



Comune di Bolzano
Stadtgemeinde Bozen

aiuto cuoco/a – tema C

1. A quale temperatura di refrigerazione devono essere stoccati gli alimenti di origine animale (carne, formaggi)

- a) 0/+4°
- b) +5°/+7°
- c) +10°

2. A cosa serve il piano di autocontrollo?

- a) È un documento essenziale di prevenzione, ma soprattutto obbligatorio, per operare in sicurezza, nel rispetto delle leggi e delle normative in materia Haccp
- b) È un piano che riguarda la sicurezza sul posto di lavoro, obbligatorio per prevenire gli infortuni
- c) È un piano utile a tenere sotto controllo i quantitativi degli ordini dei generi alimentari

3. Al fine di limitare eventuali fonti di contaminazioni, è necessario che gli operatori di cucina, qualora per motivi legati alle attività di servizio, debbano uscire dall'edificio scolastico, seguano le seguenti regole:

- a) indossare copri scarpe mono uso - indossare sopra la divisa un camice monouso - prima di accedere nuovamente alla cucina rimuovere i copri scarpe mono uso e rimuovere il camice monouso
- b) basta mantenere indossato il copricapo
- c) non è necessaria alcuna precauzione

4. Quale di questi alimenti non può essere somministrato in caso di allergia alle proteine del latte

- a) Carne di manzo e vitello
- b) Legumi
- c) Pasta e riso

5. Secondo il Regolamento Europeo 1169/2011, qual è il numero delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e dei quali deve essere segnalata la presenza negli alimenti e nelle preparazioni?

- a) 14
- b) 6
- c) 20

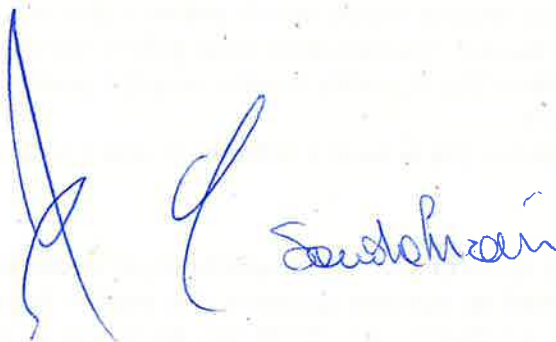
Sancho Pisan

6. Quando devono essere impiegati i DPI secondo quanto previsto dal Dlgs 81/08:

- a) Sempre anche durante l'intervallo dal lavoro
- b) Quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi di protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti di riorganizzazione del lavoro
- c) Solo in presenza del datore di lavoro, del dirigente o del preposto;

7. Il personale comunale:

- a) È libero di accedere al posto di lavoro in qualsiasi orario previa timbratura
- b) Osserva l'orario di lavoro secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione;
- c) Non è tenuto a rispettare orari prestabiliti purché raggiunga gli obiettivi concordati con il proprio diretto superiore

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'A' followed by a cursive 'G' and the name 'Santolucchi'.

Hilfskoch/Hilfsköchin – Thema C

1. Bei welcher Kühltemperatur sollten Lebensmittel tierischen Ursprungs (Fleisch, Käse) gelagert werden?

- a) 0/+4°
- b) +5°/+7°
- c) +10°

2. Wozu dient der Selbstkontrollplan?

- a) Es handelt sich um ein wesentliches Präventionsdokument, aber vor allem um ein obligatorisches Dokument, um sicher zu arbeiten, unter Einhaltung der Gesetze und Vorschriften von Haccp
- b) Es handelt sich um einen Plan zur Sicherheit am Arbeitsplatz, der obligatorisch ist, um Unfälle zu vermeiden
- c) Es handelt sich um einen Plan, der dazu dient, die Bestellmengen von Lebensmitteln unter Kontrolle zu halten.

3. Um mögliche Kontaminationsquellen einzuschränken, müssen die Küchenmitarbeiter die folgenden Regeln befolgen, wenn sie das Schulgebäude für Servicearbeiten verlassen müssen

- a) vor dem Wiedereintritt in die Küche die Einweg-Schuhüberzieher ausziehen und den Einwegkittel ablegen
- b) Auktion Kopfbedeckung aufbehalten
- c) keine Vorsichtsmaßnahmen erforderlich

4. Welche der folgenden Lebensmittel dürfen bei einer Milcheiweißallergie nicht verzehrt werden

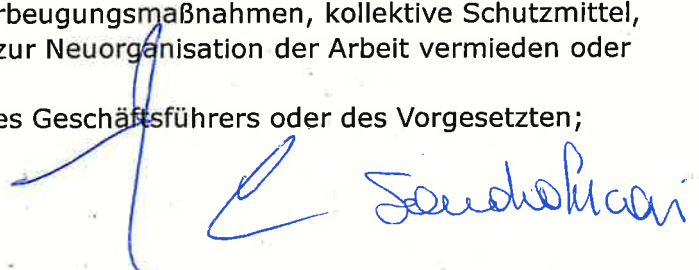
- a) Rindfleisch und Kalbfleisch
- b) Hülsenfrüchte
- c) Nudeln und Reis

5. Wie hoch ist die Anzahl der Stoffe oder Produkte, die gemäß der europäischen Verordnung 1169/2011 Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und deren Vorhandensein in Lebensmitteln und Zubereitungen gemeldet werden muss?

- a) 14
- b) 6
- c) 20

6. Wann muss die PSA gemäß der Gesetzesverordnung 81/08 verwendet werden?

- a) Immer auch während der Arbeitspausen
- b) Wenn Risiken nicht durch technische Vorbeugungsmaßnahmen, kollektive Schutzmittel, Maßnahmen, Methoden oder Verfahren zur Neuorganisation der Arbeit vermieden oder ausreichend reduziert werden können
- c) Nur in Anwesenheit des Arbeitgebers, des Geschäftsführers oder des Vorgesetzten;



7. Das Gemeindepersonal:

- a) Hat Zutritt zum Arbeitsplatz in jeder Uhrzeit mittels Stempelung
- b) Hält die von der Verwaltung festgesetzten Arbeitszeiten ein
- c) Ist nicht verpflichtet, sich an vorgegebene Zeitpläne zu halten, solange die mit dem/der direkten Vorgesetzten vereinbarten Ziele erreicht werden

Seeböckner