



**CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, A N. 1 POSTO DI  
OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO – CUOCO, CAT. BS**

*(Pubblicato sul B.U.R.E.R. n. 87 del 25/03/2020  
termine di presentazione domande scaduto il 30/04/2020)*

In data 03/09/2020 la Commissione esaminatrice ha proposto ai candidati le seguenti **PROVE PRATICHE**:

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

- A)** Descriva la procedura per la preparazione del minestrone di verdura, per n. 10 porzioni, indicando la quantità e la tipologia degli alimenti correnti;
- B)** Definisca il significato di dieta in generale, poi di dieta ipocalorica e di dieta iperproteica;
- C)** Come devono essere effettuate le operazioni di sanificazione e disinfezione di una cucina in ambito ospedaliero.

**PROVA PRATICA N. 2**

- A)** Descriva la preparazione di una minestra di semolino in brodo di carne dalla consistenza cremosa, per n. 10 porzioni, indicando la quantità e la tipologia degli alimenti occorrenti ed i tempi di cottura;
- B)** La data di scadenza e l'acronimo TMC oppure TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE in quali alimenti confezionati si possono riscontrare e che cosa indicano;
- C)** In gastronomia quale importanza hanno i microrganismi, cosa sono e come agiscono sugli alimenti.

**PROVA PRATICA N. 3**

- A)** Descriva la procedura per la preparazione del ragù di carne alla bolognese, per n. 10 porzioni, indicando la quantità e la tipologia degli alimenti occorrenti;
- B)** Qual è la differenza tra un prodotto congelato e un prodotto surgelato e come si deve eseguire il scongelamento indicando i vari metodi in base alla tipologia degli alimenti;
- C)** Per limitare la crescita batterica negli alimenti e garantire un cibo salubre, durante lo svolgimento del suo lavoro l'operatore di cucina cosa può e deve fare.

La prova pratica si è svolta secondo le modalità stabilite dal D.P.R. n. 220 del 27.03.2001.

La Commissione, inoltre, ha individuato per la prova pratica i seguenti criteri di valutazione:

- livello di preparazione professionale e conoscenza degli argomenti oggetto della prova;
- completezza nell'elaborazione di quanto richiesto dalla prova;
- chiarezza e coerenza espositiva; sinteticità concettuale da conciliarsi con la compiuta trattazione dell'argomento proposto in rapporto al tempo assegnato.

\*\*\*

In data 24/09/2020, la Commissione esaminatrice ha formulato per la **PROVA ORALE** dei candidati le seguenti domande:

- Quali preparazioni gastronomiche si possono fare con l'ingrediente base "SEMOLINO"?
- Quando passi dalla manipolazione di alimenti crudi, alla manipolazione di alimenti cotti, come devi comportarti?
- Descrivi gli ingredienti e preparazione di una "Pancia di Vitello Arrosto con Farcia" per almeno 10 porzioni;

- Descrivi brevemente le tecniche di cottura principalmente utilizzate nelle cucine professionali;
- Descrivi nel dettaglio la preparazione di una comune Pasta Frolla elencando gli ingredienti e le quantità partendo da 1 kg di farina;
- In commercio si trovano diverse tipologie di farine e semole, anche se alcune di esse provengono dallo stesso tipo di cereali, possono avere diverse caratteristiche. Elenchi le più comuni e il loro utilizzo in cucina;
- Potendo scegliere, quale olio utilizzerebbe per friggere, e perché;
- Nella lista degli ingredienti di un prodotto alimentare come devono essere caratterizzati (scritti) quelli ritenuti allergizzanti?;
- Quali controlli deve fare il cuoco quando gli arriva una fornitura di materie prime alimentari?;
- Un alimento fresco confezionato, che deve essere conservato a temperatura controllata sarà sempre e comunque commestibile fino alla data di scadenza? Per quale motivo?;
- Dopo lo scongelamento di un alimento quanto tempo lo posso conservare in ambiente refrigerato prima del consumo?;
- La normativa H.A.C.C.P. cosa prevede, dove si applica?;
- Nelle attività di ristorazione in generale si producono scarti e rifiuti, descriva come sono classificati e come si possono / devono differenziare prima di avviarli allo smaltimento;
- Descriva Odore, Colore, Aspetto al tatto, di un taglio di carne "bovino adulto" che a seguito di mal conservazione sia da ritenere non più commestibile;
- Le cucine professionali sono considerate, ambienti di lavoro a rischio, per quali motivi, (elencarne alcuni) e un operatore professionista del settore cosa deve e può fare per limitare il rischio d'infortunio?;
- Qual è lo scopo del Sistema aziendale di Autocontrollo?;
- Elenchi quanti tipi di grassi esistono in natura, i relativi prodotti merceologici e le loro caratteristiche;
- Descriva ingredienti e preparazione di almeno 10 porzioni di "Polpette di Carne" utilizzando anche una parte di manzo bollito;
- Descriva ingredienti e preparazione di un "Risotto alla parmigiana" per almeno 10 porzioni;
- Quali sono i principali tagli anatomici della carne di vitellone, ottenibili dal sezionamento del quarto posteriore chiamato "Pistola"?;
- Descriva in breve le patate (es. cosa sono, come si conservano ...) e il loro utilizzo nelle preparazioni di cucina;
- Quali sono i principali metodi di conservazione degli alimenti?;
- Come ci si deve comportare se ci si accorge che la cella frigorifera ha una temperatura non idonea?;
- Una cucina professionale di norma è suddivisa in varie zone di lavorazione, elenchi quali sono le essenziali (che devono esserci) anche in una piccola struttura;
- Qual è il range di temperatura per la proliferazione batterica (Zona Pericolosa)?;
- La refrigerazione uccide tutti i germi patogeni che possono essere presenti negli alimenti? A quale temperatura vanno conservati gli alimenti cotti da consumarsi caldi?;
- Esporre le differenze tra il processo di tracciabilità della filiera ed il processo inverso di rintracciabilità.

In data 25/09/2020, la Commissione esaminatrice ha formulato per la **PROVA ORALE** dei candidati le seguenti domande:

- Descriva ingredienti e preparazione delle "Scaloppine ai Funghi" per almeno 10 porzioni;
- Descriva ingredienti e preparazione di un "Filetto di Pesce al Forno" per almeno 10 porzioni;
- Nei Bovini (giovani e adulti) il taglio anatomico denominato "Reale", in quale quarto si trova e per quali preparazioni culinarie si utilizza?;
- Volendo preparare del Bollito Misto con bovino, suino, pollame, quali parti e ingredienti potrò o dovrò utilizzare? Inoltre descriva nel dettaglio il procedimento ed i tempi di cottura;
- Descriva in breve le cipolle (es. cosa sono, come si conservano ...) e il loro utilizzo nelle preparazioni di cucina;
- Quali sono le cause che provocano l'alterazione degli alimenti?;
- Quali sono le temperature ottimali di stoccaggio e o conservazione degli alimenti, freschi e surgelati?;

- Un alimento a base di carne contaminato da salmonella quali alterazioni organolettiche presenta?;
- Dove vanno conservati gli utensili e i prodotti utilizzati per la pulizia dei locali e per quale motivo?;
- Descriva Odore, Colore, Aspetto al tatto, di un pesce che a seguito di mal conservazione sia da ritenere non più commestibile;
- In base al Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, quali obblighi e responsabilità competono al lavoratore?;
- Gnocchi di patate, ingredienti e procedura di preparazione;
- Descriva ingredienti e preparazione del "Merluzzo Bollito" per almeno 10 porzioni;
- Nel tacchino, il taglio anatomico denominato "Fesa" da quale parte dell'animale si ricava e come si utilizza;
- Descriva in breve le Zucchine (es. cosa sono, come si conservano ...) e il loro utilizzo nelle preparazioni di cucina;
- Quali sono le temperature idonee per la conservazione in ambiente refrigerato degli alimenti?;
- Indicare le due grandi categorie in cui si distinguono i pesci e le principali varietà, precisando quali sono le caratteristiche di riconoscimento della freschezza del pesce;
- Come sono classificati i formaggi;
- Che cosa favorisce lo sviluppo e la crescita dei germi. Nel processo di cottura dei cibi i germi vengono uccisi?;
- Quali sono i principi su cui si basa il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points);
- Che cosa si intende per lotto e quali sono le garanzie che offre a tutela del consumatore;
- Che cosa deve riportare obbligatoriamente l'etichetta nutrizionale presente negli alimenti confezionati;
- Quali sono le buone pratiche comportamentali di igiene del personale addetto alla lavorazione degli alimenti.

La prova orale si è svolta secondo le modalità stabilite dal D.P.R. n. 220 del 27.03.2001.

La Commissione, inoltre, ha individuato per la prova orale i seguenti criteri di valutazione:

- livello di conoscenza degli argomenti oggetto del colloquio;
- chiarezza e sicurezza nell'esposizione;
- appropriatezza terminologica e sinteticità;
- aderenza all'argomento proposto.