

AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

CONCORSO PUBBLICO PER SOLI ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 3 POSTI
VACANTI IN FIGURA PROFESSIONALE DI AUSILIARIO DEI SERVIZI
GENERALI – CAT. A LIVELLO UNICO PRIMA POSIZIONE RETRIBUTIVA A
TEMPO PARZIALE (N. 2 A 24 ORE SETTIMANALI E N. 1 A 18 ORE
SETTIMANALI) E A TEMPO INDETERMINATO

PROVA SCRITTA N. 3

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.

JS

SP

ae ho



1. Il “codice colore” dei panni:
 - a. si usa solo negli ambienti ospedalieri
 - b. permette di evitare la trasmissione di sporco e batteri tra le diverse superfici
 - c. è specificato sull’etichetta del prodotto da usare
2. Quale attrezzatura si utilizza per asciugare i i vetri dopo il lavaggio:
 - a. tergi vetro
 - b. carta di giornale
 - c. panno in microfibra
3. Per il lavaggio meccanico delle stoviglie quale delle seguenti procedure è quella corretta:
 - a. effettuare una buona raschiatura per allontanare i residui grossolani, risciacquare, posizionare le stoviglie nel cestello in modo corretto, caricare il cestello, avviare la lavastoviglie
 - b. Risciacquare, posizionare le stoviglie nel cestello in modo corretto, caricare il cestello, avviare la lavastoviglie
 - c. effettuare una buona raschiatura per allontanare i residui grossolani, posizionare le stoviglie nel cestello in modo corretto, caricare il cestello, avviare la lavastoviglie
4. Le pulizie dei locali cucina devono avvenire:
 - a. al termine della preparazione dei pasti
 - b. si possono effettuare durante la preparazione del pasto
 - c. una volta alla settimana
5. Chi deve portare obbligatoriamente il copricapo per contenere la capigliatura?
 - a. solo i cuochi
 - b. solo chi somministra i cibi
 - c. chiunque lavori in cucina e chi è addetto alla distribuzione del cibo
6. I detergenti e disinfettanti devono essere:
 - a. conservati in armadi chiusi e in locali isolati
 - b. etichettati
 - c. tutte e due le precedenti
7. Se i banchi di lavoro della cucina dopo l’intervento di pulizia non vengono asciugati cosa può accadere:
 - a. non si creano problemi, dopo il tampone risultano sanificati
 - b. si crea una moltiplicazione microbica

[Handwritten signatures and initials]

AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

1. Il candidato descriva sinteticamente la procedura per disinfettare l'unità letto di un residente dell'A.P.S.P. Ubaldo Campagnola indicando: materiale necessario, modalità di intervento. (Max 10 pt)

2. Il candidato descriva il significato del termine "catena del freddo" e le modalità impiegate per il rispetto di tale principio (Max 10 pt)

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

JS
we
SA



- c. ridotta efficacia della sanificazione
8. A quali fasi della catena alimentare può essere applicato il metodo HACCP?
- solo a quelle ove è presente la manipolazione delle carni
 - a tutte, dall'acquisizione della materia prima sino alla distribuzione del prodotto finito
 - alla lavorazione e alla preparazione degli alimenti per il consumo
9. Secondo le norme igieniche bisogna sempre lavarsi le mani:
- quando sono visibilmente sporche
 - dopo essere andati in bagno
 - entrambe le precedenti
10. A che cosa servono le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti?
- per consultarle se non si ricordano le dosi di utilizzo
 - per consultare la pericolosità del prodotto
 - tutte due le risposte sopra citate sono vere

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

JS

[Handwritten signature]