

PROVA N.1

PRIMO PIATTO

Risotto

SECONDO PIATTO

Scaloppina di pollo

DOLCE

Crostata

NOTE ALLO SVOLGIMENTO DELLA PROVA:

La prova tenderà a dimostrare le capacità specifiche sulla scelta dei cibi e la modalità di preparazione di pasti per bambini nella fascia di età 3 - 6 anni. Il dosaggio degli ingredienti dovrà rispettare le grammature per bambini di 3- 6 anni.

Ogni piatto, ad esclusione del dolce, dovrà essere confezionato dal candidato per un numero di 4 bambini.

Leaning Moring

Fabrizio Rendi

Maellato

[Signature]

PROVA N.2

PRIMO PIATTO

Risotto

SECONDO PIATTO

Straccetti di pollo

DOLCE

Crostata

NOTE ALLO SVOLGIMENTO DELLA PROVA:

La prova tenderà a dimostrare le capacità specifiche sulla scelta dei cibi e la modalità di preparazione di pasti per bambini nella fascia di età 3 - 6 anni. Il dosaggio degli ingredienti dovrà rispettare le grammature per bambini di 3- 6 anni.

Ogni piatto, ad esclusione del dolce, dovrà essere confezionato dal candidato per un numero di 4 bambini.



The image contains five handwritten signatures in black ink. The signatures are written in a cursive style. The first signature is 'Alessio Mammì', the second is 'Roberto Rella', the third is 'Giacinto', the fourth is 'Gianfranco', and the fifth is 'Luigi'.

PROVA N.3

PRIMO PIATTO

Pasta

SECONDO PIATTO

Bocconcini di pollo

DOLCE

Crostata

NOTE ALLO SVOLGIMENTO DELLA PROVA:

La prova tenderà a dimostrare le capacità specifiche sulla scelta dei cibi e la modalità di preparazione di pasti per bambini nella fascia di età 3 - 6 anni. Il dosaggio degli ingredienti dovrà rispettare le grammature per bambini di 3- 6 anni.

Ogni piatto, ad esclusione del dolce, dovrà essere confezionato dal candidato per un numero di 4 bambini.

Luciano Mancini

[Signature]

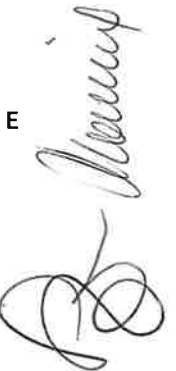

Flavio Ricci

Silvia Ricci

[Signature]

DOMANDE AREA PERSONALE

- 1) CHI È IL DATORE DI LAVORO ALL'INTERNO DEL COMUNE?
- 2) IL COMPORTAMENTO DEL PUBBLICO DIPENDENTE NELLA VITA PRIVATA È DEL TUTTO LIBERO O DEVE COMPORTARSI A TALUNE LIMITAZIONI?
- 3) LE FERIE PER IL DIPENDENTE PUBBLICO SONO UN DIRITTO RINUNCIABILE?
- 4) QUALI SONO LE CAUSE DI ESTINZIONE DEL RAPPORTO DI LAVORO?
- 5) QUALI SONO GLI ORGANI DI GOVERNO DEL COMUNE?
- 6) QUALI SONO I COMPITI PRINCIPALI DEL COMUNE?
- 7) IN MATERIA DI ISTRUZIONE SI ILLUSTRINO LE PRINCIPALI COMPETENZE DEL COMUNE.
- 8) NOZIONI SUL FUNZIONAMENTO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E RAPPORTI TRA IL CORPO INSEGNANTE E PERSONALE DI CUCINA/AUSILIARIO
- 9) ILLUSTRI BREVEMENTE I COMPITI DEL CUOCO ALL'INTERNO DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
- 10) QUALI SONO I PRINCIPALI DIRITTI DEL LAVORATORE NELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE
- 11) IL PUBBLICO DIPENDENTE, NEL SUO RUOLO DI LAVORATORE, QUALI OBBLIGHI HA NEI CONFRONTI DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE DATORE DI LAVORO?
- 12) NELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE IL RAPPORTO DI LAVORO E' REGOLATO ANCHE DA CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO?
- 13) QUALE E' LA FUNZIONE DEL PERIODO DI PROVA NEL RAPPORTO DI LAVORO
- 14) IL CANDIDATO ILLUSTRI LO SCOPO E LE MODALITA' DI UN PROCEDIMENTO DISCIPLINARE





1) Descriva la "piramide alimentare".

2) Grammatatura di pasto per un bambino di 3-6 anni:

- verdura
- pasta - riso
- carne - pesce
- pane
- grana



3) Descriva la procedura che adotta in caso le venga richiesto di preparare un pasto per un bambino con allergie alimentari (celiachia – allergia a proteine del latte) o intolleranze.

Dieta per motivi religiosi.

4) Gestione delle scorte: come assicura una corretta gestione delle scorte (FIFO) e come gestisce il problema dello spreco alimentare in cucina.



5) Gestione dello stress e del tempo: descriva la sua routine in cucina, come organizza il lavoro per rispettare la tempistica del servizio del pranzo e cosa farebbe se, poco prima del servizio, un ingrediente chiave è esaurito o non idoneo.

6) Un produttore locale di frutta e verdura offre gratuitamente i suoi prodotti bio alla scuola: come si comporta?

7) Nella scuola dove lavora si sono sempre mangiati prodotti fatti con farine raffinate; come proporrebbe l'integrale?

8) Durante la preparazione del pasto un'insegnante chiede aiuto al cuoco per un bambino in bagno. Come si comporterebbe?

9) Descriva la composizione di un menù completo per una scuola dell'infanzia, fornendo esempi pratici.

10) Cosa sono i legumi? Con quale frequenza dovrebbero essere consumati dai bambini e in che modo possono essere proposti in una scuola dell'infanzia?

11) Quali sono le carni più indicate per la dieta dei bambini tra i 3 e i 6 anni?

12) Quali alternative proteiche si possono utilizzare al posto di carne e pesce?

13) Quali sono le allergie alimentari più comuni nei bambini e come ci si comporta in questi casi?

14) In una scuola dell'infanzia con 40 bambini e 4 insegnanti, per la prossima settimana è previsto riso e bocconcini di tacchino al latte. Descrivere l'ordine degli ingredienti da effettuare. Come si gestirebbe la situazione se fosse presente un bambino che non mangia carne e un bambino che non mangia carne ed è allergico al latte?

1. Che cos'è la Scheda Dati di Sicurezza? Perché è importante e quali informazioni contiene?
2. Che cos'è il documento di valutazione dei rischi? Chi lo deve elaborare e quali informazioni contiene?
3. Che cosa si intende per contaminazione crociata? Descrivi le misure igieniche che possono essere messe in atto per prevenirla.
4. Chi è il preposto? Quali sono i suoi obblighi nei confronti dei lavoratori?
5. In situazioni di emergenza, chi è responsabile del coordinamento delle azioni e dei comportamenti dei lavoratori?
6. Cosa sono i Dispositivi di Protezione Individuale? Quali sono i principali DPI utilizzati in una cucina? Nel caso siano esauriti o deteriorati e necessitano di essere sostituiti, come ti comporteresti?
7. Qual'è la differenza tra prodotti detergenti, igienizzanti e disinfettanti?
8. Nella conservazione degli alimenti quali sono le temperature corrette per il frigorifero e per il congelatore? Quali sono le precauzioni per garantire una corretta gestione dei frigoriferi e congelatori?
9. Descrivi le fasi per la sanificazione di un piano di lavoro di una cucina dopo l'utilizzo per la preparazione di alimenti.
10. Devi effettuare la sanificazione di una superficie di lavoro utilizzando un prodotto chimico che reca sull'etichetta i seguenti pittogrammi, come ti comporteresti?



11. In un sistema HACCP, al momento della ricezione di un prodotto alimentare o di una materia prima per una mensa scolastica, in qualità di cuoco, cosa controlleresti per garantirne la salubrità?
12. Devi utilizzare in sicurezza una attrezzatura di lavoro (macchina impastatrice o affettatrice) per la preparazione di alimenti, quali precauzioni adoteresti per garantirne un uso sicuro?
13. Quali possono essere le principali tipologie di contaminazione di un prodotto alimentare? Descrivile.

14. Cosa faresti in caso di esposizione o contatto accidentale con un prodotto chimico utilizzato per la pulizia?

THH
R
Pulizia

R

THH