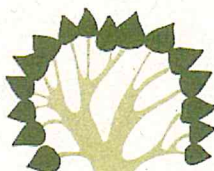


AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

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. 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.

IS



1. Cosa si intende per scopatura ad umido:
 - a. operazione che elimina polveri e sporco non ancorato al pavimento a mezzo di una scopa a frange ricoperta da una garza inumidita
 - b. operazione che elimina polveri e sporco non ancorato al pavimento a mezzo di una scopa a frange
 - c. nessuna delle precedenti
2. A che cosa servono le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti detergenti?
 - a. per consultarle se non si ricordano le dosi di utilizzo
 - b. per consultare la pericolosità del prodotto
 - c. tutte due le risposte sopra citate sono vere
3. La merce NO FOOD viene conservata:
 - a. in cucina
 - b. in magazzino su scaffali lavabili e sollevati da terra
 - c. in magazzino per terra
4. Perché i rubinetti dei lavabi e del lavandino della cucina devono essere azionati a comando non manuale:
 - a. Per prevenire la contaminazione degli alimenti
 - b. per maggior comodità
 - c. per evitare che si arrugginiscono
5. Come si disinfetta una superficie:
 - a. si spruzza il disinfettante e si passa il panno
 - b. si utilizzano panni speciali già imbevuti di detergente
 - c. si deterge la superficie e poi si procede alla disinfezione
6. Per prevenire il rischio da Legionella si deve:
 - a. far scorrere l'acqua calda e fredda di tutti i rubinetti per almeno 1 minuto 1 volta in settimana
 - b. pulire gli ugelli tutti i giorni
 - c. far scorrere solo l'acqua calda almeno 1 volta al mese
7. cos'è il metodo HACCP:
 - a. un sistema di controllo che il responsabile di una "industria alimentare" mette in atto per verificare il corretto processo produttivo e distributivo degli alimenti
 - b. un sistema di verifica di cui si avvalgono i consumatori per valutare la quantità degli alimenti presso le mense

SS

MA

WP



c. un metodo per correggere eventuali inconvenienti riscontrati durante le fasi di conservazione degli alimenti

8. i detergenti devono essere:

- a. conservato in armadi chiusi o locali isolati
- b. etichettati
- c. tutte e due le precedenti

9. il "codice colore" dei panni:

- a. permette l'identificazione delle aree di impiego di prodotti chimici
- b. agevola la sistemazione dei panni sul carrello
- c. corrisponde al colore dell'etichetta del prodotto che deve essere usato

10. Secondo le norme igieniche bisogna lavarsi sempre le mani:

- a. quando sono visibilmente sporche
- b. dopo essere andati in bagno
- c. in tutte le situazioni sopraelencate

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

JS

[Handwritten signatures]

AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

ALBERO
RAMI
FOGLIE

STRUTTURA
CASA
OSPITI

1. Il candidato descriva sinteticamente la procedura di sanificazione di una camera di un residente dell'A.P.S.P. Ubaldo Campagnola indicando: materiale necessario, modalità di intervento e di approccio (Max 10 pt)

2. Il candidato descriva la finalità del piano HACCP indicando la modalità di stoccaggio degli alimenti all'interno di una cucina e le attività di verifica da realizzare sulla merce in magazzino. (Max 10 pt)

JS

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]