



Comune di Bolzano
Stadtgemeinde Bozen

Cuoco/a Tema A - Koch/Köchin Tema A

1) In cosa consiste, tra le varie cose, la responsabilità dell'industria alimentare?

- a. La responsabilità di industria alimentare consiste nel garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico, nel rispetto della normativa HACCP
- b. essere responsabili della sicurezza aziendale
- c. essere titolare del trattamento dei dati personali

1) Worin besteht u. a. die Verantwortung der Lebensmittelindustrie?

- a. Die Verantwortung der Lebensmittelindustrie besteht darin, dafür zu sorgen, dass die Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, der Vertrieb, die Handhabung, der Verkauf oder die Lieferung, einschließlich des Servierens, von Lebensmitteln in hygienisch einwandfreier Weise und in Übereinstimmung mit der HACCP-Verordnung erfolgt
- b. ist für die Sicherheit des Unternehmens verantwortlich
- c. für die Verarbeitung personenbezogener Daten verantwortlich sein

2) La predisposizione, da parte di un'azienda del settore alimentare, di un piano di autocontrollo è:

- a. Obbligatoria ma solo per alcune fasi di produzione
- b. Obbligatoria
- c. Facoltativa

2) Die Erstellung eines Eigenkontrollplans durch ein Lebensmittelunternehmen ist:

- a. Obligatorisch, aber nur für bestimmte Produktionsphasen
- b. Obligatorisch
- c. Fakultativ

3) Che cosa si intende per rintracciabilità (Reg Ce 178/2022)?

- a. La capacità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento dalla produzione alla distribuzione
- b. Consiste nello stoccaggio corretto degli alimenti all'interno dei frigoriferi/freezer
- c. La rilevazione delle temperature degli alimenti in fase di cottura

3) Was ist unter Rückverfolgbarkeit zu verstehen (EG-Verordnung 178/2022)?

- a. Die Möglichkeit, ein Lebensmittel von der Produktion bis zum Vertrieb zurückzuverfolgen und zu verfolgen
- b. Besteht aus der korrekten Lagerung von Lebensmitteln in Kühlschränken/Gefrierschränken
- c. Die Erfassung der Temperatur von Lebensmitteln während des Kochens

4) Per evitare o limitare i rischi di proliferazione batterica, i cibi cotti preparati anticipatamente (un giorno prima) della somministrazione, devono:

- a. essere riposti in frigo appena cotti e ancora caldi
- b. Essere raffreddati velocemente e poi refrigerati
- c. La loro conservazione è delegata alla discrezione del/la cuoco/a

4) Um das Risiko einer bakteriellen Vermehrung zu vermeiden oder einzuschränken, müssen gekochte Lebensmittel, die einen Tag vor dem Servieren zubereitet werden,

- a. in den Kühlschrank gestellt werden, sobald sie gekocht und noch heiß sind
- b. schnell abgekühlt und dann gekühlt werden
- c. Ihre Lagerung liegt im Ermessen des Kochs.

5) Cosa s'intende quando si parla di rischio "fisico" di contaminazione?

- a. È il rischio di contaminazione degli alimenti da parte di infestanti, virus, batteri, muffe che possono produrre tossine o rivelarsi patogeni.
- b. È il rischio di contaminazione degli alimenti da parte di detersivi, sanificanti, pesticidi ecc., che possono essere tossici per chi consuma l'alimento
- c. È il rischio di contaminazione degli alimenti da parte di corpi estranei, come ad esempio, vetro, metallo, plastica, legno, ossa, ma anche materiali derivanti dagli operatori come capelli, unghie, abbigliamento non consono.

5) Was versteht man unter dem „physischen“ Kontaminationsrisiko?

- a. Es handelt sich um das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch Schädlinge, Viren, Bakterien, Schimmelpilze, die Toxine produzieren oder sich als krankheitserregend erweisen können.
- b. Das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch Reinigungsmittel, Desinfektionsmittel, Pestizide usw., die für den Verbraucher giftig sein können.
- c. Das Risiko der Kontamination von Lebensmitteln durch Fremdkörper, z. B. Glas, Metall, Kunststoff, Holz, Knochen, aber auch durch Materialien des Personals wie Haare, Nägel, ungeeignete Kleidung.

6) Quali delle seguenti combinazioni risulta la più adeguata per un pasto equilibrato?

- a. pasta al ragù – polpette di carne con contorno di piselli
- b. pasta al pomodoro – verdura cotta o cruda
- c. pasta e fagioli – verdura cotta o cruda

6) Welche der folgenden Kombinationen ist für eine ausgewogene Mahlzeit am besten geeignet

- a. Nudeln mit Fleischsoße - Fleischbällchen mit Erbsen als Beilage
- b. Nudeln mit Tomatensoße - gekochtes oder rohes Gemüse
- c. Nudeln mit Bohnen - gekochtes oder rohes Gemüse

7) Quale metodo di cottura risulta essere il più idonea per la fascia di età 3-6 anni?

- a. cottura per mezzo di frittura.
- b. cottura al vapore.
- c. cottura alla griglia.

7) Welche Garmethode ist für die Altersgruppe 3-6 Jahre am besten geeignet?

- a. Kochen durch Braten.
- b. Dämpfen.
- c. Grillen.

8) A Quali delle seguenti combinazioni di alimenti sono considerati "allergeni" (Regolamento Ce 1169/2011) - ed è, quindi, quella corretta?

- a. Pomodoro, spinaci, latte, glutine
- b. Soia, latte, uovo, arachidi
- c. Sedano, prezzemolo, basilico, salvia

8) A Welche der folgenden Lebensmittelkombinationen gelten als „Allergene“ (EG-Verordnung 1169/2011) und sind daher richtig?

- a. Tomate, Spinat, Milch, Gluten
- b. Soja, Milch, Ei, Erdnüsse
- c. Sellerie, Petersilie, Basilikum, Salbei

9) 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

9) 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

10) Quando è obbligatorio l'utilizzo dei guanti anti-taglio?

- a. Durante ogni operazione di pulizia
- b. Durante le operazioni di taglio di carne, verdure, pane
- c. Durante il lavaggio della verdura cruda

10) Wann ist das Tragen von Schnittschutzhandschuhen vorgeschrieben?

- a. Bei allen Reinigungsarbeiten
- b. beim Schneiden von Fleisch, Gemüse, Brot
- c. Beim Waschen von rohem Gemüse

11) Quale definizione delle seguenti, rappresenta un obbligo di comportamento in servizio, secondo il Codice di comportamento del personale del Comune di Bolzano?

- a. accettare, per sé o per altri, regali o altre utilità
- b. utilizzare informazioni riservate di cui è venuto a conoscenza nell'esercizio delle proprie funzioni, per attività diverse dai propri compiti istituzionali
- c. partecipare ad attività formative di base e di aggiornamento, promosse dall'Amministrazione

11) Welche der folgenden Verhaltensweisen ist laut dem Verhaltenskodex für das Personal der Stadt Bozen eine Pflicht am Arbeitsplatz?

- a. für sich oder andere Geschenke oder andere Vorteile anzunehmen
- b. vertrauliche Informationen, von denen sie in Ausübung ihres Amtes Kenntnis erlangt haben, für Tätigkeiten zu verwenden, die nicht zu ihren institutionellen Aufgaben gehören
- c. an den von der Verwaltung geförderten Aus- und Fortbildungsmaßnahmen teilzunehmen

Handwritten signature in blue ink and a circular official stamp.

