

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. 1

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.

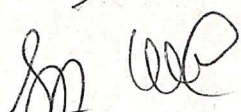
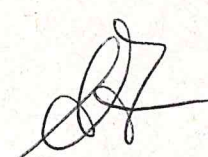
JS

110



1. Nel sistema HACCP con il termine “detersione” cosa si intende?
 - a. operazione effettuata con sostanze in grado di contenere lo sporco delle attrezzature di cucina
 - b. operazione effettuata con sostanze in grado di staccare lo sporco e i residui dalle superfici da trattare
 - c. operazione effettuata con sostanze in grado di staccare lo sporco esclusivamente dalle superfici lisce
2. A 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 e due le precedenti
3. 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
4. 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
5. Indichi 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
6. il disinfettante è:
 - a. una sostanza che agisce rimuovendo sporco e grasso
 - b. una sostanza che agisce riducendo la carica batterica
 - c. tutte le precedenti

JS



SM



7. Come deve essere il locale zona magazzino per conservare alimenti e bevande:
 - a. areato ma umido
 - b. areato, pulito e munito di scaffali in legno
 - c. areato, pulito e munito di scaffali in acciaio
8. 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 agire il prodotto per 5 minuti e risciacquare
9. Nel sistema HACCP con il termine "disinfestazione" cosa si intende:
 - a. operazione eseguita con mezzi fisici o chimici atta ad eliminare insetti, roditori o altri animali in grado di contaminare alimenti
 - b. operazione eseguita con mezzi fisici o chimici atta a prevenire le' insorgenza di larve, muffe, in grado di contaminare gli alimenti
 - c. operazione eseguita con mezzi fisici o chimici atta a eliminare tutti i rimasugli di cibo
10. Il "codice colore" dei panni:
 - a. aiuta a razionalizzare le operazioni di pulizia e renderle più sicure
 - b. permette di evitare la trasmissione di sporco e batteri tra le diverse superfici
 - c. entrambe le precedenti

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]

1110

AZIENDA PUBBLICA
UBALDO



SERVIZI ALLA PERSONA
CAMPAGNOLA

1. Il candidato descriva sinteticamente la procedura da adottare nel caso di presenza di liquidi biologici (sangue, urine...) sul pavimento del locale infermeria dell'A.P.S.P. Ubaldo Campagnola indicando quanto segue: materiale necessario, modalità di intervento, DPI necessari. (Max 10 pt)

2. Il candidato descriva la procedura da mettere in atto per la sostituzione della tanica di prodotto per la lavastoviglie indicando: informazioni necessarie per effettuare l'attività, modalità di intervento, DPI necessari. (Max 10 pt)

JS [signature]
[signature] WLP