



**PROCEDURA SELETTIVA UNICA, IN FORMA ASSOCIATA, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI N. 7 OPERATORI SPECIALIZZATI (CAT.B – POS.B2), NEL PROFILO DI CUOCO, DA ASSEGNARE ALL'ORGANICO DELLE UNITES DES COMMUNES VALDOTAINES MONT-CERVIN, GRAND-PARADIS, MONT-EMILIUS E DEI COMUNI DEI RISPETTIVI AMBITI.**

**PROVA TEORICO-PRATICA  
PRIMA PARTE  
TRACCIA 1**

1. La patata migliore per fare gli gnocchi è:
  - A. Rossa
  - B. Gialla
  - C. Bianca
  
2. Il taglio di carne che si utilizza di norma per fare il roast-beef è:
  - A. Girello
  - B. Noce
  - C. Sottofiletto
  
3. Le uova barzotte o mollicce devono cuocere:
  - A. 5/6 minuti
  - B. 8/10 minuti
  - C. 2/4 minuti
  
4. I germi per vivere e moltiplicarsi hanno bisogno di:
  - A. Soluzione idroalcolica, sole, ventilazione forzata
  - B. Nutrimento, acqua, temperatura ideale
  - C. Ambiente corrosivo e privazione dell'ossigeno
  
5. Perché è importante lavarsi le mani prima di toccare i cibi?
  - A. Per evitare di essere contaminati toccando i cibi
  - B. Perché ciò è richiesto dalla legge
  - C. Per ridurre il rischio che germi presenti sulle mani contaminino gli alimenti
  
6. Gli alimenti a rischio per la moltiplicazione microbica sono:
  - A. Quelli più ricchi di acqua e nutrienti come il latte, le creme, i brodi
  - B. Quelli come i biscotti e la pasta secca
  - C. Quelli molto salati come le acciughe sotto sale



**PROCEDURA SELETTIVA UNICA, IN FORMA ASSOCIATA, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI N. 7 OPERATORI SPECIALIZZATI (CAT.B – POS.B2), NEL PROFILO DI CUOCO, DA ASSEGNARE ALL'ORGANICO DELLE UNITES DES COMMUNES VALDOTAINES MONT-CERVIN, GRAND-PARADIS, MONT-EMILIUS E DEI COMUNI DEI RISPETTIVI AMBITI.**

**PROVA TEORICO-PRATICA  
PRIMA PARTE  
TRACCIA 2**

7. Il sottofiletto spesso o scamone è un taglio di carne proveniente da:
  - A. Spalla
  - B. Coscia
  - C. Collo
  
8. Il pepe verde, nero o bianco è dato da piante diverse:
  - A. Sì
  - B. No
  - C. Tutte dalla stessa piana
  
9. Per fare la salsa amatriciana si utilizza:
  - A. Carne di vitello
  - B. Guanciale di maiale
  - C. Speck
  
10. Quale di questi comportamenti favorisce lo sviluppo di germi?
  - A. Consumare i cibi subito dopo la cottura
  - B. Utilizzare degli avanzi
  - C. Consumare i cibi alcune ore dopo la cottura senza averli refrigerati
  
11. Un corretto uso dei servizi igienici prevede che:
  - A. Non si adoperino asciugamani e saponette in comune
  - B. Non ci si lavi le mani prima di riprendere il lavoro
  - C. Si adoperi solo acqua bollente per il lavaggio delle mani
  
12. Come devono vestirsi coloro che manipolano gli alimenti?
  - A. Con camice e copricapo scuro
  - B. Con tute e sopravvesti di colore chiaro e copricapo
  - C. Come vogliono purché di moda



**PROCEDURA SELETTIVA UNICA, IN FORMA ASSOCIATA, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI N. 7 OPERATORI SPECIALIZZATI (CAT.B – POS.B2), NEL PROFILO DI CUOCO, DA ASSEGNARE ALL'ORGANICO DELLE UNITES DES COMMUNES VALDOTAINES MONT-CERVIN, GRAND-PARADIS, MONT-EMILIUS E DEI COMUNI DEI RISPETTIVI AMBITI.**

**PROVA TEORICO-PRATICA  
PRIMA PARTE  
TRACCIA 3**

13. Per fare gli gnocchi alla romana si utilizza:
- A. Farina di riso
  - B. Farina di grano tenero
  - C. Semolino di grano duro
14. Per il carpaccio all'albese si utilizza la carne di:
- A. Tacchino
  - B. Maiale
  - C. Vitello adulto
15. Per fare il vitello tonnato il taglio di carne che si utilizza è:
- A. Fesa
  - B. Girello
  - C. Noce
16. Come si può evitare la contaminazione crociata degli alimenti?
- A. Non usando gli stessi utensili per i cibi cotti e per quelli crudi
  - B. Non lavandosi le mani dopo aver usato i servizi igienici
  - C. Non sanificando adeguatamente utensili e superfici
17. Il tempo necessario perché i germi presenti in un alimento mantenuto a temperatura ambiente da poche unità divengano milioni e miliardi è:
- A. Pochi secondi
  - B. Poche ore
  - C. Molti giorni
18. A quale temperatura vanno mantenuti gli alimenti deperibili a base di latte, creme, panna o uova?
- A. Inferiore a  $-18^{\circ}\text{C}$
  - B. Da  $+0^{\circ}\text{C}$  a  $+4^{\circ}\text{C}$
  - C. Da  $+10^{\circ}\text{C}$  a  $+60^{\circ}\text{C}$