



AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA

CASA PER ANZIANI

Viale Trieste, n. 42

Cividale del Friuli - C.A.P. 33043 (UD)

Tel. 0432 731048 / 732039 - Fax 0432 700863

Part. IVA 02460260306

email: protocollo@aspcividale.it **pec:** postacert@pec.aspcividale.it

www.aspcividale.it

Bando di concorso pubblico, per soli esami, per la formazione di una graduatoria per l'assunzione a tempo determinato e pieno di "aiuto cuoco" (CAT. B pos econom. B0) CCNL Comparto Sanità

Prova pratica

Menù 1 – prova estratta

Fusilli ai formaggi

Involtini di pollo

Purè di patate/ Cavolfiori gratinati

Menù 2 – prova non estratta

Penne all'amatriciana

Scaloppine al limone

Purè di patate/zucchine trifolate

Menù 3 – prova non estratta

Penne al pomodoro

Involtini di vitello

Purè di patate/zucchine trifolate

Prova orale – quiz risposta singola/multipla

Cosa sono i " punti critici " di un processo produttivo alimentare ?

- a) le fasi del processo in cui è più alta la possibilità che si verifichino delle contaminazioni (X)
- b) i momenti in cui gli alimenti vengono sottoposti a trattamenti termici per ottenere la sterilizzazione
- c) le fasi in cui gli alimenti vengono lavorati con macchinari pericolosi per gli operatori

Quale è la temperatura prevista per la conservazione dei prodotti surgelati ?

- a) -21°C.
- b) -18°C. (X)
- c) -16°C.

A quale temperatura vanno conservati i prodotti ortofrutticoli?

- a) tra 8 e 10°C (X)
- b) tra 0 e 4°C
- c) a temperatura ambiente

Il pesce e la carne freschi possono essere conservati nella stessa cella frigorifera?

- a) no (X)
- b) si
- c) si, purché il pesce venga consumato in giornata

Gli alimenti cotti da consumarsi caldi, durante la distribuzione devono essere mantenuti a:

- a) temperatura ambiente
- b) temperature pari o superiori a 65°C. (X)
- c) temperature comprese tra 30 e 50°C.

A quale di queste circostanze si può verificare una contaminazione crociata tra alimenti?

- a) toccando un arrosto con la stessa forchetta con cui si sono sbattute le uova (X)
- b) utilizzando piani di lavoro diversi per tagliare in pezzi un pollo crudo e dell'insalata
- c) lavandosi le mani dopo aver tagliato un pollo crudo e prima di tagliare dell'insalata

Dite quale fra questi formaggi non è un formaggio a pasta filata?

- a) caciocavallo
- b) mozzarella
- c) crescenza (X)

L'ossobuco si ricava:

- a) dai garretti di vitello (X)
- b) dai garretti di manzo
- c) dalla spalla
- d) dallo stinco di vitello (X)

Tra 130 a 140°C.

- a) inizia la caramellizzazione degli zuccheri di molti vegetali
- b) hanno inizio le reazioni di Maillard (X)
- c) si ha la formazione di pigmenti bruni nelle proteine e carboidrati (X)
- d) si avvia la gelatinizzazione del tessuto connettivo

Un impasto realizzato con farina a W alto:

- a) è più friabile
- b) è più elastico e tenace (X)
- c) è più resistente alla lievitazione (X)
- d) è meno friabile e meno elastico

Lombata di manzo:

- a) la lombata di manzo è un taglio della coscia di manzo
- b) dalla lombata di manzo si ricava la fiorentina (X)
- c) la lombata di manzo è particolarmente indicata per il bollito
- d) la lombata di manzo e il controfiletto sono lo stesso taglio (X)

La frollatura della carne:

- a) rende la carne più dura
- b) rende la carne più tenera (X)
- c) viene fatta a temperatura ambiente
- d) viene fatta in frigorifero a temperatura controllata (X)

Le patate:

- a) sono un alimento ricco di zuccheri (X)
- b) sono un alimento ricco di amido (X)
- c) sono un alimento ricco di proteine
- d) sono dei bulbi

Quali sono le carni bianche ?

- a) la faraona (X)
- b) il maiale
- c) il coniglio (X)
- d) l'agnello

Il gulasch:

- a) viene preparato con carne di manzo (X)
- b) viene preparato con un misto di carne di maiale e di manzo
- c) è un piatto tipico della cucina ungherese e mitteleuropea (X)
- d) è un piatto speziato con abbondante pepe nero