutti i microrganismi comprese le spore
 - ☐ blocca l'azione dei microrganismi
16. L'uso corretto dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) serve a:
- ☐ migliorare la produttività
 - ☐ prevenire infortuni
 - ☐ evitare sanzioni in caso di controlli da parte dell'autorità competente
17. In caso di incendio bisogna:
- ☐ allontanarsi e seguire le vie di fuga
 - ☐ lanciare l'allarme e continuare a lavorare
 - ☐ spegnere i fornelli a gas, riporre in frigorifero gli alimenti che potrebbero essere contaminati dal fumo ed allontanarsi
18. Le sostanze pericolose vanno:
- ☐ conservate in bottiglie di vetro
 - ☐ mantenute nelle confezioni originali e stoccate in sicurezza
 - ☐ conservate assieme agli alimenti, purché nelle confezioni originali
19. Qual è la grammatura indicativa del riso crudo per preparare un risotto destinato a quattro bambini di età compresa tra 3 e 6 anni
- ☐ 260–300 g
 - ☐ 150–180 g
 - ☐ 200–240 g
20. Qual è la grammatura indicativa di prosciutto cotto naturale prevista come secondo piatto per un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni:
- ☐ 45 g
 - ☐ 60 g
 - ☐ 30 g
21. Qual è la grammatura indicativa di frutta fresca prevista per uno spuntino pomeridiano destinato a un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni:
- ☐ 50 g
 - ☐ 100 g
 - ☐ 75 g

Luca Luca
Roberto

22. Il metodo di cottura può influenzare la formazione di sostanze potenzialmente cancerogene negli alimenti:
- ☐ sì, tecniche che implicano cotture ad alte temperature possono favorire la formazione di composti cancerogeni
 - ☐ no, la cottura non ha alcun effetto sulla formazione di sostanze cancerogene
 - ☐ sì, la bollitura prolungata è la principale causa di formazione di sostanze cancerogene
23. Qual è il simbolo registrato che identifica un prodotto idoneo al consumo da parte di persone celiache:
- ☐ una spiga cerchiata di rosso
 - ☐ un mazzo di spighe
 - ☐ una spiga barrata
24. Quale tra i seguenti menù è più indicato per un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni
- ☐ pasta al pomodoro, prosciutto crudo, lenticchie
 - ☐ risotto ai funghi, prosciutto cotto, cavolfiore
 - ☐ gnocchi di patate al pomodoro, prosciutto cotto, carote
25. Qual è la temperatura interna (al cuore) raccomandata per un arrosto di tacchino, al fine di garantire la sicurezza alimentare e la corretta cottura:
- ☐ 55-60 °C
 - ☐ 80-85 °C
 - ☐ 70-72 °C
26. Quale tipo di lievitazione è prevalente nella preparazione del pane tradizionale:
- ☐ lievitazione biologica (fermentazione dei lieviti)
 - ☐ lievitazione fisica (aumento di volume per incorporazione di aria o gas)
 - ☐ lievitazione chimica (reazione tra agenti chimici come bicarbonati e acidi)
27. Quali sono i principali vantaggi della cottura della carne a bassa temperatura:
- ☐ rosolatura omogenea e croccantezza della superficie
 - ☐ minor calo di peso e mantenimento di succosità rispetto alla cottura tradizionale
 - ☐ tempi di cottura rapidi e maggiore digeribilità
28. Quali di questi alimenti rappresentano la base della piramide alimentare e dovrebbero costituire la maggior parte della dieta quotidiana:
- ☐ burro, dolciumi, pane bianco
 - ☐ pasta integrale, olio d'oliva, miele
 - ☐ frutta fresca, verdura e cereali integrali
29. Qual è la ripartizione indicativa delle calorie giornaliere per un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni, suddivisa nei principali pasti della giornata:
- ☐ Colazione 20%, pranzo 40%, merenda 10%, cena 30%
 - ☐ Colazione 25%, pranzo 35%, merenda 15%, cena 25%
 - ☐ Colazione 30%, pranzo 30%, merenda 20%, cena 20%;
30. Quale formaggio è generalmente indicato per bambini di 3-6 anni con intolleranza al lattosio:
- ☐ formaggio fresco spalmabile (es. crescenza)
 - ☐ parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi
 - ☐ gorgonzola

Polina BUC
Polina

gi

PROVA SCRITTA 3

1. La copertura dei posti a tempo determinato all'interno del Comune, per il personale addetto alla mensa scolastica, avviene:
 - ☐ per chiamata diretta da parte del Sindaco;
 - ☐ a seguito di selezione pubblica;
 - ☐ per chiamata diretta da parte del Segretario comunale;
2. Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario all'interno della mensa scolastica è espressamente autorizzato:
 - ☐ dal Sindaco;
 - ☐ dal Segretario comunale;
 - ☐ dal circolo di coordinamento, su richiesta della coordinatrice scolastica.
3. La giunta comunale:
 - ☐ viene nominata dal Sindaco;
 - ☐ viene eletta a seguito di elezioni comunali;
 - ☐ viene nominata dal Consiglio comunale.
4. In caso di assenza per malattia superiore a tre giorni il lavoratore deve:
 - ☐ avvisare il datore di lavoro e produrre 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. I permessi retribuiti per ragioni di studio sono:
 - ☐ nella misura di 150 ore annue;
 - ☐ nella misura di 100 ore annue;
 - ☐ nella misura di 250 ore annue;
6. La temperatura ottimale di un congelatore per alimenti è:
 - ☐ -18 °C
 - ☐ -10 °C
 - ☐ -5 °C
7. In magazzino gli alimenti secchi devono essere conservati:
 - ☐ lattine e Tetrapack direttamente sul pavimento, sormontandoli con le farine
 - ☐ tutti sollevati da terra e lontani dalle pareti
 - ☐ per terra purché siano nelle confezioni originali, altrimenti sugli scaffali
8. I prodotti scaduti ma dall'aspetto ancora buono:
 - ☐ possono essere utilizzati se cotti ad almeno 100°C
 - ☐ devono essere eliminati
 - ☐ possono essere congelati per prolungarne la durata
9. La tracciabilità serve a:
 - ☐ stabilire il prezzo degli alimenti
 - ☐ risalire alla provenienza e al percorso di un alimento
 - ☐ decidere il menù del giorno in base ai fornitori
10. I prodotti con scadenza ravvicinata devono:
 - ☐ essere utilizzati per primi
 - ☐ essere eliminati
 - ☐ essere resi al fornitore
11. L'ispezione visiva delle merci in entrata serve a:
 - ☐ Controllare il peso, per evitare truffe da parte dei fornitori
 - ☐ Verificare qualità e integrità e, qualora sia necessario, il rispetto della catena del freddo
 - ☐ Contare le confezioni per assicurarsi che il fornitore ci abbia consegnato tutto

12. Gli allergeni devono essere:
- ☐ sempre indicati e gestiti con attenzione
 - ☐ ignorati se in piccola quantità
 - ☐ mescolati con gli altri ingredienti per diluirne la presenza
13. Qual è il procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:
- ☐ rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
 - ☐ rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta
 - ☐ detergere, rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto quindi asciugare
14. A quanti gradi centigradi e per quanto tempo si effettua la pastorizzazione bassa:
- ☐ 65°C x 30'
 - ☐ 85°C x 20'
 - ☐ 100°C x 5'
15. Quali sono gli effetti della pastorizzazione:
- ☐ rallenta lo sviluppo dei microrganismi
 - ☐ uccide tutti i microrganismi comprese le spore
 - ☐ blocca l'azione dei microrganismi
16. Il RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza) è:
- ☐ Il responsabile degli acquisti
 - ☐ Il referente per la sicurezza dei lavoratori
 - ☐ L'addetto che gestisce i detersivi e le sostanze pericolose
17. In caso di incendio bisogna:
- ☐ allontanarsi e seguire le vie di fuga
 - ☐ lanciare l'allarme e continuare a lavorare
 - ☐ spegnere i fornelli a gas, riporre in frigorifero gli alimenti che potrebbero essere contaminati dal fumo ed allontanarsi
18. Le sostanze pericolose vanno:
- ☐ conservate in bottiglie di vetro
 - ☐ mantenute nelle confezioni originali e stoccate in sicurezza
 - ☐ conservate assieme agli alimenti, purché nelle confezioni originali
19. Qual è la grammatura indicativa del riso crudo per preparare un risotto destinato a quattro bambini di età compresa tra 3 e 6 anni
- ☐ 260–300 g
 - ☐ 150–180 g
 - ☐ 200–240 g
20. Qual è la grammatura indicativa di prosciutto cotto naturale prevista come secondo piatto per un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni:
- ☐ 45 g
 - ☐ 60 g
 - ☐ 30 g
21. Qual è la grammatura indicativa di frutta fresca prevista per uno spuntino pomeridiano destinato a un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni:
- ☐ 50 g
 - ☐ 100 g
 - ☐ 75 g
22. Il metodo di cottura può influenzare la formazione di sostanze potenzialmente cancerogene negli alimenti:

Handwritten signatures:
J. Lom
Lom
Paolo

Handwritten signature:
fi

- ☐ sì, tecniche che implicano cotture ad alte temperature possono favorire la formazione di composti cancerogeni
- ☐ no, la cottura non ha alcun effetto sulla formazione di sostanze cancerogene
- ☐ sì, la bollitura prolungata è la principale causa di formazione di sostanze cancerogene

23. Qual è il simbolo registrato che identifica un prodotto idoneo al consumo da parte di persone celiache:

- ☐ una spiga cerchiata di rosso
- ☐ un mazzo di spighe
- ☐ una spiga barrata

24. Quale tra i seguenti menù è più indicato per un bambino di età compresa tra 3 e 6 anni

- ☐ pasta al pomodoro, prosciutto crudo, lenticchie
- ☐ risotto ai funghi, prosciutto cotto, cavolfiore
- ☐ gnocchi di patate al pomodoro, prosciutto cotto, carote

25. Qual è la temperatura interna (al cuore) indicativa per la corretta cottura di un Pan di Spagna:

- ☐ 74–80 °C
- ☐ 90–92 °C
- ☐ 100–104 °C

26. Quale tipo di lievitazione è prevalente nella preparazione del pane tradizionale:

- ☐ lievitazione biologica (fermentazione dei lieviti)
- ☐ lievitazione fisica (aumento di volume per incorporazione di aria o gas)
- ☐ lievitazione chimica (reazione tra agenti chimici come bicarbonati e acidi)

27. Quali sono i principali vantaggi della cottura della carne a bassa temperatura:

- ☐ rosolatura omogenea e croccantezza della superficie
- ☐ minor calo di peso e mantenimento di succosità rispetto alla cottura tradizionale
- ☐ tempi di cottura rapidi e maggiore digeribilità

28. Quali di questi alimenti rappresentano la base della piramide alimentare e dovrebbero costituire la maggior parte della dieta quotidiana:

- ☐ burro, dolciumi, pane bianco
- ☐ pasta integrale, olio d'oliva, miele
- ☐ frutta fresca, verdura e cereali integrali

29. Quale vitamina è essenziale per la formazione delle ossa nei bambini e si trova principalmente nel latte e suoi derivati:

- ☐ Vitamina C
- ☐ Vitamina D
- ☐ Vitamina A

30. Quale formaggio è generalmente indicato per bambini di 3-6 anni con intolleranza al lattosio:

- ☐ formaggio fresco spalmabile (es. crescenza)
- ☐ parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi
- ☐ gorgonzola

Lea Ben
Podol
f