

## **Domande per Selezione da collocamento del 03/10/2019**

### **Generali (2 domande)**

- A - Sai dirmi le norme igieniche per il personale di cucina.
- A - Sai dirmi a cosa è intollerante un celiaco
- B - Sai dirmi cos'è una tossinfezione alimentare e da cosa può nascere
- B - Sai dirmi due metodi di conservazione degli alimenti
- C - Sai dirmi cosa sono i D.P.I. in cucina e elencamene almeno due.
- C - Sai dirmi cos'è la salmonella e quali sono gli alimenti a rischio.

### **Stoccaggio merci (1 domanda)**

- A - Sai dirmi il contenuto di un etichetta alimentare e qual è l'elemento più importante.
- B - Come si stoccano le materie prime alimentari in arrivo dai fornitori.
- C - Sai dirmi la temperatura di conservazione di carni, verdure e surgelati.

### **Centro Lavorazioni Carni (1 domanda)**

- A - Quando termini di lavorare la carne di pollo per poi passare a quella di manzo come ti comporti
- B - Sai che cosa sono le carni avicunicole.
- C - Sai dirmi il nome di qualche taglio di carne rossa Vitellone e i loro utilizzo in cucina.