

**AVVISO DI SELEZIONE INTERNA PER LA PROGRESSIONE TRA LE AREE
AFFERENTI AL RUOLO TECNICO PER N. 2 POSTI DI
OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO CUOCO**

Area degli Operatori

**PRESSO L'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI BOLOGNA
POLICLINICO DI SANT'ORSOLA**

(emesso con determinazione del Direttore del Servizio Unico Metropolitano Amministrazione
Giuridica del Personale n. 345 del 26/03/2025)

TRACCE PROVA PRATICA

PROVA PRATICA 1

- 1) Il candidato elenchi quali preparazioni, tra quelle di seguito elencate, non possono essere inserite all'interno della dieta personalizzata di un degente con allergia al latte: Risotto alla milanese - Risotto alle zucchine - Vitello tonnato - Finocchi gratinati al forno - Budino classico al caramello - Pane integrale - Bustina di grana padano .
- 2) Il candidato elenchi quali preparazioni, tra quelle di seguito elencate, non possono essere inserite all'interno della dieta personalizzata di un degente con allergia all'uovo: Passatelli alla romagnola - Tagliatelle al ragù - Cotoletta alla bolognese - Purè di patate - Budino classico al cacao - Piadina alla romagnola - Maionese.
- 3) Il candidato indichi quali sono i controlli necessari da eseguirsi in fase di ricevimento del pane fresco monoporzionato in confezione microforata.
- 4) Il candidato indichi quali metodologie si rendono necessarie durante la preparazione ed il lavaggio dei cavolfiori freschi destinati alla cottura.
- 5) Il candidato indichi le grammature a crudo previste dai LARN di un pasto per un utente adulto di mensa composto da: pasta di semola, carne, frutta, pane.
- 6) Durante la fase di distribuzione in mensa, il candidato riscontra la presenza di un corpo estraneo nei fagiolini al vapore. Elenchi le azioni che reputa necessarie.

PROVA PRATICA 2

- 1) Il candidato elenchi quali preparazioni, tra quelle di seguito elencate, non possono essere inserite all'interno della dieta personalizzata di un degente con allergia al latte: Risotto allo zafferano - Risotto alla parmigiana - Vitello tonnato - Cavolfiori gratinati al forno - Yogurt magro alle nocciole - Pane con farina tipo 2 - Bustina di grana padano .
- 2) Il candidato elenchi quali preparazioni, tra quelle di seguito elencate, non possono essere inserite all'interno della dieta personalizzata di un degente con allergia all'uovo: Garganelli al ragù bolognese - Cotoletta alla valdostana - Purè di patate - Olive all'ascolana - Budino classico al caramello - Piadina alla romagnola - Maionese .
- 3) Durante l'attività lavorativa in cucina il candidato nota un prodotto confezionato con il marchio rappresentante una spiga sbarrata. Il candidato descriva il significato del simbolo ed indichi a quale fascia di consumatori è destinato. Si elenchino tre prodotti nella fattispecie.

- 4) Il candidato descriva quali informazioni devono essere riportate in etichetta o sulla confezione dei prodotti alimentari preconfezionati.
- 5) Il candidato descriva quali procedure si rendono necessarie per garantire un corretto controllo e posizionamento dei prodotti surgelati nelle operazioni di ricevimento/stoccaggio in cella frigorifera. Il candidato indichi inoltre la temperatura di stoccaggio delle suddette derrate.
- 6) Il candidato descriva il processo di cottura di 500 gr fusilli di semola in acqua, indicando le quantità di acqua e sale necessari ed il tempo di cottura medio per un consumo non immediato.

PROVA PRATICA 3

- 1) Il candidato elenchi quali preparazioni, tra quelle di seguito elencate, non possono essere inserite all'interno della dieta senza glutine: Zuppa toscana cereali - Filetti di platessa in tempura - Finocchi gratinati al forno - Frutta fresca di stagione – Gallette di farro – Bustina di grana padano – Pane comune
- 2) Il candidato elenchi quali preparazioni, tra quelle di seguito elencate, non possono essere inserite all'interno della dieta vegetariana: Orecchiette capperi e acciughe - Nasello alla livornese - Gâteau di patate - Oliva all'ascolana - Yogurt magro alla frutta – Piadina alla romagnola – Bustina di olio extravergine oliva
- 3) Il candidato descriva almeno cinque metodi di conservazione utilizzati in prodotti alimentari preconfezionati.
- 4) Al termine della cottura di un arrosto di tacchino, il referente le comunica che deve essere abbattuto. Il candidato descriva in cosa consiste l'abbattimento di temperatura e perché tale processo sia necessario da un punto di vista igienico e produttivo.
- 5) Il candidato elenchi gli ingredienti di una crema pasticcera destinata ad un paziente celiaco.
- 6) Brasato, Galantina e Arista sono tre preparazioni classiche. Il candidato indichi quali carni le contraddistinguono. Il candidato indichi inoltre da quali cereali sono ricavati i seguenti prodotti alimentari: la semola e la farina per polenta.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

La Commissione di valutazione prende atto che il bando di selezione interna prevede il superamento di **una prova pratica, volta a valutare, in particolare, la capacità dei candidati di utilizzare e applicare nozioni teoriche per la soluzione di problemi specifici e casi concreti.**

Il superamento della prova pratica si ottiene con il raggiungimento di una sufficienza pari a punti 42/60.

La prova verrà valutata dalla Commissione al completo e l'attribuzione del punteggio verrà effettuato sulla base:

- della chiarezza espositiva
- della capacità di sintesi
- della pertinenza dell'elaborato rispetto al tema della prova sottoposta ai candidati
- delle conoscenze dimostrate.

La prova che costituirà oggetto dell'esame sarà sorteggiata da un candidato.

Nel caso di valutazioni differenti da parte dei componenti della commissione, il punteggio attribuito sarà dato dalla media aritmetica dei voti attribuiti dai singoli componenti.