

CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA DI N. 1
POSTO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO
CUOCO – AREA DEGLI OPERATORI, PER LE ESIGENZE DELL'IRCCS AZIENDA
OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

PROVA PRATICA N. 1

Domanda N 1

In una distribuzione dei pasti a vassoio personalizzato comunemente denominata "Nastro" (o a Catena di montaggio), dove si ha quindi il passaggio di svariate tipologie di piatti, quali accortezze igieniche si rendono necessarie durante il confezionamento per garantire un pasto in sicurezza?

Risposta N 1

Domanda N 2

Il 9 maggio 2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale e sanziona la violazione delle disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011, volto ad assicurare una adeguata informazione sugli alimenti ai consumatori. Ovvero in tale data è entrato in vigore l'obbligo di indicazione degli allergeni per i prodotti somministrati sul menù, su apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. Indicare quanti e quali sono gli allergeni che è necessario elencare.

Risposta N 2

PROVA NON SORTEGGIATA - ...



Domanda N 3

Suddividere in capitoli, senza spiegarli ma solamente elencandoli, il Manuale di Autocontrollo HACCP? Si ricorda che tale documento, obbligatorio in ogni realtà ristorativa o azienda alimentare, ha tra gli obiettivi quello di rendere sicuri i piatti preparati e/o distribuiti.

Risposta N 3

Domanda N 4

Nella ristorazione collettiva Ospedaliera esistono delle diete speciali come: Disturbi Comportamentali Alimentari, Disfagia, Allergia uovo, etc. per le quali è necessario prestare molta attenzione durante la fase di preparazione. Indicare la caratteristica principale dei piatti per comporre i vassoi personalizzati dedicati a questa tipologia di pazienti.

Risposta N 4

Domanda N 5

Secondo il Manuale di Autocontrollo HACCP, documento che ogni realtà ristorativa o azienda alimentare deve possedere, cos'è e a cosa serve la campionatura rappresentativa dei pasti? Inoltre, tale campionatura è obbligatoria?

Risposta N 5

PROVA NON SOSTESCAH 2000 10 00 11/11

Domanda N 6

Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual è il peso indicato a crudo di una porzione di verdura a foglie?

Risposta N 6

Domanda N 7

Secondo il quadro normativo del D.Lgs 81/2008, materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, spiegare chi è il preposto all'interno di una cucina o di una realtà di ristorazione collettiva e qual è il suo ruolo.

Risposta N 7

Domanda N 8

Il "Marchio Spiga Barrata" apposto su una confezione di fette biscottate, aiuta il consumatore (ma anche agli operatori in cucina) ad individuare cosa?

Risposta N 8

PROVA NON SOSTEGGATA

[Handwritten signature]





Domanda N 9

Descrivere se l'acrilammide è presente negli alimenti crudi.

Risposta N 9

Domanda N 10

Secondo il Manuale di Autocontrollo HACCP, documento che ogni realtà ristorativa o azienda alimentare deve possedere, indicare quale può essere una delle modalità per identificare un primo piatto senza glutine.

Risposta N 10

Domanda N 11

Indicare almeno 3 tipologie diverse di farine ottenute da cereali e/o pseudo-cereali e/o legumi che naturalmente non presentano glutine.

Risposta N 11



non sono le farine - *[signature]*

Domanda N 12

Indicare quanti e quali sono i possibili allergeni presenti in un "biscotto alle mandorle" realizzato secondo una delle ricette classiche presenti nei più comuni manuali di cucina professionale.

Risposta N 12

Domanda N 13

In cosa consiste e cosa contraddistingue la distribuzione del pasto a vassoio personalizzato "termorefrigerato"?

Risposta N 13

Domanda N 14

Secondo la guida "etichettatura degli alimenti" redatta dal Ministero della Salute, nei prodotti agroalimentari "pre-imballati" è obbligatorio riportare la quantità netta dell'alimento presente all'interno?

Risposta N 14

Prodotto non sottile e non
sui vassoi





Domanda N 15

Che cos'è e in cosa consiste una tossinfezione alimentare?

Risposta N 15

Domanda N 16

Elenca almeno 3 metodi di conservazione alimentare che garantiscono una "shelf-life" di almeno tre mesi di un qualunque alimento.

Risposta N 16

Domanda N 17

Descrivi cos'è il punto di fumo di un olio e perché è importante conoscerlo.

Risposta N 17

PROVA non sottogente
- - - - -
- - - - -

Domanda N 18

Durante il confezionamento di un piatto di insalata per un degente ospedaliero, quali precauzioni igieniche è necessario adottare?

Risposta N 18

Domanda N 19

Elenca almeno 3 ingredienti necessari per la preparazione di una "besciamella" destinata alla realizzazione di un piatto per un paziente celiaco.

Risposta N 19

Domanda N 20

Descrivere cos'è un prodotto di IV gamma ed elencarne almeno 2.

Risposta N 20

PROVA NON SORTEGANI
M. I. I. I.
ZWA



Domanda N 21

La cucinetta dietetica, all'interno di un centro cotture, è lo spazio dove vengono preparate le diete speciali o personalizzate e i piatti per le persone con allergie e/o intolleranze. Elencare, senza la necessità di descriverle, quali procedure e quali accortezze sono necessarie al fine che il lavoro venga svolto in modo corretto.

Risposta N 21



NON SPETE GOA
C...
W...
S



CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO NEL PROFILO PROFESSIONALE DI OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO CUOCO – AREA DEGLI OPERATORI, PER LE ESIGENZE DELL'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA POLICLINICO DI SANT'ORSOLA

PROVA PRATICA N. 3

Domanda N 1

In una distribuzione dei pasti a vassoio personalizzato comunemente denominata "Nastro" (o a Catena di montaggio), dove si ha quindi il passaggio di svariate tipologie di piatti, quali accortezze si rendono necessarie durante il confezionamento per non contaminare le varie portate e garantire la sicurezza igienica?

Risposta N 1

Domanda N 2

Il 9 maggio 2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale e sanziona la violazione delle disposizioni previste dal Regolamento UE 1169/2011, volto ad assicurare una adeguata informazione sugli alimenti ai consumatori. Ovvero in tale data è entrato in vigore l'obbligo di indicazione degli allergeni per i prodotti somministrati sul menù, su apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. Indicare quanti e quali sono gli allergeni che è necessario elencare.

Risposta N 2

PROVA NON SOSTEGGITA SUVVI VVVVVV



Domanda N 6

Secondo i LARN 2014 (linee guida nazionali redatte dalla SINU sui livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana) qual è il peso indicato a crudo di grassi animali o vegetali da condimento?

Risposta N 6

Domanda N 7

Secondo il quadro normativo del D.Lgs 81/2008 descrivere cos'è la valutazione dei rischi e chi è l'incaricato che la deve stilare all'interno di una azienda.

Risposta N 7

Domanda N 8

Il "Marchio Spiga Barrata" apposto su una confezione di pasta, aiuta il consumatore (ma anche agli operatori in cucina) ad individuare cosa?

Risposta N 8

PRIMA NON SORTEGGIA - V.V. 1. 11. 2000



Domanda N 12

Indicare quanti e quali sono i possibili allergeni presenti nella preparazione classica della "pasta allo scoglio" realizzata secondo una delle ricette presenti nei più comuni manuali di cucina professionale.

Risposta N 12

Domanda N 13

Cosa contraddistingue la distribuzione del pasto in "multi porzione" e in quali contesti viene utilizzata in ambito ospedaliero?

Risposta N 13

Domanda N 14

Secondo la guida "etichettatura degli alimenti" redatta da Ministero della Salute, nei prodotti agroalimentari pre-imballati è obbligatorio riportare la sede di produzione e di confezionamento?

Risposta N 14

PROVA NON SOSTEGGATA



Domanda N 15

Elencare quali sono gli alimenti sono a maggior rischio contaminazione da salmonella.

Risposta N 15

Domanda N 16

Elencare la temperatura di conservazione della carne di manzo, di cottura al cuore e di mantenimento.

Risposta N 16

Domanda N 17

Cosa succede se si supera il punto di fumo di un olio/grasso alimentare?

Risposta N 17

PROVA NON SOSTEGGIATA



Domanda N 21

Quali pasti devono essere preparati in una cucinetta dietetica? Elencarli e spiegarne il motivo. Inoltre, quali attestati deve avere il personale che lavora all'interno la cucinetta dietetica?

Risposta N 21

PROVA NON SOSTEGGATA