

GRUPPO A DI CONTENUTO SPECIALISTICO RIFERITO ALL'APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO DEL COMUNE DI CESENA, SECONDO IL SISTEMA HACCP

1. Descrivi la fase del ricevimento merci-
2. Che cos'è la fase di stoccaggio a caldo?
3. Che cos'è una scheda di non conformità?
4. Costituisce un fattore di rischio se un alimento non è cotto a sufficienza? Motiva la risposta.
5. Durante la fase di scongelamento in frigorifero, il liquido di scongelamento del pesce si è rovesciato su una cassetta di insalata già pronta per il consumo. Come mi comporto?
6. Fase di scongelamento: quali indicazioni è necessario osservare secondo il piano haccp?
7. Durante la cottura di un passato di verdura con pastina noto piccole larve, come mi comporto?
8. Descrivi le corrette norme igieniche relative alla gestione dell'abbigliamento in cucina.
9. In fase di produzione, viene trovato un pezzetto di vetro in una confezione di passata di pomodoro, quali sono le azioni da intraprendere?
10. In quali circostanze occorre lavarsi le mani durante una giornata di lavoro?
11. Descrivi la fase di stoccaggio dei prodotti refrigerati?
12. Se durante una consegna un cartone di pesce non presenta etichettatura, cosa è necessario fare?
13. Fase di stoccaggio a caldo. Descrizione e analisi delle criticità.

14. Cosa si intende per HACCP?

15. Con la cottura abbiamo la garanzia che l'alimento non contenga microrganismi?

16. Che cosa si intende per "pericolo" secondo i principi dell'HACCP?

17. Che cosa si intende per "punto critico di controllo (CCP)" secondo i principi dell'HACCP?

18. Cos'è il monitoraggio degli infestanti?

19. In magazzino trovi degli escrementi di topo. Come ti comporti? Quale scheda di non conformità compili?

20. Fase di refrigerazione. Descrizione delle temperature

21. Servire gli alimenti tiepidi può essere accettabile nel piano di autocontrollo?

22. Viene consegnato pesce surgelato ad una temperatura di 0°C. Come ti comporti?

GRUPPO B DI CONTENUTO TECNICO DI BASE RIGUARDO GLI ASPETTI NUTRIZIONALI:

1. Durante la somministrazione del pasto mi rendo conto di non avere preparato la variazione per un bambino affetto da allergia. Come intervengo?

2. C'è da preparare una dieta speciale con esclusione di frutta secca. Come faccio ad assicurarmi che le preparazioni e gli ingredienti che utilizzerò ne siano privi?

3. Prima del servizio apro una confezione di *casatella*, che si presenta di colore giallo. Come mi comporto?

4. Se un bambino è allergico all'uovo, a quali alimenti è necessario fare particolare attenzione? Quali altre misure sono necessarie per garantire la sicurezza del suo pasto?

5. Come deve essere gestito il magazzino con riferimento anche agli alimenti destinati a bambini con allergie?

6. Se durante la preparazione di un pasto per celiaco si verifica una contaminazione crociata, che cosa bisogna fare?

7. Che cosa si intende per "dieta speciale".

8. Come viene applicato il sistema della rintracciabilità di un prodotto? A cosa serve?
9. Che cosa deve comparire obbligatoriamente in etichetta?
10. Quali cereali sono impiegati nei menù delle mense scolastiche?
11. Quali sono i metodi di cottura da preferire e quali ingredienti possono essere utilizzati per insaporire le pietanze?
12. Come ti comporti se hai un piccolo taglio o ferita sulle mani? Perché?
13. Se viene consegnata una partita di olio con scadenza successiva di 5 giorni, cosa è opportuno fare?
14. Com'è articolata settimanalmente una tabella dietetica per la scuola dell'infanzia?
15. Nel caso di bambini che soffrono di allergie, qual è la procedura indicata per l'applicazione di una dieta speciale a scuola?
16. Che cosa è la dichiarazione nutrizionale che compare nell'etichetta dei prodotti confezionati.?
17. A cosa serve il dietetico in uso nei centri di cottura? Perché vengono indicati gli allergeni?
18. Conosci la ricetta dei "quadratini di ceci" contenuta nel dietetico? Breve descrizione.
19. Conosci la ricetta della "crostata di verdura" contenuta nel dietetico? Breve descrizione
20. Conosci la ricetta dell' "orzotto rosso ai piselli" contenuta nel dietetico? Breve descrizione
21. Grammaturre indicate per formaggi e salumi nella scuola primaria.

22. Conosci la ricetta delle “zucchine ripiene di miglio” contenuta nel dietetico? Brave descrizione.