



CITTÀ DI TREVISO

Comune di Treviso - Via Municipio, 16 - 31100 TREVISO
C.F. 80007310263 - P.I. 00486490261
Centralino 0422 6581 telefax 0422 658201 e-mail: postacertificata@cert.comune.treviso.it

**SELEZIONE PUBBLICA, IN FORMA SEMPLIFICATA, PER LA COSTITUZIONE DI
RAPPORTI DI LAVORO A TEMPO DETERMINATO PER IL PROFILO PROFESSIONALE DI
COLLABORATORE SERVIZI GENERALI – CAT. B/3
(EX CUOCO – V^A Q.F.).**

PROVA ORALE

Busta nr. 1

- 1) Illustrare in modo dettagliato come preparare e come presentare i seguenti piatti precisando anche le grammature usate per un bambino di 8 mesi:
 - pastina in brodo vegetale
 - petto di tacchino
 - verdura cotta
- 2) In caso di preparazione di una dieta speciale (per allergie), qual è la modalità più corretta da seguire?
- 3) Che cos'è lo svezzamento?
- 4) Che cos'è la rintracciabilità secondo il reg. CE n. 178/2002?
- 5) Il candidato indichi almeno due requisiti per i locali adibiti a cottura/distribuzione degli alimenti.
- 6) Che cos'è un allergene? Ne elenchi alcuni.
- 7) Il candidato illustri la procedura per il ricevimento delle derrate alimentari in particolare per la pasta, il pane, il riso, i cereali ed i legumi.

Busta nr. 3

- 1) Illustrare in modo dettagliato come preparare e come presentare i seguenti piatti precisando anche le grammature usate per un bambino di 24 mesi:
 - pasta alle verdure
 - fettina di manzo
 - finocchi crudi
- 2) Cos'è l'abbattitore di temperatura, qual è il suo impiego all'interno della cucina di un asilo nido, rispetto alle modalità di conservazione delle pietanze preparate?
- 3) Quali sono gli accorgimenti da adottare per l'igiene dei piani di lavoro? Illustrarne il procedimento.
- 4) Cos'è un'etichetta? Quali informazioni deve contenere?
- 5) Il candidato illustri come ci si deve comportare per evitare le contaminazioni crociate degli alimenti.
- 6) Cos'è una intolleranza alimentare?
- 7) Quali sono i rischi cui può essere sottoposto un cuoco, sia in termini di luoghi di lavoro che di mansione svolta?

Busta nr. 4

- 1) Illustrare in modo dettagliato come preparare e come presentare i seguenti piatti precisando anche le grammature usate per un bambino di 30 mesi:
 - crema di piselli con pasta
 - frittata al forno
 - carote al vapore
- 2) Indicare almeno uno degli obblighi a carico dei lavoratori previsti dal D. Lgs. 81/2008 e S.M.I. (in materia di sicurezza).
- 3) Qual è la differenza fra allergia e intolleranza alimentare?
- 4) Qual è il modo corretto per sollevare un oggetto pesante?
- 5) Cosa è necessario fare in caso si riscontrino anomalie di funzionamento di un frigorifero?
- 6) Come e dove avviene la raccolta differenziata dei rifiuti?
- 7) Quali sono i requisiti che devono avere i piani di lavoro (comprese le superfici degli impianti) che vengono a contatto con gli alimenti e come vanno puliti dopo l'utilizzo?