## TEMA 3

## Per quali ragioni ricorriamo alla cottura degli alimenti?

#### Poter renderlo più commestibile e masticabile.

#### Poter renderlo più gradevole e digeribile.

#### Poter renderlo igienicamente più sicuro.

#### Per tutte le ragioni sopra esposte.

## Elenca alcuni microrganismi che producono tossine.

#### Germi.

#### Batteri.

#### Stafilococchi, salmonella, clostridium botulinum.

#### Microbi.

## La cottura serve per eliminare le tossine da stafilococco?

#### Sì.

#### Sì se a temperatura elevata.

#### No.

#### Solo se la contaminazione è moderata.

## A che temperatura vanno tenuti i cibi caldi e i cibi freddi?

####  I cibi caldi più di 80° C; i cibi freddi dai 9° ai 12° C.

#### I cibi caldi più di 65° C; i cibi freddi dai 4° ai 18° C.

#### I cibi caldi più di 55° C; i cibi freddi dai 5° ai 20° C.

#### I cibi caldi più di 45° C; i cibi freddi dai 2° ai 9° C.

## Quali cibi sono più facilmente contaminabili da stafilococco?

#### Cibi freddi.

#### Cibi con temperature fino a 40° C.

#### Cibi molto elaborati, gelati, creme.

#### Cibi a base di carne.

## La salmonella è sensibile al calore?

#### No.

#### Si, ma solo oltre i 90° C.

#### Si.

#### E’ sensibile solo a soluzione a base d’acqua bollente e bicarbonato.

1. **Significato della sigla HACCP**
2. *Analisi dei rischi e controllo dei punti critici.*
3. *Analisi dei rischi.*
4. *Analisi della sicurezza dell’igiene.*
5. *Nessuna delle precedenti.*
6. **A cosa serve il piano di autocontrollo**
7. *Individuare nell’attività produttiva ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti.*
8. *Descrivere le procedure adeguate di prevenzione.*
9. *È basato sui principi HACCP.*
10. *Tutte le precedenti.*
11. **Quali sono le fasi della procedura di sanificazione per le attrezzature di cucina:**
12. *Detersione- disinfezione e risciacquo-asciugatura.*
13. *Detersione ed asciugatura.*
14. *Disinfezione-detersione-asciugatura.*
15. *Detersione-risciacquo-asciugatura.*

## I rischi di natura infortunistica sono quelli che riguardano:

* 1. *La sicurezza dei lavoratori.*
	2. *La salute dei lavoratori.*
	3. *La sicurezza e la salute dei lavoratori.*
	4. *Le attenzioni da prestare nel primo soccorso.*

## Il rischio che cos'è?

* 1. *La conseguenza di un evento pericoloso.*
	2. *La probabilità intrinseca di un determinato fattore o oggetto di causare un danno durante il suo utilizzo.*
	3. *La probabilità di subire un danno in conseguenza dell'esposizione ad una situazione pericolosa che è considerata tale per la presenza di una o più fonti di pericolo.*
	4. *La scelta cosciente di esporsi ad una condizione di pericolo.*

## La fornitura di conoscenze per promuovere comportamenti sicuri, trasmessa verbalmente ai lavoratori è:

* 1. *Informazione.*
	2. *Formazione.*
	3. *Addestramento.*
	4. *Passaggio di consegne.*
1. **Come ci si comporta con una merce non conforme?**
	1. *Si accetta previa segnalazione al fornitore.*
	2. *Si segnala al fornitore e si restituisce.*
	3. *Si utilizza comunque in tempi brevi.*
	4. *Si conserva e si segnala alla direzione.*
2. **In una cucina cosa non può assolutamente mancare?**
	1. *Lampade per riscaldare il cibo.*
	2. *Lavandino con erogatore.*
	3. *Salamandra per gratinare.*
	4. *Friggitrice.*
3. **Da cosa si riconosce la freschezza del pesce:**
	1. *Quando gli occhi del pesce sono color verde.*
	2. *Quando la pelle è lucida, brillante e tesa.*
	3. *Quando l'occhio è convesso.*
	4. *Quando le branchie sono di colore rosso tenue.*
4. **Cosa significa tostare:**
	1. *Cuocere in un liquido per parecchi minuti.*
	2. *Rosolare un cibo in un grasso vegetale.*
	3. *Portare ad una determinata temperatura l'alimento desiderato.*
	4. *Cuocere l’alimento a più di 100° C. per alcuni minuti.*

## Quale estratto per brodo è consigliabile usare?

### *Estratto di carne al 3%.*

### *Estratto vegetale senza glutammato o monosodico aggiunto.*

### *Estratto vegetale.*

### *Estratto di carne.*

## In quale parte del vitello è situato lo scamone?

### *Spalla.*

### *Lombo.*

### *Coscia.*

### *Pancia.*

1. **Il dipendente di una A.P.S.P. , in condizioni di normale applicazione della legge, è tenuto a rispettare gli ordini?**

### *Del Consiglio di Amministrazione.*

### *Del diretto superiore.*

### *Del Presidente.*

### *Del Direttore.*

1. **Un dipendente di una A.P.S.P. a tempo pieno può instaurare rapporti di lavoro dipendente con altri Enti?**

### *Si, solo se privati.*

### *Si, sempre.*

### *Si, solo se pubblici.*

### *No.*

## Per preparare gli gnocchi alla romana quanti grammi di semolino occorrono per 1 lt di latte?

### *300/320 gr.*

### *150/180 gr.*

### *200/220 gr.*

### *250/280 gr.*

## Con il fricandeau di vitello quale di questi piatti è consigliabile preparare?

### *Scaloppine.*

### *Arrosto.*

### *Bollito.*

### *Brasato*

**DOMANDE A RISPOSTA APERTA**

1. **Quali sono i principali pericoli BIOLOGICI, CHIMICI, FISICI che possono contaminare l’alimento nel processo produttivo**

## Il candidato indichi le principali tipologie di stoccaggio degli alimenti.

## Indichi inoltre gli alimenti assoggettati a conservazione secondo le diverse tipologie di stoccaggio, nonché le attenzioni da prestare per la collocazione degli alimenti nei diversi ambienti di stoccaggio.