



## **PROVA TECNICO PRATICA IN FORMA SCRITTA**

**“A”**

### **SELEZIONE FIGURE PROFESSIONALI EAC/20**

**12 Ottobre 2020**

**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 Riscaldare i cibi è sempre una garanzia contro le tossinfezioni alimentari?:**

- vero
- Dipende dalle temperature che si raggiungono
- falso

 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 Qual è la corretta successione delle fasi in cui si articola un processo di sanificazione?:**

- detersione – pulizia dello sporco visibile – risciacquo – disinfezione - risciacquo
- pulizia dello sporco visibile – detersione – risciacquo – disinfezione - risciacquo
- pulizia dello sporco visibile – risciacquo – detersione – disinfezione - risciacquo

 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