



**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N° 3 POSTI A TEMPO
INDETERMINATO E A TEMPO PIENO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI**

**ESECUTORE TECNICO SPECIALIZZATO – CUOCO
IN AREA SERVIZI GENERALI/RISTORAZIONE**

Area degli Operatori Esperti del CCNL 16/11/2022 Funzioni Locali - Determinazione n. 119 del 23/07/2024

TRACCE PROVE SCRITTE

TRACCIA N.1

1) Qual è la corretta temperatura minima di cottura a cuore di un arrosto di vitello?

- a) 64° - 66°
- b) 70° - 72°
- c) 75° - 77°

2) Qual è la temperatura di riferimento a cuore per un arrosto tradizionale di pollo?

- a) 65°
- b) 75°
- c) 85°

3) Qual è la temperatura media di cottura in forno per un Pan di Spagna?

- a) 165°-175°
- b) 175° -185°
- c) 185°- 195°

4) Qual è il tempo di cottura per le uova sode?

- a) 5 - 7 minuti
- b) 7 - 9 minuti
- c) 9 - 11 minuti

5) Qual è il tempo di cottura medio per un risotto?

- a) 10 - 12 minuti
- b) 18 - 20 minuti
- c) 25 - 30 minuti





6) Quale tipo di cottura avviene senza l'uso diretto di acqua o grassi?

- a) Al cartoccio
- b) Al vapore
- c) Alla griglia

7) Quale dei seguenti olii ha il punto di fumo più alto?

- a) Olio di mais
- b) Olio di arachidi
- c) Olio di cocco

8) Cosa viene inteso per “reazione di Maillard”?

- a) La colorazione
- b) La lessatura
- c) La morbidezza

9) E' consigliato lavare i polli prima di utilizzarli?

- a) Sì
- b) No
- c) Solo se si utilizza un prodotto fresco

10) Qual è l'ingrediente principale per la pâte à choux?

- a) Latte
- b) Acqua
- c) Brodo





11) Quali alimenti sono da evitare per un diabetico?

- a) Carne
- b) Verdura
- c) Legumi

12) La fibra a che cosa serve nella dieta di un anziano?

- a) Ridurre l'appetito perché aumenta la sazietà a livello dello stomaco
- b) A migliorare l'attività intestinale e limitare l'utilizzo di lassativi
- c) A migliorare la flora microbica intestinale

13) Come evitare le contaminazioni crociate degli alimenti?

- a) Utilizzando detergenti specifici
- b) Lavorando cibi crudi e cotti esclusivamente con i guanti
- c) Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti

14) La rintracciabilità di un prodotto alimentare ci permette

- a) di ricostruire a ritroso l'intero percorso di un prodotto, dal suo stato finale fino alle materie prime di partenza
- b) di individuare, nell'ambito della gestione del magazzino alimentari, tutte le informazioni relative alle date di ricevimento della merce, le date di scadenze ed il fornitore dei prodotti
- c) di rintracciare tutte le informazioni relative alle modalità di trasporto e conservazione del prodotto alimentare, prima della consegna

15) Nella terminologia H.A.C.C.P per diagramma di flusso si intende?

- a) L'illustrazione grafica della piantina dei locali di un'azienda
- b) La descrizione del processo lavorativo, fase dopo fase
- c) L'illustrazione dell'organigramma aziendale





16) Qual è la corretta successione delle fasi in cui si articola un processo di sanificazione?

- a) Detersione, pulizia dello sporco visibile, risciacquo, disinfezione e risciacquo
- b) Pulizia dello sporco visibile, risciacquo, detersione, disinfezione e risciacquo
- c) Pulizia dello sporco visibile, detersione, risciacquo, disinfezione e risciacquo

17) Cosa contiene il Documento di Valutazione dei Rischi?

- a) Una raccolta delle procedure operative presenti nell'organizzazione di un'azienda
- b) Mappatura dei rischi, individuazione di procedure per attuare misure di prevenzione e protezione da realizzare e soggetti coinvolti
- c) Il piano di emergenza

18) Chi determina l'indirizzo politico di un'I.P.A.B.?

- a) Il Presidente
- b) Il Direttore
- c) Il Consiglio di Amministrazione

19) Qual è la funzione di un router in una rete?

- a) Collegare dispositivi all'interno di una rete locale
- b) Memorizzare dati
- c) Eseguire programmi

20) What is your favorite color?

- a) My favorite color is blue
- b) My favorite food is pizza
- c) My favorite sport is soccer





TRACCIA N.2

1) Qual è la corretta temperatura minima di cottura a cuore di un arrosto di agnello?

- a) 64° - 66°
- b) 70° - 72°
- c) 75° - 77°

2) Qual è la temperatura di riferimento a cuore per un arrosto tradizionale di manzo?

- a) 50° - 55°
- b) 55° - 65°
- c) 70° - 80°

3) Qual è la temperatura media di cottura in forno per la pasta frolla?

- a) 165°-175°
- b) 175° -185°
- c) 185°- 195°

4) Qual è il tempo di cottura per le uova alla coque?

- a) 3 - 5 minuti
- b) 6 - 7 minuti
- c) 7 - 8 minuti

5) Qual è il termine culinario per tagliare le verdure a strisce sottili?

- a) Julienne
- b) Brunoise
- c) Chiffonade

6) Qual è il principale vantaggio della cottura a vapore?

- a) Rapidità di cottura
- b) Mantenimento delle proprietà nutritive
- c) Facilità di pulizia





7) Quale metodo di cottura si utilizza per preparare una crème brûlée?

- a) Forno a microonde
- b) Bagnomaria
- c) Griglia

8) Quale tipo di riso è utilizzato per preparare il risotto?

- a) Riso basmati
- b) Riso arborio
- c) Riso parboiled

9) Perché è sconsigliato lavare i polli prima di utilizzarli?

- a) No, è consigliato
- b) Per la carica batterica che si propaga nei punti vicini
- c) Perché di norma si utilizzano polli già eviscerati e senza piume

10) Qual è la consistenza migliore per un pasto per disfagici?

- a) Come il latte
- b) Come uno yogurt
- c) Come uno stracchino

11) Dove troviamo principalmente il calcio utile nella prevenzione dell'osteoporosi dell'anziano?

- a) Lo troviamo principalmente nel latte e nei formaggi
- b) Lo troviamo nei cachi e nei datteri
- c) Lo troviamo negli insaccati





12) Qual è l'ingrediente principale della ricetta "gnocchi alla romana"?

- a) Farina bianca
- b) Semolino
- c) Patate

13) Per quale motivo principale non bisogna ricongelare il cibo dopo averlo scongelato?

- a) Per non disperdere le sostanze nutritive: quando un cibo è scongelato e ricongelato le proprietà nutritive si perdono con l'acqua rilasciata dagli alimenti
- b) Per evitare il moltiplicarsi dei batteri presenti negli alimenti: quando un cibo è scongelato e ricongelato i batteri presenti hanno la possibilità di moltiplicarsi in maniera esponenziale
- c) Per non alterare le qualità organolettiche di un alimento: quando un cibo è scongelato e ricongelato il sapore e gli aromi di un alimento cambiano notevolmente

14) Un arrosto caldo e pronto al consumo posizionato nei carrelli termici di distribuzione e non consumato...

- a) Può essere riutilizzato per il pasto successivo, purché conservato in frigo alla corretta temperatura
- b) Non deve essere in alcun modo riutilizzato
- c) Può essere riutilizzato per il pasto successivo purché rigenerato

15) Qual è il primo principio del sistema HACCP nel servizio di ristorazione?

- a) Stabilire i limiti critici
- b) Condurre un'analisi dei pericoli
- c) Stabilire le azioni correttive

16) Corretta prassi di pulizia e disinfezione tavolo di lavoro

- a) Distribuire il disinfettante e risciacquare abbondantemente con acqua
- b) Rimuovere lo sporco visibile, detergere con detergente risciacquare e asciugare con carta
- c) Rimuovere lo sporco visibile, detergere, distribuire il disinfettante, far seguire tempo di posa, risciacquare, asciugare con carta





17) Chi sono secondo l'art. 2 del D.Lgs 81/2008 i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza (RLS)?

- a) le persone nominate dal datore di lavoro per rappresentare i lavoratori nelle questioni che riguardano la salute e la sicurezza sul lavoro
- b) le persone nominate dal medico competente per rappresentare i lavoratori nelle questioni che riguardano la salute e la sicurezza sul lavoro
- c) le persone elette dai lavoratori per rappresentarli nelle questioni che riguardano la salute e la sicurezza sul lavoro

18) Come si chiamano gli atti che adotta il Consiglio di Amministrazione di un'I.P.A.B.?

- a) Deliberazioni
- b) Determinazioni
- c) Ordinanze

19) Qual è la funzione di un firewall in una rete informatica?

- a) Proteggere la rete da accessi non autorizzati
- b) Accelerare la velocità di internet
- c) Memorizzare file e documenti

20) What do you do?

- a) I am a teacher
- b) I am 30 years old
- c) I like to travel





TRACCIA N.3

1) Qual è la temperatura di riferimento a cuore per un arrosto tradizionale di maiale?

- a) 68° - 72°
- b) 72° - 75°
- c) 78° - 82°

2) Qual è la temperatura media di cottura in forno per la pasta sfoglia mignon?

- a) 170°-180°
- b) 180° -190°
- c) 200°- 210°

3) Qual è il tempo di cottura per le uova in camicia?

- a) 2 - 3 minuti
- b) 4 - 5 minuti
- c) 6 - 7 minuti

4) Qual è la principale funzione di un colino in cucina?

- a) Tritare
- b) Scolare
- c) Mescolare

5) Quale ingrediente è essenziale per fare la pasta sfoglia?

- a) Uova
- b) Burro
- c) Panna

6) Qual è il tempo di cottura ideale per una pasta fresca?

- a) 1 - 3 minuti
- b) 5 - 7 minuti
- c) 10 - 12 minuti





7) Qual è la funzione principale di un roux in cucina?

- a) Addensare salse
- b) Marinare la carne
- c) Aromatizzare i piatti

8) Qual è l'olio indicato per friggere?

- a) Semi vari
- b) Mais
- c) Arachidi

9) Qual è il vantaggio della cottura in sottovuoto?

- a) i nutrienti rimangono all'interno dell'alimento
- b) velocità della cottura
- c) croccantezza dell'alimento

10) Quale dieta è consigliata per una persona che soffre di diverticoli?

- a) A basso contenuto di fibre
- b) A basso contenuto di vitamine
- c) A basso contenuto di zuccheri

11) Nella preparazione di una dieta per un anziano con problemi di deglutizione quali sono i requisiti più importanti nella preparazione della medesima?

- a) Omogeneità-consistenza-colore/sapore
- b) Temperatura degli alimenti-quantità (porzione)- contenuto in sale
- c) Colore/sapore, temperatura degli alimenti-basso contenuto di condimenti





12) In cosa consiste la cottura in roner?

- a) Ad immersione a cottura lenta
- b) Ad immersione a cottura veloce
- c) A cottura “in aperta”

13) Quale data indica il termine minimo di conservazione (TMC) di un prodotto alimentare?

- a) Il termine minimo di conservazione indica una data approssimativa in cui è preferibile consumare il prodotto
- b) Il termine minimo di conservazione indica una data oltre la quale il prodotto non è più commestibile
- c) Il termine minimo di conservazione indica una data minima oltre la quale il prodotto può essere utilizzato se conservato ad una temperatura compresa tra +0° +2°

14) In quale delle pietanze di seguito indicate è consigliato l'utilizzo di uova pastorizzate?

- a) Meringa italiana
- b) Pan di spagna
- c) Tiramisù

15) Cosa si intende per “analisi dei pericoli” nel contesto dell'HACCP?

- a) Identificare i punti di controllo critici
- b) Identificare e valutare i potenziali rischi per la sicurezza alimentare
- c) Monitorare le temperature di conservazione

16) Cosa è necessario fare per rendere più efficace un disinfettante?

- a) Usare di frequente il prodotto
- b) Utilizzarlo con acqua potabile a circa 30°
- c) Applicarlo solo dopo aver ben pulito e sgrassato le superfici

17) Cosa si intende con la sigla DPI di cui all'art. 74 del D.Lgs 81/2008?

- a) dispositivi di protezione individuale
- b) dispositivi di prevenzione individuale
- c) dispositivi di protezione indispensabili





18) Chi è il datore di lavoro di una I.P.A.B. ?

- a) Presidente del Consiglio di Amministrazione
- b) Il Direttore
- c) Il Consiglio di Amministrazione

19) Quale di questi è un esempio di software?

- a) Hard disk
- b) Processore
- c) Microsoft Word

20) How old are you?

- a) I am a student
- b) I am 25 years old
- c) I am from Spain

