

- 1) IL CANDIDATO DESCRIVA IL CORRETTO ABBIGLIAMENTO PER IL PERSONALE ADDETTO ALLA CUCINA
- 2) IL CANDIDATO DESCRIVA LE PRINCIPALI ATTENZIONI DA ADOTTARE NEL CAMPO DELL'IGIENE PERSONALE NELL'AMBIENTE DI LAVORO QUALE LA CUCINA DI UNA SCUOLA
- 3) IL CANDIDATO DESCRIVA IL CONCETTO DI "DATA DI SCADENZA" DI UN PRODOTTO
- 4) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE MODALITÀ' DI UTILIZZO DEI DETERGENTI PER LE PULIZIE
- 5) IL CANDIDATO DESCRIVA I NUTRIENTI PRINCIPALI PRESENTI NEGLI ALIMENTI.
- 6) IL CANDIDATO DESCRIVA LE MODALITÀ' DI USO CORRETTO DEI GUANTI PER LAVAGGIO LAVASTOVIGLIE E PAVIMENTI.
- 7) IL CANDIDATO ILLUSTRI COME DEVONO ESSERE CONSERVATE LE VERDURE
- 8) IL CANDIDATO ILLUSTRI SINTETICAMENTE GLI SPAZI E GLI AMBIENTI DI UNA CUCINA DESTINATA ALLA PREDISPOSIZIONE PASTI IN UNA SCUOLA / ASILO
- 9) IL CANDIDATO ILLUSTRI BREVEMENTE IL CONCETTO DI "DISINFESTAZIONE" E "DERATTIZZAZIONE"
- 10) IL CANDIDATO ILLUSTRI IL CONTENUTO DI UNA ETICHETTA DESCRITTIVA DI UN ALIMENTO
- 11) IL CANDIDATO DESCRIVA LE AZIONI DI ATTUARE IN CASO DI RICEVIMENTO DI UN PRODOTTO CON IMBALLO O CONFEZIONE DANNEGGIATI.
- 12) IL CANDIDATO DESCRIVA LE MODALITÀ' DI DISTRIBUZIONE DEL PASTO IN CASO DI DIETA SPECIALE PER ALLERGIA O INTOLLERANZA ALIMENTARE
- 13) IL CANDIDATO DESCRIVA IL COMPORTAMENTO DA ATTUARE IN CASO DI LEGGERE FORME DI INDISPOSIZIONE SUL LAVORO (ES. RAFFREDDORE) I

- 14) IL CANDIDATO DESCRIVA IL COMPORTAMENTO DA ATTUARE IN CASO DI FERITE O DI FORUNCOLI
- 15) IL CANDIDATO DESCRIVA LE MODALITÀ' CORRETTE DI GESTIONE NEL CASO IN CUI VI SIA DEL CIBO PREPARATO MA NON UTILIZZATO IN UNA CUCINA DI ASILO NIDO O SCUOLA MATERNA
- 16) IL CANDIDATO DESCRIVA IL TIPO DI IMBALLAGGI/ CONTENITORI CHE POSSONO ESSERE UTILIZZATI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI IN FRIGORIFERO
- 17) IL CANDIDATO DESCRIVA SOMMARIAMENTE PER COSA SI INTENDE PER HACCP
- 18) MENSE SCOLASTICHE E UTILIZZO DI UOVA FRESCHE. IL CANDIDATO INDICHI USI O DIVIETI
- 19) IL CANDIDATO DESCRIVA LE ORDINARIE PULIZIE GIORNALIERE DA EFFETTUARE IN UNA CUCINA DESTINATA AD USO MENSA SCOLASTICA
- 20) IL CANDIDATO DESCRIVA LE ORDINARIE PULIZIE SETTIMANALI DA EFFETTUARE IN UNA CUCINA DESTINATA AD USO MENSA SCOLASTICA
- 21) IL CANDIDATO DESCRIVA LE ORDINARIE PULIZIE MENSILI DA EFFETTUARE IN UNA CUCINA DESTINATA AD USO MENSA SCOLASTICA
- 22) IL CANDIDATO DESCRIVA ALCUNE ATTREZZATURE DA CUCINA E SI SOFFERMI SULLA PULIZIA DA EFFETTUARE DOPO OGNI UTILIZZO
- 23) IL CANDIDATO DESCRIVA COME DEVONO ESSERE CONSERVATI LATTE FRESCO E LATTICINI
- 24) IL CANDIDATO DESCRIVA L'USO DEI TAGLIERI IN UNA CUCINA SCOLASTICA
- 25) IL CANDIDATO ILLUSTRI IL CONCETTO DI TEMPERATURA DI UN ALIMENTO E LA EVENTUALE MODALITÀ' DI RILEVAZIONE
- 26) ELENCO INGREDIENTI DI UN PREPARATO ALIMENTARE: IL CANDIDATO DESCRIVA IL SIGNIFICATO DELL'ORDINE DEGLI STESSI PRESENTE NELLA SCHEDA DESCRITTIVA
- 27) IL CANDIDATO DEFINISCA "IL PASTO CAMPIONE" E LA SUA CONSERVAZIONE
- 28) INFORMAZIONI RELATIVE AGLI UTENTI DELLA MENSA: IL CANDIDATO ILLUSTRI SINTETICAMENTE COME SI DEBBANO GESTIRE TALI DATI

TESOR

- 29) TRA GLI STRUMENTI IN USO IN CUCINA SONO PRESENTI TERMOMETRI PER USI DIVERSI. IL CANDIDATO NE INDICHI I PRINCIPALI UTILIZZI
- 30) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE PRINCIPALI AZIONI DA ADOTTARE PER EVITARE PROLIFERAZIONI DI BATTERI
- 31) IL CANDIDATO ILLUSTRI ALCUNE MODALITÀ' DI COTTURA DA EVITARE NELLA PREDISPOSIZIONE DI PASTI DA DESTINARE ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA O AGLI ASILI NIDO
- 32) IL CANDIDATO DESCRIVA I NUTRIENTI PRINCIPALI PRESENTI NEGLI ALIMENTI E QUALI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI
- 33) IL CANDIDATO DESCRIVA UNA CORRETTA MODALITÀ' DI GESTIONE DEI RIFIUTI CHE POSSONO ESSERE PRODOTTI IN FASE DI LAVORO IN UNA CUCINA DESTINATA ALLA PRODUZIONE DI PASTI PER SCUOLE E ASILI
- 34) IL CANDIDATO ILLUSTRI I PRINCIPALI DISPOSITIVI DI SICUREZZA DI UN LUOGO DI LAVORO E IN PARTICOLA LA CUCINA SCOLASTICA
- 35) IL CANDIDATO DESCRIVA I PRINCIPALI PRODOTTI DESTINATI ALLA PULIZIE DELLE CUCINE E LE MODALITÀ' DI UTILIZZO
- 36) IL CANDIDATO ILLUSTRI GLI STRUMENTI ADEGUATI PER PROCEDERE CON L'ASCIUGATURA DI PIANI DI UNA CUCINA.
- 37) IL CANDIDATO ILLUSTRI LE MODALITÀ' DI DISPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI NEGLI ARMADIETTI DI CUCINA DEDICATI
- 38) IL CANDIDATO ILLUSTRI I PRINCIPALI INFORTUNI/INCIDENTI CHE POTREBBERO VERIFICARSI IN UNA CUCINA E QUALE AZIONI DEBBANO ESSERE ATTUATE