

# CRITERI DI VALUTAZIONE E TRACCE DELLE PROVE

Circa le modalità con cui dovrà svolgersi la prova orale, la commissione stabilisce ad unanimità che la prova orale abbia luogo in forma pubblica, che abbia la durata approssimativa di 10 minuti per ogni candidato e che l'ordine di entrata degli stessi sia estratto a sorte dai candidati stessi prelevandolo da un'urna contenente dei numeri dall'uno (primo) al numero totale dei presenti (ultimo).

Circa le modalità con cui dovrà svolgersi la prova orale, la commissione stabilisce che saranno predisposte circa 75 domande scritte (oltre 3 domande per candidato) suddivise in parti uguali su tre argomenti:

- 1) Nozioni sui principi nutritivi, conservazione degli alimenti, scelta degli alimenti nella ristorazione infantile, qualità e quantità dei menù nella fascia di età tra i 3 mesi ed i sei anni;
- 2) Igiene nella ristorazione ed autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema Haccp;
- 3) Norma in materia di sicurezza sul lavoro;

Verranno predisposte 3 urne delle quali una conterrà le domande relative alle nozioni sui principi nutritivi, conservazione degli alimenti, scelta degli alimenti nella ristorazione infantile, qualità e quantità dei menù nella fascia di età tra i 3 mesi ed i sei anni, una le domande relative all'igiene nella ristorazione ed autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema Haccp ed una le domande relative alla sicurezza sul lavoro ed i candidati dovranno estrarre a sorte dalle urne una domanda per argomento. Una volta estratte le domande saranno archiviate e non potranno essere più riutilizzate.

## **DOMANDE DI NOZIONI SUI PRINCIPI NUTRITIVI, CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI, SCELTA DEGLI ALIMENTI NELLA RISTORAZIONE INFANTILE, QUALITÀ E QUANTITÀ DEI MENÙ NELLA FASCIA DI ETÀ TRA I 3 MESI ED I SEI ANNI**

1. Quali dolci si possono preparare in una scuola materna? Esporre qualche esempio.
2. Come si struttura un pasto equilibrato? Quale può essere un esempio di menù?
3. Come si può strutturare un pasto completo senza l'utilizzo di proteine animali? Quale può essere un esempio di menù?
4. Quali bevande si possono proporre in una scuola materna?
5. Quali sono le grammature di legumi raccomandate per bambini di età compresa tra i 3 e i 5 anni?
6. Qual è la grammatura di pesce raccomandata per bambini di età compresa tra i 3 e i 5 anni?
7. Qual è la grammatura di carne raccomandata per bambini di età compresa tra i 3 e i 5 anni?
8. Qual è la grammatura di formaggio raccomandata per bambini di età compresa tra i 3 e i 5 anni?
9. Qual è la grammatura di frutta raccomandata per bambini di età compresa tra i 3 e i 5 anni?
10. Come si compone un piatto unico? Quali possono essere degli esempi?
11. Cosa si intende per dieta mediterranea?
12. Quali tipi di verdura si possono usare in una scuola materna e quali tipologie di cottura sono ammesse?
13. Quali condimenti sono ammessi in una scuola materna?
14. Quali spezie si possono usare in una scuola materna?
15. Quali tipi di carne si possono usare in una scuola materna?
16. Quali sono le cotture per il pesce in una scuola materna?

17. Esponga un esempio di menù indicato per i bambini di età compresa tra i 3 e i 5 anni.
18. Quale latte si raccomanda di utilizzare per cucinare?
19. Chi decide il menù in una scuola materna?
20. Descriva il metodo di preparazione del ragù di carne in una scuola materna
21. Cosa si intende per piramide alimentare?
22. In quali situazioni è possibile personalizzare il menù per il singolo bambino?
23. Se si usa del pesce surgelato, qual è la procedura migliore per scongelarlo?
24. Che piatto potrebbe creare con lo spezzatino avanzato il giorno prima?
25. Come ci si comporta nella preparazione di un ragù di carne da usare il giorno dopo?

### **DOMANDE SULL'IGIENE NELLA RISTORAZIONE ED AUTOCONTROLLO IGIENICO SANITARIO SECONDO IL SISTEMA HACCP**

1. Quali sono le fasi della sanificazione?
2. Che cosa è indicato nel piano di sanificazione?
3. Descrivi i pericoli di natura chimica
4. Che cosa sono i M.O.C.A.
5. Descrivi le norme comportamentali per la conservazione e la preparazione di alimenti per utenti allergici al glutine
6. Come sono indicati gli allergeni in etichetta
7. Stoccaggio degli alimenti: descrivi le norme igieniche
8. Differenza tra allergia e intolleranza
9. Che cosa sono le contaminazioni incrociate?
10. Come evitare le contaminazioni crociate?
11. Preparazione a base di uova: che comportamenti metti in atto per evitare contaminazioni?
12. Azioni correttive in caso di ricevimento di merce non idonea?
13. Differenza tra alimenti deteriorabili e non-deteriorabili
14. Principali alimenti responsabili delle salmonellosi
15. Cottura e mantenimento a caldo: temperature
16. Differenza tra termine minimo di conservazione e data di scadenza
17. Descrivi la fase di raffreddamento degli alimenti
18. Che cos'è un manuale di autocontrollo?
19. Fare un esempio di CCP (critical control point)
20. Che cos'è la rintracciabilità di un alimento?
21. Cosa fare per garantire la rintracciabilità degli alimenti?

22. Indica alcune buone norme di igiene personale
23. Animali infestanti: azioni preventive
24. Controlli in accettazione della merce
25. Porzionamento e distribuzione degli alimenti: norme igieniche

## **DOMANDE IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO**

1. L'ipoclorito di sodio (candeggina) cos'è e a cosa serve? Ci sono pericoli? Consigli di prudenza? Condizioni per lo stoccaggio sicuro.
2. Elencare alcuni obblighi del lavoratore in base al D. Lgs. 81/08.
3. Elencare i principali tipi di rischi all'interno di una cucina e le relative protezioni (Dpi)
4. Quando i coltelli diventano fonti di rischio? Corrette modalità di lavoro sull'utilizzo di coltelli, cosa può fare un lavoratore per ridurre il rischio di tagliarsi?
5. Qual è la corretta procedura di sicurezza per la pulizia di un'apparecchiatura elettrica in cucina, ad esempio di un'affettatrice?
6. Qual è la corretta procedura di sicurezza per la pulizia di un'apparecchiatura elettrica in cucina, ad esempio di un tritacarne? Se il lavoratore non è in grado di smontare il macchinario come può rintracciare tali informazioni?
7. Il lavoratore per ottimizzare il servizio in cucina ha pensato bene di posizionare il carrello di sala davanti alla porta di emergenza così da essere più comodo e veloce ad appoggiare i piatti. Grazie a questa operazione il cuoco si sente meno stanco e più efficiente. Il datore di lavoro può a seguito di questo pensare che questa sia una soluzione al lavoro del cuoco? Motiva anche la risposta.
8. L'acqua è impiegabile nell'estinzione di incendi su impianti e apparecchiature in tensione?
9. Corretto comportamento per prevenire urti, cadute e scivolamenti in cucina. Elencare poi i dispositivi di protezione individuale che il datore di lavoro fornisce al cuoco per prevenire tali rischi.
10. DPI: cosa sono? ... il camice è un Dpi? Un esempio di Dpi? E se il mio Dpi è danneggiato oppure lo perdo come si comporta il lavoratore?
11. Quali sono le figure di garanzia nella sicurezza ("piramide della sicurezza")?
12. In che cosa consiste il Documento di Valutazione dei Rischi?
13. Che cosa si intende per "prevenzione e protezione sul lavoro"? A chi spetta la progettazione di queste?
14. Quando un lavoratore è esposto al rischio di movimentazione manuale dei carichi? Cosa può comportare una movimentazione scorretta? Esiste un modo per alzare correttamente un carico da terra?
15. Prevenzione incendi: Cosa sono e a cosa servono le uscite di emergenza? Come sono segnalate? A cosa servono le esercitazioni periodiche con allarmi simulati?
16. A cosa sono utili le protezioni installate su impianti e macchinari? Possono essere eluse e/o modificate?
17. Parliami della sorveglianza sanitaria (cos'è, scopo,...). Il lavoratore soggetto a sorveglianza sanitaria può rifiutarsi di sottoporsi?
18. Cosa si intende per rischio stress lavoro-correlato? In quali momenti/fasi un cuoco è maggiormente più sollecitato? Come si fa a contrastare il fenomeno?

19. Un incendio può essere determinato da un gran numero di fattori, quali sono i più frequenti in cucina? Come ti comporti per spegnere un incendio originato da olio bollente?
20. Trovandosi in presenza di un collega che viene colto da malore, nel rispetto delle procedure di primo soccorso, come ci si deve comportare?
21. Gli ambienti da punto di vista termico si suddividono in ambienti severi (caldi o freddi) e in ambienti moderati. Negli ambienti termici severi le condizioni microclimatiche possono compromettere gravemente la salute dei lavoratori. Per l'attività lavorativa di un cuoco, quale potrebbe essere un'ambiente severo freddo? Come può proteggersi l'operatore?
22. Le macchine in cucina, se impropriamente usate, provocano continuamente infortuni, e spesso gravi. Elencare i principali pericoli connessi all'impiego di macchine e attrezzature.
23. Quali sono alcuni pericoli biologici in cucina? Per limitare l'esposizione dei lavoratori agli agenti biologici quali Dpi si possono indossare?
24. Nel caso in cui un lavoratore ha la necessità di conoscere le caratteristiche di un prodotto chimico, dove può trovare queste informazioni? E' corretto sostituire i contenitori originali dei prodotti chimici ricordandosi accuratamente di trascrivere il nome del prodotto?
25. Cosa fornisce la segnaletica di sicurezza in un luogo di lavoro? Qual è il suo obiettivo? Sono previsti diversi tipi di segnali di sicurezza, caratterizzati da forme e colori standardizzati, indicare almeno tre tipi di segnali.
26. Rischio elettrocuzione: di cosa si tratta? Come si può evitare?

La prova pratica sarà svolta in modo da verificare ed apprezzare la capacità attinenti alle mansioni da svolgere con particolare riferimento alla scelta dei cibi e la modalità di preparazione di pasti per bambini da 3 mesi a sei anni ed avrà durata massima di 30 minuti per ogni candidato.

Sia l'ordine di entrata che il menù da realizzare sono scelti casualmente con estrazione a sorte con le stesse modalità della prova orale

## **PROVA PRATICA**

- 1) Risotto alla milanese  
Composizione di frutta
- 2) Spätzle bianchi con olio e grana  
Zucchine trifolate
- 3) Scaloppine al limone  
Spinaci
- 4) Mezze penne al pomodoro e basilico  
Insalata mista
- 5) Frittata  
Ratatouille

- 6) Vellutata di zucchine e crostini  
Composizione di frutta
- 7) Filetto di trota al limone  
Patate prezzemolate
- 8) Pollo ai ferri  
Carote brasate
- 9) Uova strapazzate  
Macedonia di frutta
- 10) Risotto alla parmigiana  
Insalata mista
- 11) Frittata agli spinaci  
Composizione di frutta
- 12) Trota al cartoccio  
Insalata mista
- 13) Crema di piselli  
Insalata mista
- 14) Mezze penne con pesto di zucchine  
Composizione di frutta

- sarà raggiunta l'idoneità nella prova orale e pratica ottenendo un punteggio minimo non inferiore a 21/30 in ciascuna prova;
- Il candidato che non avrà raggiunto il punteggio complessivo di 21/30 nella prova orale non sarà ammesso alla prova pratica
- sarà conseguita l'idoneità finale ottenendo la media complessiva comunque non inferiore a 42/60 del punteggio complessivo riservato alle prove pratica e orale.