



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

**“B”**

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

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

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