



**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI  
OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO - CUOCO  
AREA DEGLI OPERATORI**

*(Bollettino Ufficiale Regione Emilia Romagna n. 115 del 17.04.2024  
Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 4<sup>a</sup> serie speciale n. 39 del 14.05.2024  
scadenza bando: 13.06.2024)*

In data 13.11.2024 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti domande per la prova orale:

1. Il candidato indichi quali sono le due grandi categorie in cui si distinguono i pesci e illustri le principali varietà dei prodotti ittici, precisando da cosa si riconosce il pesce fresco
2. Il candidato indichi come e a quale temperatura, secondo il sistema HACCP, devono essere conservati i cibi cotti e quali sono le misure da adottare per la relativa somministrazione
3. Il candidato indichi quale è lo scopo del sistema aziendale di autocontrollo e quali sono i principali capitoli contenuti nel Manuale di autocontrollo
4. Il candidato indichi come ci si comporta in caso di interruzione della corrente elettrica all'interno dei frigoriferi e delle celle, spiegando in particolare le procedure da seguire nel caso in cui i prodotti surgelati superino la temperatura di  $-12^{\circ}\text{C}$
5. Il candidato indichi le buone pratiche per lo stoccaggio delle derrate alimentari non deperibili e le caratteristiche che devono avere i locali di deposito di tali prodotti
6. Il candidato illustri che cosa si intende per "marcia in avanti" nell'organizzazione della cucina, spiegandone le funzioni nelle diverse fasi lavorative
7. Il candidato indichi come deve essere gestita la tracciabilità del pasto finito in un sistema di distribuzione del vitto ospedaliero e lo scopo di tale procedura
8. Il candidato indichi come è possibile accertare che un alimento sia senza glutine al momento del ricevimento delle derrate alimentari, precisando come occorre conservare in dispensa e in frigorifero i prodotti per celiaci
9. Il candidato illustri quali sono le misure preventive per evitare la contaminazione microbica degli alimenti dovuta a comportamenti scorretti degli operatori
10. Il candidato illustri quali sono i principi del sistema HACCP con riferimenti concreti alla produzione dei pasti ospedalieri
11. Il candidato indichi le caratteristiche merceologiche della carne specificando le relative tipologie, le tecniche di conservazione e di cottura
12. Il candidato indichi quale è il requisito principale dell'etichetta del prodotto alimentare e quali indicazioni obbligatorie devono essere riportate nella medesima etichetta
13. Il candidato indichi quali sono gli allergeni alimentari e come devono essere gestiti nella ristorazione collettiva

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

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