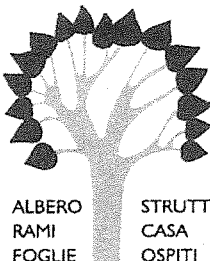


AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

CONCORSO PUBBLICO PER SOLI ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO
VACANTE IN FIGURA PROFESSIONALE DI AUSILIARIO – CAT. A LIVELLO
UNICO PRIMA POSIZIONE RETRIBUTIVA A TEMPO PARZIALE (18 ORE
SETTIMANALI) E A TEMPO INDETERMINATO

PROVA SCRITTA N. 2

Il Candidato risponda alle seguenti 10 domande a scelta multipla riportando la sola risposta corretta nell'apposita scheda finale che, al fine della correzione, sarà la sola ad essere presa in considerazione. **La Commissione non provvederà alla correzione di quanto indicato al di fuori della scheda finale.**

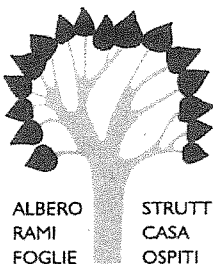
Si precisa che ciascuna domanda prevede tre possibilità di risposta ed una sola risposta corretta. Il Candidato dovrà altresì rispondere alle 2 domande a risposta aperta con spazio assegnato.

Il punteggio complessivo massimo raggiungibile è pari a 30 punti e sarà ottenuto come segue: massimo 10 punti per le risposte a scelta multipla e massimo 20 punti per le risposte aperte (massimo 10 punti per ciascuna domanda). Al Candidato che avrà risposto in maniera corretta alla domanda a scelta multipla sarà assegnato un punto, nel caso di risposta errata e/o mancante il Candidato riceverà zero (0) punti.

Si ricorda che la durata della prova è stabilita in un'ora e mezza e che il punteggio minimo necessario per essere ammessi alla prova orale è pari a 21/30 corrispondente ai 7/10.

Azienda di Servizi alla Persona "Ubaldo Campagnola" di Avio
Costituita ai sensi della L.R. 21 Settembre 2005, n° 7

Via Campagnola, 5 – 38063 AVIO – Trento – Tel. 0464.688024 – Fax 0464.688021 – e-mail: info@apsavio.it
Cod. Fisc. E Part. IVA: 01124240225



1. Per una corretta modalità di preparazione di una soluzione disinfettante:
 - a) Aggiungere acqua al 10%
 - b) Controllare scheda tecnica per verificare il corretto dosaggio
 - c) Diluire a piacimento

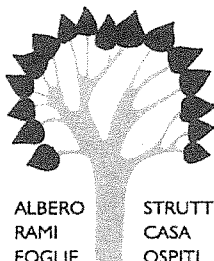
2. Per il lavaggio delle pareti piastrellate quale delle seguenti procedure è quella giusta?
 - a) Spugnare o spruzzare le pareti con detergente/disinfettante e risciacquare
 - b) Spugnare o spruzzare le pareti con sapone e risciacquare
 - c) Spugnare le pareti con sapone, lasciare che il prodotto agisca per 5 minuti e risciacquare

3. Indica qual è l'ordine giusto per eseguire una corretta sanificazione:
 - a) Rimozione , detersione, asciugatura, risciacquo, disinfezione, secondo risciacquo
 - b) Rimozione, detersione,risciacquo, disinfezione, secondo risciacquo, asciugatura
 - c) Rimozione, detersione, disinfezione, detersione, secondo risciacquo, asciugatura

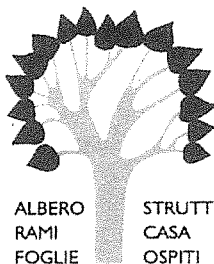
4. A che cosa servono le schede tecniche dei prodotti detergenti?
 - a) Per consultarle se non si ricorda le dosi di utilizzo
 - b) Per consultare la pericolosità del prodotto
 - c) Tutte e due le risposte sopra citate sono vere

5. Per effettuare la detersione e disinfezione degli arredi:
 - a) Non è necessario sgomberare le superfici dagli oggetti e possibili incontri.
 - b) Bisogna sgomberare le superfici rimuovendo tutti gli oggetti e possibili incontri.
 - c) Non bisogna mai spostare all'esterno della stanza gli arredi anche se mobili.

6. L'espressione "primo ad entrare, primo ad uscire" si riferisce a:
 - a) Modalità di stoccaggio dei soli alimenti freschi
 - b) Modalità di stoccaggio degli alimenti secondo la data di scadenza
 - c) Entrambe le precedenti



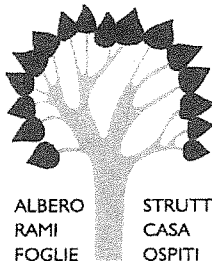
7. Il D.Lgs. 193/2007, obbliga tutte le aziende che trattano prodotti alimentari ad introdurre al loro interno:
- Indicazioni in materia di Sicurezza sul posto di lavoro
 - Un sistema di autocontrollo basato sui principi, del metodo HACCP
 - Il consenso dei dati personali
8. Per il lavaggio meccanico delle stoviglie quale delle seguenti procedure è quella giusta?
- Effettuare una buona raschiatura per allontanare i residui grossolani. Utilizzare la doccetta per il risciacquo. Posizionare le stoviglie nel cestello in modo corretto. Caricare il cestello. Avviare la lavastoviglie. Estrarre le stoviglie.
 - Utilizzare la doccetta per il risciacquo. Posizionare le stoviglie nel cestello in modo corretto. Caricare il cestello. Avviare la lavastoviglie. Estrarre le stoviglie
 - Effettuare una buona raschiatura per allontanare i residui grossolani. Posizionare le stoviglie nel cestello in modo corretto. Caricare il cestello. Estrarre le stoviglie.
9. Cosa si intende con il termine “contaminazione crociata”?
- Il mescolare prodotti di scarto e rifiuti fra loro
 - Il passaggio diretto o indiretto di agenti patogeni da alimenti contaminati ad altri alimenti
 - Nessuna delle precedenti
10. Quali sono i DPI da indossare in caso di necessità di sanificazione di una stanza di isolamento Covid 19
- Guanti e mascherina
 - Guanti in gomma, camice di cotone, mascherina chirurgica
 - Guanti, camice idrorepellente, filtrante facciale, visiera/occhiali



1. Il candidato indichi quali sono i locali considerati ad alto rischio in una R.S.A. e la procedura e la periodicità di intervento presso tali locali. (Max 10 pt)

2. Il fornitore ha consegnato tutti gli alimenti ordinati (fresco, surgelato e secco) presso la cucina dell'Ente. Il Candidato descriva la procedura di stoccaggio delle merci (Max 10 pt)

AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

Numero della domanda	Risposta ritenuta corretta	Numero della domanda	Risposta ritenuta corretta
1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

Azienda di Servizi alla Persona "Ubaldo Campagnola" di Avio
Costituita ai sensi della L.R. 21 Settembre 2005, n° 7

Via Campagnola, 5 – 38063 AVIO – Trento – Tel. 0464.688024 – Fax 0464.688021 – e-mail: info@apspavio.it
Cod. Fisc. E Part. IVA: 01124240225

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'L. Campagnola'.