



**CONCORSO PUBBLICO PER ASSUNZIONE A TEMPO
INDETERMINATO DI N. 1 "CUOCO SPECIALIZZATO" CATEGORIA
B – LIVELLO EVOLUTO
1^ POSIZIONE RETRIBUTIVA - 36 ORE SETTIMANALI**

MENU' 1

Risotto allo zafferano
Scaloppina di carne avicola
Fagiolini all'olio
Verdura cruda di stagione
Macedonia di frutta fresca

MENU' 2

Gnocchi alla romana
Polpettine di ceci
Zucchine all'olio
Verdura cruda di stagione
Crepes alla marmellata

MENU' 3

Spatzle verdi alla salvia
Sogliola alla mugnaia
Carote all'olio
Verdura cruda di stagione
Budino al cacao



ARGOMENTO 1 – NORME HACCP E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Il candidato illustri l'abbigliamento che deve indossare il personale che manipola alimenti

A quale temperatura si moltiplicano i batteri?

Il candidato illustri su come si svolga la corretta pulizia delle mani

Il candidato illustri come devono essere dotati i lavabi interessati alla pulizia degli alimenti

Come si effettua la pulizia e disinfezione di un piano di lavoro

Il candidato illustri il significato della parola HACCP

Il candidato illustri come comportarsi e quali controlli eseguire al momento della consegna della merce alimentare

Il candidato illustri la suddivisione dei vari alimenti in frigorifero

Il candidato illustri la differenza tra la preparazione di un alimento cotto da quello crudo.

ARGOMENTO 2 – ALIMENTAZIONE

Cosa si intende per cottura con il "Roner"

Il candidato illustri come avviene un corretto stoccaggio degli alimenti

Il candidato illustri cosa si intende per "contaminazione incrociata"

Il candidato spieghi cosa si intende per allergeni

Il candidato illustri il corretto metodo di precottura per i seguenti alimenti: ortaggi - verdure - carni bianche

Il candidato illustri le temperature di conservazione dei seguenti alimenti: verdure - carni - surgelati



ARGOMENTO 3 – SPRECHI ALIMENTARI E STAGIONALITA'

Il candidato illustri come ottimizzare un prodotto “carota - mela”

Dovresti coltivare un orto: quali ingredienti alimentari metteresti per primo (almeno cinque verdure)

Il candidato illustri gli alimenti che non possono mai mancare in un menù per bambini

Con cosa sostituiresti gli ingredienti a un celiaco

Conservazione di un alimento: dal fresco e congelato o surgelato

Il candidato illustri i prodotti stagionali freschi nel mese di maggio e novembre