



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

In data 09/11/2022 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti prove scritte e prove pratiche:

PROVA SCRITTA N. 1

- 1) Secondo il quadro normativo del D.Lgs. 81/2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, il candidato illustri chi è un “preposto” all’interno di una Cucina, e quale è il suo compito ed il suo ruolo.
- 2) Secondo i manuali d’uso dei forni a termoconvezione, nel processo di cottura al forno, a cosa serve la gestione dell’umidità in camera? Il candidato descriva in modo dettagliato quali sono le caratteristiche e in quali tipologie di preparazione è indicata la gestione dell’umidità.
- 3) Secondo il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, quale è la temperatura ideale di stoccaggio delle carni fresche, delle verdure, dei latticini e dei surgelati?
- 4) Il candidato indichi i capitoli che compongono il Manuale di Autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, per rendere sicuro il pasto e quindi prevenire qualsiasi evento di contaminazione degli alimenti.
- 5) Il 9/05/2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale che 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 su apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. Il candidato indichi in una dieta ipoallergenica quali sono gli allergeni che non devono essere presenti.

PROVA SCRITTA N. 2

- 1) Secondo il quadro normativo del D.Lgs. 81/2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, il candidato elenchi quali sono i rischi in una cucina e quali precauzioni devono essere utilizzate per la loro riduzione.
- 2) Secondo le linee di indirizzo nazionale della ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, redatte dal Ministero della Salute, quali sono le diverse fasi del sistema produttivo “Cook and Chill”, denominato anche “pasto a legame refrigerato”?
- 3) In fase di ricevimento derrate, come posso accertare che un alimento sia senza glutine? Come occorre conservare in dispensa gli alimenti per celiaci? Quando conservo in frigorifero un alimento senza glutine, come devo farlo?
- 4) Secondo il Manuale di autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, che cosa è e a cosa serve la campionatura rappresentativa del pasto? E’ obbligatoria secondo i piani Haccp? Come si produce e quanto tempo tale campionatura va conservata?
- 5) Il 9/05/2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale che 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 su apposito registro o altra modalità, ma sempre supportata da una precisa documentazione scritta, facilmente reperibile dai consumatori e dalle autorità di controllo. Il candidato indichi gli allergeni previsti da tale normativa.

PROVA SCRITTA N. 3 **(PROVA SORTEGGIATA)**

- 1) **Il candidato illustri i compiti ed il ruolo del servizio di Prevenzione e Protezione come previsto dal D.Lgs. 81/2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.**
- 2) **Secondo il Manuale di autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, e nei più comuni manuali di cucina professionale, il candidato descriva cosa rappresenta il punto di fumo negli olii e nei grassi alimentari e quali conseguenze si innescano in caso di superamento.**
- 3) **Descrivere le fasi ed i criteri attraverso i quali si sviluppa la fornitura di generi alimentari e le successive modalità di monitoraggio e verifica sui prodotti utilizzati presso una cucina ospedaliera.**

- 4) Secondo il Manuale di autocontrollo Haccp, documento che ogni azienda alimentare deve possedere, cosa è necessario conservare per la tracciabilità di una preparazione e per quanti giorni? E quale scopo ha?
- 5) Indicare le tipologie di farine ottenute da cereali e/o pseudo-cereali e/o legumi che naturalmente non presentano glutine.

La Commissione ha individuato i seguenti criteri di valutazione della prova scritta:

- *aderenza della trattazione alla domanda*
- *chiarezza e correttezza espositiva*
- *capacità di sintesi nella risposta*
- *identificazione ed esposizione esaustiva dei concetti chiave*
- *appropriatezza di linguaggio*

PROVA PRATICA N. 1 **(PROVA SORTEGGIATA)**

Il candidato descriva in modo sintetico ma esaustivo, in sequenza cronologica, la cottura di un arrosto di vitello in pezzatura da 1,5/2 kg e la sua gestione in un sistema produttivo fresco caldo.

Il candidato descriva in modo sintetico ma esaustivo, in sequenza cronologica, la preparazione di un pasto ipoallergico (primo piatto, secondo, contorno) e la sua gestione in un sistema produttivo fresco caldo.

PROVA PRATICA N. 2

Il candidato descriva in modo sintetico ma esaustivo, in sequenza cronologica, la cottura di un nasello al sugo di pomodoro (pesce surgelato) in pezzatura da 150/200 gr e la sua gestione in un sistema produttivo fresco caldo.

Il candidato descriva in modo sintetico ma esaustivo, in sequenza cronologica, la preparazione di un pasto per un paziente disfagico (primo piatto, secondo, contorno) e la sua gestione in un sistema produttivo fresco caldo.

PROVA PRATICA N. 3

Il candidato descriva in modo sintetico ma esaustivo, in sequenza cronologica, la cottura di un brasato di manzo al vino rosso in pezzatura da 1,5/2 kg e la sua gestione in un sistema produttivo fresco caldo.

Il candidato descriva in modo sintetico ma esaustivo, in sequenza cronologica, la preparazione di un pasto (primo piatto, secondo, contorno) per un paziente con Disturbi del Comportamento Alimentare (D.C.A.) e la sua gestione in un sistema produttivo fresco caldo.

La Commissione ha individuato i seguenti criteri di valutazione della prova pratica:

- *aderenza della trattazione alla domanda*
- *dimostrazione nell'elaborato di capacità di sintesi*
- *chiarezza espositiva*
- *identificazione ed esposizione esaustiva delle modalità operative e relativa contestualizzazione dei contenuti teorici dell'attività pratica.*