

PROVA 2

1. Quali tipologie di proteine possono essere utilizzate in una preparazione presso la cucina di una Scuola Infanzia?
 - a. **Proteine singole in ogni preparazione: animali (uova, carne, pesce) e vegetali (legumi)**
 - b. Proteine abbinate in ogni preparazione di origine animale o vegetale
 - c. Proteine singole di origine vegetale

2. Il latticino è un elemento primario o secondario nello sviluppo nutritivo di un bambino di 4 anni?
 - a. Secondario
 - b. **Primario**
 - c. Dipende dal peso del bambino

3. Quali tipologie di cereali sono preferibili da utilizzare nel menù?
 - a. Pasta e riso
 - b. Miglio, orzo e farro
 - c. **Pasta, riso e cereali minori**

4. Con quale secondo posso abbinare il carboidrato in brodo?
 - a. unicamente con la carne bianca o rossa
 - b. **preferibilmente con la carne o con il pesce più legume/patata**
 - c. preferibilmente con il pesce più legume/patata

5. Quale *range* di grammatura relativa al pane è prevista per i bambini iscritti ai servizi educativi 3-6 anni?
 - a. **50 – 60 gr**
 - b. 100 – 125 gr
 - c. 20 – 30 gr

6. Durante l'anno scolastico quante volte è consigliabile pulire la cappa aspirante?
 - a. In base alle necessità
 - b. Periodicamente nell'arco dell'anno
 - c. **Periodicamente, in base a quanto stabilito dal piano di autocontrollo della struttura**

7. Quale controllo bisogna effettuare immediatamente all'arrivo delle derrate alimentari di frigo/freezer?
- Controllo visivo e della temperatura
 - Controllo della temperatura e delle scadenze
 - Controllo della bolla di consegna
8. Nell'applicazione del sistema di Autocontrollo quando vanno effettuate le analisi microbiologiche?
- Nel corso delle procedure periodiche di verifica
 - Nel corso delle procedure di monitoraggio
 - All'arrivo delle materie prime
9. Il freddo è considerato un'arma efficace per distruggere i microrganismi?
- Sì, purchè inferiore a -20°
 - No, il freddo blocca lo sviluppo ma non distrugge i microrganismi
 - Il freddo distrugge i microrganismi solo a temperature elevate
10. Tra allergie e intolleranze, quali sono scatenate anche da piccole quantità di alimento?
- Le intolleranze
 - Le allergie
 - Entrambe allo stesso modo
11. Quali metodi di cottura sono ammessi per i servizi educativi?
- Cotture al forno statico o ventilato, a vapore, brasatura e stufature
 - Cotture grigliate, al forno statico o ventilato, a vapore
 - Cotture a vapore, bollitura, frittura e brasatura
12. Quali tipi di salume possono essere proposti in un menu per la scuola infanzia?
- prosciutto cotto, prosciutto crudo e bresaola
 - prosciutto cotto, pancetta e salame
 - prosciutto cotto, prosciutto crudo e mortadella
13. Il cuoco/a nei servizi educativi 0-6
- è un professionista con competenze in ambito pedagogico, nutrizionale e pediatrico
 - è un professionista che collabora prevalentemente con le famiglie per la creazione dei menù
 - è un professionista con competenze in ambito pedagogico, nutrizionale e pediatrico che collabora con tutti i soggetti della scuola (insegnanti, famiglie, bambini/e)

- 14 Quanti pasti sono previsti in un menù giornaliero presso i servizi educativi per l'infanzia?
- 5 pasti
 - 3 pasti**
 - 2 pasti
- 15 Nella terminologia HACCP per diagramma di flusso si intende:
- La descrizione dei locali adibiti alla preparazione di prodotti alimentari
 - L'illustrazione dell'organigramma aziendale
 - La descrizione del processo lavorativo, fase dopo fase**
- 16 Quale ruolo ha il SIAN?
- Proporre i menù alle scuole di ogni ordine e grado
 - Fare la composizione dei menù per le scuole in collaborazione con il cuoco della struttura
 - Valutare i menù inviati dalle scuole di ogni ordine e grado**
- 17 I menù scolastici sono regolamentati da:
- Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo definite dal MIUR
 - Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo definite dalla Regione Emilia Romagna**
 - Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo definite dalla Regione Emilia Romagna previo parere del Comune nel quale la scuola ha sede
- 18 Che cos'è l'attestato di formazione per operatori alimentaristi?
- È un attestato obbligatorio per poter lavorare in ristoranti e bar
 - È un attestato obbligatorio specifico per la ristorazione scolastica
 - È un attestato obbligatorio che chiunque opera nel settore alimentare deve possedere**
- 19 Cosa significa ASP Opus Civum?
- Azienda Servizi alla Persona Opus Civium**
 - Associazione Servizi alla Persona Opus Civium
 - Azienda Società Privata Opus Civium
- 20 Quali sono le condizioni di possibili pericoli nella produzione secondo le norme HACCP?
- Contaminazione, moltiplicazione microrganismi patogeni, comparsa di corpi chimici, produzione di tossine**
 - Contaminazione, moltiplicazione o comparsa di microrganismi patogeni
 - Contaminazione, trasporto, stoccaggio merci

