

**COMUNE DI CESENA**

P.zza del Popolo 10
47521 CESENA

**SELEZIONE PUBBLICA, PER ESAMI, PER LA FORMULAZIONE DI UNA GRADUATORIA
PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI E SUPPLENZE IN QUALITA' DI
COLLABORATORE CUOCO – CATEGORIA B3 – PRESSO LE CUCINE DEL COMUNE DI
CESENA**

PROVA 1

N.1	In quale dei seguenti gruppi si trova almeno un alimento contenente glutine?
A	<i>Patate, mais, grano saraceno, castagne</i>
B	<i>Farro, lenticchie, riso, quinoa</i>
C	<i>Riso, fagiolini, grano saraceno, miglio</i>
D	<i>Mais, fagiolini, miglio, quinoa</i>

N.2	Quali sono le corrette temperature di conservazione degli alimenti refrigerati e degli alimenti surgelati?
A	<i>Rispettivamente 4 °C e -18 °C</i>
B	<i>Rispettivamente 6 °C e -4 °C</i>
C	<i>Rispettivamente 8 °C e -15 °C</i>
D	<i>Rispettivamente 0 °C e -12 °C</i>

N.3	Se durante la notte la cella frigorifera si rompe e al mattino il termometro indica una temperatura di 12 °C, cosa occorre fare?
A	<i>Chiamare il tecnico per la riparazione e buttare gli alimenti</i>
B	<i>Trasferire rapidamente gli alimenti in un altro frigorifero e chiamare il tecnico</i>
C	<i>Eliminare gli alimenti che non sono più alla giusta temperatura di conservazione e chiamare il tecnico per la riparazione</i>
D	<i>Non c'è bisogno di intervenire</i>

N.4	Quali di queste misure preventive in fase di preparazione di una dieta speciale per allergia è sbagliata?
A	<i>Preparare la dieta speciale negli stessi locali in cui vengono preparati pasti normali (ma previa pulizia e differenziazione temporale delle preparazioni)</i>
B	<i>La cottura della dieta speciale deve avvenire nello stesso momento in cui vengono cotti i pasti normali.</i>
C	<i>Utilizzare per la preparazione della dieta speciale macchinari usati anche per gli altri pasti, ma solo dopo averli accuratamente puliti</i>
D	<i>Utilizzare locali separati per la produzione di dieta speciale.</i>

N.5	La refrigerazione uccide tutti i batteri pericolosi che possono essere presenti negli alimenti?
A	<i>No, ma rallenta la loro moltiplicazione</i>
B	<i>Sì, li uccide tutti</i>
C	<i>No, al contrario ne favorisce la crescita</i>
D	<i>Li uccide tutti dopo 48 ore</i>

N.6	Per rendere più efficace l'azione di un disinfettante è necessario:
A	<i>Usarlo di frequente</i>
B	<i>Abbondare nell'uso del prodotto</i>
C	<i>Applicare il disinfettante solo dopo avere ben pulito e sgrassato le superfici</i>
D	<i>Strofinare energicamente</i>

N.7	Gli alimenti possono subire contaminazioni da allergeni:
A	<i>Se i recipienti e gli utensili utilizzati non sono adeguatamente puliti</i>
B	<i>Se le mani di chi manipola sono contaminate</i>
C	<i>Se i piani di lavoro non sono puliti</i>
D	<i>Tutte le precedenti</i>

N.8	Come devono essere conservati gli alimenti senza glutine?
A	<i>Insieme agli altri alimenti, assicurandosi che le confezioni siano ben chiuse</i>
B	<i>In zone separate, chiuse e chiaramente identificabili</i>
C	<i>In contenitori di colore diverso</i>
D	<i>In contenitori ermetici</i>

N.9	Con quale frequenza è necessario compilare la scheda di controllo della temperatura del frigorifero?
A	<i>Giornaliera</i>
B	<i>Settimanale</i>
C	<i>Mensile</i>
D	<i>Soltanto quando la temperatura è fuori dai parametri</i>

N.10	Con quale frequenza è necessario controllare lo stato delle trappole per infestanti secondo il piano HACCP del Comune di Cesena?
A	<i>Giornaliera</i>
B	<i>Settimanale</i>
C	<i>Mensile</i>
D	<i>Occasionalmente</i>

**COMUNE DI CESENA**

P.zza del Popolo 10
47521 CESENA

**SELEZIONE PUBBLICA, PER ESAMI, PER LA FORMULAZIONE DI UNA GRADUATORIA
PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI E SUPPLENZE IN QUALITA' DI
COLLABORATORE CUOCO – CATEGORIA B3 – PRESSO LE CUCINE DEL COMUNE DI
CESENA**

PROVA 2

N.1	Per la fascia di età 3-6 anni qual'è la quantità (grammatura) indicata per porzione per la carne fresca?:
A	30-40
B	50/60
C	70/80
D	40/50

N.2	Se durante la notte la cella frigorifera si rompe e al mattino il termometro indica una temperatura di 12 °C, cosa occorre fare?
A	<i>Chiamare il tecnico per la riparazione e buttare gli alimenti</i>
B	<i>Trasferire rapidamente gli alimenti in un altro frigorifero e chiamare il tecnico</i>
C	<i>Eliminare gli alimenti che non sono più alla giusta temperatura di conservazione e chiamare il tecnico per la riparazione</i>
D	<i>Non c'è bisogno di intervenire</i>

N.3	Quali di queste misure preventive in fase di preparazione di una dieta speciale per allergia è sbagliata?
A	<i>Preparare la dieta speciale negli stessi locali in cui vengono preparati pasti normali (ma previa pulizia e differenziazione temporale delle preparazioni)</i>
B	<i>La cottura della dieta speciale deve avvenire nello stesso momento in cui vengono cotti i pasti normali.</i>
C	<i>Utilizzare per la preparazione della dieta speciale macchinari usati anche per gli altri pasti , ma solo dopo averli accuratamente puliti</i>
D	<i>Utilizzare locali separati per la produzione di dieta speciale.</i>

N.4	Quali sono le corrette temperature di conservazione degli alimenti refrigerati e degli alimenti surgelati?
A	<i>Rispettivamente 4 °C e -18 °C</i>
B	<i>Rispettivamente 6 °C e -4 °C</i>
C	<i>Rispettivamente 8 °C e -15 °C</i>
D	<i>Rispettivamente 0 °C e -12 °C</i>

N.5	Per rendere più efficace l'azione di un disinfettante è necessario:
A	<i>Usarlo di frequente</i>
B	<i>Abbondare nell'uso del prodotto</i>
C	<i>Applicare il disinfettante solo dopo avere ben pulito e sgrassato le superfici</i>
D	<i>Strofinare energicamente</i>

N.6	Nel caso il menù scolastico preveda "Vellutata di legumi con orzo, pizza al pomodoro e verdura cruda e il fornitore non ha consegnato il lievito per fare la pizza, qual è la sostituzione giusta corretta?:"
A	<i>Formaggio</i>
B	<i>Prosciutto</i>
C	<i>Crocchette di verdura</i>
D	<i>Crocchette di pesce</i>

N.7	La corretta gestione del magazzino o della dispensa prevede:
A	<i>Di utilizzare per primi i prodotti più vicini alla scadenza</i>
B	<i>Di utilizzare per primi i prodotti con scadenza più lontana</i>
C	<i>Di utilizzare per primi i prodotti appena scaduti</i>
D	<i>Di cambiare il menù utilizzando i prodotti in scadenza</i>

N.8	Gli alimenti possono subire contaminazioni da allergeni:
A	<i>Se i recipienti e gli utensili utilizzati non sono adeguatamente puliti</i>
B	<i>Se le mani di chi manipola sono contaminate</i>
C	<i>Se i piani di lavoro non sono puliti</i>
D	<i>Tutte le precedenti</i>

N.9	Con quale frequenza è necessario controllare lo stato delle trappole per infestanti secondo il piano HACCP del Comune di Cesena?
A	<i>Giornaliera</i>
B	<i>Settimanale</i>
C	<i>Mensile</i>
D	<i>Occasionalmente</i>

N.10	Con quale frequenza è necessario compilare la scheda di controllo della temperatura del frigorifero?
A	<i>Giornaliera</i>
B	<i>Settimanale</i>
C	<i>Mensile</i>
D	<i>Soltanto quando la temperatura è fuori dai parametri</i>

**COMUNE DI CESENA**

P.zza del Popolo 10
47521 CESENA

**SELEZIONE PUBBLICA, PER ESAMI, PER LA FORMULAZIONE DI UNA GRADUATORIA
PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI E SUPPLENZE IN QUALITA' DI
COLLABORATORE CUOCO – CATEGORIA B3 – PRESSO LE CUCINE DEL COMUNE DI
CESENA**

PROVA 3

N.1	Se durante la notte la cella frigorifera si rompe e al mattino il termometro indica una temperatura di 12 °C, cosa occorre fare?
A	<i>Chiamare il tecnico per la riparazione e buttare gli alimenti</i>
B	<i>Trasferire rapidamente gli alimenti in un altro frigorifero e chiamare il tecnico</i>
C	<i>Eliminare gli alimenti che non sono più alla giusta temperatura di conservazione e chiamare il tecnico per la riparazione</i>
D	<i>Non c'è bisogno di intervenire</i>

N.2	Per la fascia di età 3-6 anni qual'è la quantità (grammatura) indicata per porzione per la carne fresca?:
A	<i>30-40</i>
B	<i>50/60</i>
C	<i>70/80</i>
D	<i>40/50</i>

N.3	Quali sono le corrette temperature di conservazione degli alimenti refrigerati e degli alimenti surgelati?
A	<i>Rispettivamente 4 °C e -18 °C</i>
B	<i>Rispettivamente 6 °C e -4 °C</i>
C	<i>Rispettivamente 8 °C e -15 °C</i>
D	<i>Rispettivamente 0 °C e -12 °C</i>

N.4	In quale dei seguenti gruppi si trova almeno un alimento contenente glutine?
A	<i>Patate, mais, grano saraceno, castagne</i>
B	<i>Farro, lenticchie, riso, quinoa</i>
C	<i>Riso, fagiolini, grano saraceno, miglio</i>
D	<i>Mais, fagiolini, miglio, quinoa</i>

N.5	Nel caso il menù scolastico preveda “Vellutata di legumi con orzo, pizza al pomodoro e verdura cruda e il fornitore non ha consegnato il lievito per fare la pizza, qual è la sostituzione giusta corretta?:
A	<i>Formaggio</i>
B	<i>Prosciutto</i>
C	<i>Crocchette di verdura</i>
D	<i>Crocchette di pesce</i>

N.6	La refrigerazione uccide tutti i batteri pericolosi che possono essere presenti negli alimenti?
A	<i>No, ma rallenta la loro moltiplicazione</i>
B	<i>Sì, li uccide tutti</i>
C	<i>No, al contrario ne favorisce la crescita</i>
D	<i>Li uccide tutti dopo 48 ore</i>

N.7	Come devono essere i piani di appoggio o di lavoro per consentire una adeguata pulizia:
A	<i>Di qualunque materiale, purché di colore chiaro</i>
B	<i>Di qualunque materiale, purché lavabile</i>
C	<i>In materiale liscio, lavabile, impermeabile, disinfettabile</i>
D	<i>Esclusivamente in acciaio inox</i>

N.8	La corretta gestione del magazzino o della dispensa prevede:
A	<i>Di utilizzare per primi i prodotti più vicini alla scadenza</i>
B	<i>Di utilizzare per primi i prodotti con scadenza più lontana</i>
C	<i>Di utilizzare per primi i prodotti appena scaduti</i>
D	<i>Di cambiare il menù utilizzando i prodotti in scadenza</i>

N.9	Come devono essere conservati gli alimenti senza glutine?
A	<i>Insieme agli altri alimenti, assicurandosi che le confezioni siano ben chiuse</i>
B	<i>In zone separate, chiuse e chiaramente identificabili</i>
C	<i>In contenitori di colore diverso</i>
D	<i>In contenitori ermetici</i>

N.10	Gli alimenti possono subire contaminazioni da allergeni:
A	<i>Se i recipienti e gli utensili utilizzati non sono adeguatamente puliti</i>
B	<i>Se le mani di chi manipola sono contaminate</i>
C	<i>Se i piani di lavoro non sono puliti</i>
D	<i>Tutte le precedenti</i>

**COMUNE DI CESENA**

P.zza del Popolo 10
47521 CESENA

**SELEZIONE PUBBLICA, PER ESAMI, PER LA FORMULAZIONE DI UNA GRADUATORIA
PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI E SUPPLENZE IN QUALITA' DI
COLLABORATORE CUOCO – CATEGORIA B3 – PRESSO LE CUCINE DEL COMUNE DI
CESENA**

PROVA 2

N.1	Per la fascia di età 3-6 anni qual'è la quantità (grammatura) indicata per porzione per la carne fresca?:
A	30-40
B	50/60
C	70/80
D	40/50

N.2	Se durante la notte la cella frigorifera si rompe e al mattino il termometro indica una temperatura di 12 °C, cosa occorre fare?
A	<i>Chiamare il tecnico per la riparazione e buttare gli alimenti</i>
B	<i>Trasferire rapidamente gli alimenti in un altro frigorifero e chiamare il tecnico</i>
C	Eliminare gli alimenti che non sono più alla giusta temperatura di conservazione e chiamare il tecnico per la riparazione
D	<i>Non c'è bisogno di intervenire</i>

N.3	Quali di queste misure preventive in fase di preparazione di una dieta speciale per allergia è sbagliata?
A	<i>Preparare la dieta speciale negli stessi locali in cui vengono preparati pasti normali (ma previa pulizia e differenziazione temporale delle preparazioni)</i>
B	La cottura della dieta speciale deve avvenire nello stesso momento in cui vengono cotti i pasti normali.
C	<i>Utilizzare per la preparazione della dieta speciale macchinari usati anche per gli altri pasti, ma solo dopo averli accuratamente puliti</i>
D	<i>Utilizzare locali separati per la produzione di dieta speciale.</i>

N.4	Quali sono le corrette temperature di conservazione degli alimenti refrigerati e degli alimenti surgelati?
A	Rispettivamente 4 °C e -18 °C
B	<i>Rispettivamente 6 °C e -4 °C</i>
C	<i>Rispettivamente 8 °C e -15 °C</i>
D	<i>Rispettivamente 0 °C e -12 °C</i>

N.5	Per rendere più efficace l'azione di un disinfettante è necessario:
A	<i>Usarlo di frequente</i>
B	<i>Abbondare nell'uso del prodotto</i>
C	Applicare il disinfettante solo dopo avere ben pulito e sgrassato le superfici
D	<i>Strofinare energicamente</i>

N.6	Nel caso il menù scolastico preveda "Vellutata di legumi con orzo, pizza al pomodoro e verdura cruda e il fornitore non ha consegnato il lievito per fare la pizza, qual è la sostituzione giusta corretta?:"
A	<i>Formaggio</i>
B	<i>Prosciutto</i>
C	Crocchette di verdura
D	<i>Crocchette di pesce</i>

N.7	La corretta gestione del magazzino o della dispensa prevede:
A	Di utilizzare per primi i prodotti più vicini alla scadenza
B	<i>Di utilizzare per primi i prodotti con scadenza più lontana</i>
C	<i>Di utilizzare per primi i prodotti appena scaduti</i>
D	<i>Di cambiare il menù utilizzando i prodotti in scadenza</i>

N.8	Gli alimenti possono subire contaminazioni da allergeni:
A	<i>Se i recipienti e gli utensili utilizzati non sono adeguatamente puliti</i>
B	<i>Se le mani di chi manipola sono contaminate</i>
C	<i>Se i piani di lavoro non sono puliti</i>
D	Tutte le precedenti

N.9	Con quale frequenza è necessario controllare lo stato delle trappole per infestanti secondo il piano HACCP del Comune di Cesena?
A	<i>Giornaliera</i>
B	Settimanale
C	<i>Mensile</i>
D	<i>Occasionalmente</i>

N.10	Con quale frequenza è necessario compilare la scheda di controllo della temperatura del frigorifero?
A	Giornaliera
B	<i>Settimanale</i>
C	<i>Mensile</i>
D	<i>Soltanto quando la temperatura è fuori dai parametri</i>

