



Comune di Bolzano
Stadtgemeinde Bozen

Concorso pubblico per esami per il conferimento di 4 posti di aiuto cuoco/a con contratto a tempo indeterminato (3^a qualifica funzionale)

Tema B

1. A quale temperatura di refrigerazione devono essere stoccati gli alimenti di origine animale (carne, formaggi)

- a) 0/+4°
- b) +5°/+7°
- c) +10°

2. A cosa serve il piano di autocontrollo?

- a) È un documento essenziale di prevenzione, ma soprattutto obbligatorio, per operare in sicurezza, nel rispetto delle leggi e delle normative in materia Haccp
- b) È un piano che riguarda la sicurezza sul posto di lavoro, obbligatorio per prevenire gli infortuni
- c) È un piano utile a tenere sotto controllo i quantitativi degli ordini dei generi alimentari

3. Quale di questi alimenti non può essere somministrato in caso di allergia alle proteine del latte

- a) Carne di manzo e vitello
- b) Legumi
- c) Pasta e riso

4. Secondo il Regolamento Europeo 1169/2011, qual è il numero delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e dei quali deve essere segnalata la presenza negli alimenti e nelle preparazioni?

- a) 14
- b) 6
- c) 20

5. Quando devono essere impiegati i DPI secondo quanto previsto dal Dlgs 81/08:

- a) Sempre anche durante l'intervallo dal lavoro
- b) Quando i rischi non possono essere evitati o sufficientemente ridotti da misure tecniche di prevenzione, da mezzi di protezione collettiva, da misure, metodi o procedimenti di riorganizzazione del lavoro
- c) Solo in presenza del datore di lavoro, del dirigente o del preposto



Öffentlicher Wettbewerb nach Prüfungen zur Besetzung von 4 Stellen als Hilfskoch/Hilfsköchin mit unbefristetem Vertrag (3. Funktionsebene)

Thema B

1. Bei welcher Kühltemperatur sollten Lebensmittel tierischen Ursprungs (Fleisch, Käse) gelagert werden?

- a) 0/+4°
- b) +5°/+7°
- c) +10°

2. Wozu dient der Selbstkontrollplan?

- a) Es handelt sich um ein wesentliches Präventionsdokument, aber vor allem um ein obligatorisches Dokument, um sicher zu arbeiten, unter Einhaltung der Gesetze und Vorschriften von Haccp
- b) Es handelt sich um einen Plan zur Sicherheit am Arbeitsplatz, der obligatorisch ist, um Unfälle zu vermeiden
- c) Es handelt sich um einen Plan, der dazu dient, die Bestellmengen von Lebensmitteln unter Kontrolle zu halten.

3. Welche der folgenden Lebensmittel dürfen bei einer Milcheiweißallergie nicht verzehrt werden

- a) Rindfleisch und Kalbfleisch
- b) Hülsenfrüchte
- c) Nudeln und Reis

4. Wie hoch ist die Anzahl der Stoffe oder Produkte, die gemäß der europäischen Verordnung 1169/2011 Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und deren Vorhandensein in Lebensmitteln und Zubereitungen gemeldet werden muss?

- a) 14
- b) 6
- c) 20

5. Wann muss die PSA gemäß der Gesetzesverordnung 81/08 verwendet werden?

- a) Immer auch während der Arbeitspausen
- b) Wenn Risiken nicht durch technische Vorbeugungsmaßnahmen, kollektive Schutzmittel, Maßnahmen, Methoden oder Verfahren zur Neuorganisation der Arbeit vermieden oder ausreichend reduziert werden können
- c) Nur in Anwesenheit des Arbeitgebers, des Geschäftsführers oder des Vorgesetzten;