



PROVA TECNICO PRATICA IN FORMA SCRITTA

“A”

SELEZIONE FIGURE PROFESSIONALI EAC/18

28 Novembre 2018

Piazza Gerini

Poggibonsi (SI)

Note per lo svolgimento della prova

- Per la prova scritta usare unicamente la penna nera, il non rispetto della seguente regola comporta la nullità della prova;
- Apporre una crocetta sulla lettera scelta come risposta, se non bene evidenziata la risposta è considerata errata;
- Il test deve essere riconsegnato con le risposte definitive, barrate esclusivamente a penna, non sono ammesse correzioni;
- Le domande che presentano più di una risposta sono considerate errate;

1 Quali sono le caratteristiche di un mezzo di trasporto per sostanze alimentari?:

- Deve essere fornito di un cassone comunicante con il posto di guida
- Deve essere un cassone senza rivestimento
- Deve avere un vano con rivestimento interno lavabile e separato dal posto di guida

A
 B
 C

2 L'aceto può essere usato:

- Come detergente
- Come disinfettante
- Non deve essere usato per la sanificazione perché non ha proprietà detergente né disinfettante

A
 B
 C

3 La disinfestazione è :

- L'eliminazione di tutti i germi patogeni
- L'eliminazione di tutti i parassiti (topi, mosche e scarafaggi)
- La pulizia completa di un locale

A
 B
 C

4 I cibi già cotti e non consumati...

- Vanno mantenuti a temperatura ambiente
- Vanno conservati in frigorifero dopo averli raffreddati rapidamente
- Si possono conservare a temperatura ambiente perché i batteri sono stati uccisi durante la cottura.

A
 B
 C

5 Il tempo necessario perché i batteri presenti in un alimento a temperatura ambiente diventino milioni è :

- Pochi minuti
- Poche ore
- Alcuni giorni

A
 B
 C



PROVA TECNICO PRATICA IN FORMA SCRITTA

“B”

SELEZIONE FIGURE PROFESSIONALI EAC/18

28 Novembre 2018

Piazza Gerini

Poggibonsi (SI)

Note per lo svolgimento della prova

- Per la prova scritta usare unicamente la penna nera, il non rispetto della seguente regola comporta la nullità della prova;
- Apporre una crocetta sulla lettera scelta come risposta, se non bene evidenziata la risposta è considerata errata;
- Il test deve essere riconsegnato con le risposte definitive, barrate esclusivamente a penna, non sono ammesse correzioni;
- Le domande che presentano più di una risposta sono considerate errate;

1 Gli alimenti più favorevoli alla moltiplicazione dei batteri sono:

- Quelli ricchi di acqua, come il latte, creme, brodi
- Quelli meno ricchi di acqua come biscotti e pasta
- Quelli molto salati come acciughe sotto sale

 A B C

2 I cibi cotti possono essere conservati ed utilizzati poi entro breve termine purché:

- I contenitori siano tenuti coperti in frigo a + 4° C
- I contenitori chiusi a temperatura ambiente
- Vengano tenuti in frigo a +4° C anche se in piatti scoperti

 A B C

3 A quale temperatura è pericoloso mantenere un alimento cotto?

- Da 0°C a +5° C
- Da +10° C a +60° C
- Da +60°C a +65°C

 A B C

4 Come ci si comporta in caso di interruzione della corrente per lungo tempo durante il quale i prodotti presurgelati superano la temperatura di -12° C?

- Si trasferiscono gli alimenti nel frigorifero e si consumano nel più breve tempo possibile
- Si accende il tasto di supercongelamento per le 24 ore successive
- Si buttano tutti i prodotti

 A B C

5 Se una confezione di surgelati presenta uno strato di ghiaccio in superficie significa che:

- Avrà una durata superiore poiché l'alimento ha una protezione supplementare
- Non è stata rispettata la catena del freddo
- È stata conservata a temperatura inferiore ai - 18° C e quindi è più sicura

 A B C



PROVA TECNICO PRATICA IN FORMA SCRITTA

“C”

SELEZIONE FIGURE PROFESSIONALI EAC/18

28 Novembre 2018

Piazza Gerini

Poggibonsi (SI)

Note per lo svolgimento della prova

- Per la prova scritta usare unicamente la penna nera, il non rispetto della seguente regola comporta la nullità della prova;
- Apporre una crocetta sulla lettera scelta come risposta, se non bene evidenziata la risposta è considerata errata;
- Il test deve essere riconsegnato con le risposte definitive, barrate esclusivamente a penna, non sono ammesse correzioni;
- Le domande che presentano più di una risposta sono considerate errate;

1 Con quali strumenti si attua l'autocontrollo in azienda?:

- Con squadre di ispettori che controllano tutte le fasi della produzione
- Adottando adeguate misure di controllo dei punti critici per la sicurezza del prodotto
- Effettuando tamponi agli addetti alla manipolazione dell'azienda

 A B C

2 Nel caso vengano rilevate non conformità per i CCP:

- Devono essere registrate
- Non vanno mai registrate
- La registrazione è facoltativa

 A B C

3 La temperatura di cottura è considerata sicura quando raggiunge:

- 45° C al cuore del prodotto
- 58° C al cuore del prodotto
- 75° C al cuore del prodotto

 A B C

4 Mentre si frigge il pollo scoprite che il cuoco sta usando le stesse pinze sia per mettere i pezzi crudi nella friggitrice sia per prelevare i pezzi cotti, quale azione correttiva intraprendete?

- Non scartate il pollo
- Non intervenite poiché l'olio caldo ucciderà tutti i germi
- Ponete il pollo su un vassoio, lo riscaldate in forno a 75°C ed istruite il cuoco ad usare pinze diverse per i cibi cotti ed i cibi crudi

 A B C

5 La fase di cottura:

- È un CCP
- Non è mai un CCP
- È una fase che non influisce sul rischio biologico

 A B C