



PROVA NON ESTRATTA

Albi Albi

PROVA SCRITTA N.1

1. LA VERDURA È IMPORTANTE:

- A) Per il contenuto di fibra;
- B) Perché è buona;
- C) Perché è verde;

2. CON LA CONSERVAZIONE IN ATMOSFERA MODIFICATA:

- A) Si riduce la concentrazione di anidride carbonica;
- B) Si riduce la concentrazione di ossigeno;
- C) Si aumenta la concentrazione di elio;

3. COME CI SI DEVE COMPORTARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI MERCE SCADUTA?

- A) Telefonare al fornitore solo per segnalarlo ma non per farla sostituire;
- B) Segnarla come merce non conforme, chiamare il fornitore per farsela sostituire;
- C) Fare finta di nulla;

4. COME EVITARE LE CONTAMINAZIONI CROCIATE DEGLI ALIMENTI?

- A) Asciugandoli con fogli di carta;
- B) Non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione dei cibi crudi e cotti;
- C) Utilizzando solamente taglieri colorati;

5. PER FARE CONSERVAZIONE SU QUALI FATTORI BISOGNA AGIRE MODIFICANDOLI?

- A) Sul tappo del vaso;
- B) Acqua, ossigeno, temperature;
- C) Confezionamento;

6. QUAL È LA TEMPERATURA DI COTTURA AL NUCLEO OTTIMALE PER LA CARNE DI POLLO?

- A) 385°/390°;
- B) 65°/70°;
- C) 470°/475°;

7. QUALE DEI SEGUENTI PEZZI È IL PIÙ INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI UN BRASATO?

- A) Nasello;
- B) Fegato;
- C) Copertina di spalla;

8. QUAL È LA DIFFERENZA TRA IL MANZO ED IL VITELLONE?

- A) Il colore;
- B) La pezzatura;
- C) L'età di macellazione;

9. L'INFESTAZIONE DA OSSIURI PUÒ ESSERE CAUSATA DA:

- A) Formaggi freddi;
- B) Carni di coniglio esclusivamente;
- C) Verdure crude mal lavate;

10. NELLA COTTURA ALLA GRIGLIA DOBBIAMO EVITARE LE BRUCIATURE DELL'ALIMENTO?

- A) Perché l'alimento si conserva peggio;
- B) Perché si formano benzopireni;
- C) Perché conferisce un gusto amaro alla preparazione;

11. IL SURGELAMENTO:

- A) Ferma il proliferare dei microorganismi, ma non necessariamente li uccide;
- B) Rende più fresco il cibo;
- C) Non rallenta il proliferare dei microorganismi;

12. NELLA TERMINOLOGIA HACCP, PER DIAGRAMMA DI FLUSSO S'INTENDE:

- A) La descrizione del transito sporco-pulito in cucina;
- B) La descrizione del processo lavorativo fase dopo fase;
- C) La descrizione dei locali adibiti alle preparazioni alimentari;

13. PROCEDIMENTO CORRETTO PER LA SANIFICAZIONE DEL TAVOLO DI LAVORO:

- A) Rimuovere lo sporco visibile;
- B) Rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta;
- C) apporre il disinfettante;

14. OBBLIGHI DEI LAVORATORI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO:

- A) Fare la valutazione del rischio clinico;
- B) Utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro;

C) Sorvegliare i dipendenti per evitare condotte pericolose;

15. I PRINCIPI NUTRITIVI CHE MAGGIORMENTE VENGONO DISTRUTTI CON LA COTTURA SONO:

A) Vitamine;

B) I Succhi;

C) I Sali;

16. LO SCONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI:

A) Può essere effettuato in forno;

B) Deve essere effettuato nella friggitrice ad aria;

C) Deve essere effettuato in frigorifero a temperature non superiori ai 4°C;

17. GLI INDUMENTI PERSONALI E QUELLI DA LAVORO VANNO CONSERVATI IN COMPARTI SEPARATI O PROTETTI:

A) Per impedire che gli indumenti personali possano contaminare gli abiti da lavoro;

B) Per evitare che le macchie si propaghino;

C) Non è necessario;

18. PERCHÉ È IMPORTANTE RIMUOVERE I RESIDUI ALIMENTARI DALLE SUPERFICI PRIMA DI PROCEDERE ALLA SANIFICAZIONE?

A) Non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinfettare bene;

B) Se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinfettante;

C) Perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinfettanti;

19. IL SISTEMA HACCP:

A) È un sistema di sicurezza igienica applicabile esclusivamente agli alimenti di origine animale e vegetale, ma non ai legumi;

B) È un sistema di sicurezza igienica basato esclusivamente sull'effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche di controllo su gli alimenti;

C) È un sistema atto ad identificare e prevenire i rischi di natura biologica, chimica o fisica nella sicurezza igienica degli alimenti;

20. CHE COS'È L'ANISAKIS?

A) Un parassita del pesce;

B) Una varietà di ananas;

C) Un tipo di pianta tropicale;

21. QUALE DI QUESTI CEREALI CONTIENE IL GLUTINE?

- A) Orzo;
- B) Mais;
- C) Riso;

22. QUAL'È LA CORRETTA PROCEDURA DI SICUREZZA PER LA PULIZIA DI UN'APPARECCHIATURA ELETTRICA IN CUCINA, AD ESEMPIO UN AFFETTATRICE?

- A) Posizionare l'apertura della lama sullo zero, distribuire il disinfettante, attivare la macchina e, avendo cura di fare molta attenzione, passare lo straccio sulla lama. Così facendo ho la certezza di pulire tutta la lama, risciacquare e asciugare;
- B) Spegnerla macchina, posizionare l'apertura della lama sullo zero, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato, smontare manualmente tutti i pezzi possibili e distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente e asciugare con la carta, rimontare;
- C) Spegnerla macchina, togliere l'alimentazione di corrente con l'interruttore dedicato distribuire il detergente/disinfettante, risciacquare abbondantemente e asciugare con la carta;

23. LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI SONO:

- A) Resistenza alle alte e basse temperature;
- B) Basso costo ed elevato potere calorico;
- C) Sapore, odore, aspetto e consistenza;

24. A CHE COSA SERVE LA FROLLATURA?

- A) A conferire alle carni morbidezza e succosità;
- B) Ad inibire la crescita degli organismi patogeni;
- C) Ad aumentare la conservazione della carne;

25. CHE DIFFERENZA C'È TRA CONGELAZIONE E SURGELAZIONE?

- A) Nella surgelazione vengono preservate meglio le caratteristiche organolettiche degli alimenti;
- B) Un alimento surgelato si conserva più a lungo di un alimento congelato;
- C) Nessuna, il nome cambia a seconda del macchinario utilizzato;

26. IL DIPENDENTE PUÒ ACCETTARE REGALI O ALTRE UTILITÀ?

- A) No, mai;

- B) Solo se di modico valore ed effettuati occasionalmente nell'ambito delle relazioni di cortesia;
- C) Sì, senza alcun limite, purché non li chieda espressamente;

27. LO SCOPO DEL “CODEX ALIMENTARIUS” QUAL E’?

- A) Salvaguardare la salute del consumatore;
- B) Regolare la somministrazione di determinate diete in campo ospedaliero, educativo o di qualsiasi mensa;
- C) Mostrare le linee guida per la applicazione degli HACCP;

28. QUALI ALIMENTI PRESENTANO IL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA “BOTULINO”?

- A) Salmone e pesce azzurro
- B) Composte di frutta
- C) Carciofi sott’olio

29. COSA SONO I “MOCA”?

- A) Sono i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- B) Sono i “critical control point” negli HACCP
- C) Sono sostanze cancerogene

30. COME CI SI COMPORTA IN CASO DI INTERRUZIONE DELLA CORRENTE PER LUNGO TEMPO DURANTE IL QUALE I PRODOTTI PRESURGELATI SUPERANO LA TEMPERATURA DI -12°?

- A) Si butta via tutto perché si è interrotta la catena del freddo
- B) Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile
- C) Si può riportare tutto di nuovo nel freezer.

