



PUBBLICO CONCORSO PER TITOLI ED ESAMI A N. 1 POSTO DI “OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO SENIOR – CUOCO – CAT. C”

In data 31.01.2023 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti domande per la prova orale relativamente allo specifico profilo professionale:

n.	DOMANDA
1	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- ingredienti e tecniche di cottura per rendere appetibile un arrosto di tacchino;- il processo di cook and chill;- nella preparazione di un arrosto di tacchino se presenta CCP, se sì, come vanno gestiti;
2	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- i metodi di conservazione, in particolar modo la conservazione sotto vuoto e per quali prodotti non è indicata;- in caso di mancata fornitura di un prodotto estremamente necessario per il menù del giorno, quali principi applica per sostituirlo;- secondo il manuale di autocontrollo la gestione dei locali dispensa
3	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- le postazioni di lavoro degli operatori di cucina, precisando che riferimento hanno tali postazioni con il manuale di autocontrollo;- in cosa consiste la lotta agli infestanti;- la composizione del manuale HACCP e se è soggetto a revisioni, se sì quando;
4	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- secondo il quadro normativo del D.Lgs 81/2008 cosa sono i D.P.I., da cosa proteggono e quale organo li valida per il loro utilizzo;- l'importanza della catena del freddo durante il ricevimento merci, come va gestito l'impianto frigorifero di una cucina secondo le linee guida del manuale HACCP;- cos'è il piano dei campionamenti, lo scopo e se è previsto dal manuale HACCP;
5	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- il contenuto di una scheda tecnica di un prodotto alimentare e il significato di TMC in essa riportato;- lo scopo della tracciabilità e se deve essere applicata a tutti i prodotti;- per quali preparazioni è necessario confezionare il “pasto test”, lo descriva in relazione al manuale di autocontrollo
6	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- il ruolo del coordinatore di cucina e relative responsabilità;- il ruolo del Servizio dietetico all'interno di una struttura sanitaria;- cosa prevede il manuale HACCP per la gestione dell'approvvigionamento idrico in una cucina ospedaliera e quale scopo ha;
7	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- cosa prevede il manuale HACCP nel ricevimento di pane e formaggi;- in caso di guasto notturno di una cella frigorifera delle carni cosa prevede il manuale HACCP;- secondo il quadro normativo del D.Lgs. 81/2008 chi è il preposto e quali compiti ha all'interno di una cucina;
8	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- cosa prevede il manuale di autocontrollo per la gestione delle celle frigorifere;- lo scopo della rintracciabilità e sua applicazione;- un CCP e come va gestito in una cucina ospedaliera;
9	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none">- temperature di cottura, tempi di abbattimento e temperature di rigenerazione per un arrosto di vitello;- la produzione di un pasto senza glutine in assenza di una cucinetta dietetica e descriva le metodologie di identificazione del pasto stesso;- quali sostanze tossiche o nocive si possono creare durante le cotture e le elenchi;

10	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quali sono gli allergeni e la relativa gestione per informare i pazienti/utenti; - i metodi di conservazione dei cibi cotti, temperature e tempi di conservazione; - la composizione (arredamento e attrezzature) ideale di una cucinetta dietetica;
11	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredienti, tecniche di cottura e conservazione per rendere appetibile una insalata di pollo ; - se nella preparazione dell'insalata di pollo appena descritta, si possono creare tossinfezioni alimentari, e se sì quali e come evitarle; - alcuni punti fondamentali del codice di comportamento aziendale;
12	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cosa prevede il manuale di autocontrollo per la gestione dei termometri a sonda e bilance; - cosa prevede il manuale HACCP per il confezionamento dei pasti; - quali sono le fasi durante la cottura di una cotoletta di pollo che potrebbero creare la produzione di sostanze tossiche o nocive e descrivere quali sono tali sostanze;
13	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - come è possibile evitare tossinfezioni da salmonella e quali sono le preparazioni più a rischio; - in modo sintetico il sistema fresco-caldo; - qual è lo scopo del Manuale di Autocontrollo in una cucina centralizzata;
14	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cosa prevede il Manuale HACCP nella ricezione di surgelati e carni; - il contenuto dell'etichetta e se nella stessa devono essere esplicitati gli allergeni; - in caso di guasto notturno della cella frigorifera formaggi cosa prevede il Manuale HACCP;
15	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cosa sono i L.A.R.N. e cosa contengono; - per una dieta per un paziente con allergia a solfiti, quali prodotti vanno esclusi e come si prepara tale dieta; - la tipologia di diete personalizzate che conosce e che devono essere preparate separatamente dalle altre preparazioni;
16	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - quali sono i prodotti dietetici, come si gestiscono e come devono essere riposti in dispensa; - in cosa consistono e a cosa servono le visite di controllo della Sorveglianza Sanitaria; - la produzione di una dieta allergica e come va identificata;
17	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - come deve avvenire la veicolazione dei pasti in vassoio termorefrigerato; - la composizione di un piatto unico per paziente disfagico completo di tutti i nutrienti e relative consistenze; - gli obblighi del lavoratore in caso di assenza dal servizio;
18	<p>Il candidato illustri:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i criteri per la formazione di un turno del personale a copertura delle attività giornaliere di una cucina; - quali prodotti confezionati possono essere stoccati con i prodotti senza glutine; - in un sistema di distribuzione a vassoio personalizzato, come va gestita la tracciabilità del pasto finito;

La Commissione ha individuato i seguenti criteri di valutazione:

- *organicità, sintesi e sistematicità della risposta*
- *aderenza della trattazione alla domanda*
- *chiarezza e correttezza espositiva*
- *padronanza dell'argomento trattato*
- *identificazione ed esposizione esaustiva dei concetti chiave*