



**COMUNE DI TRE VILLE**

**PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO**

**COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA PUBBLICA SELEZIONE PER ESAMI,  
FINALIZZATA ALLA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA DI MERITO, PER  
EVENTUALI ASSUNZIONI A TEMPO DETERMINATO, NELLA FIGURA  
PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO, AREA 1 OPERATORI, LIVELLO  
EVOLUTO, PRIMA POSIZIONE RETRIBUTIVA.**

**DOMANDE DELLA PROVA ORALE**

**GRUPPO 1: SICUREZZA ALIMENTARE, AUTOCONTROLLO E SICUREZZA SUL  
LAVORO**

<b>1</b>	Il candidato illustri l'abbigliamento che deve indossare il personale che manipola alimenti
<b>2</b>	A quale temperatura si moltiplicano i batteri?
<b>3</b>	Come si effettua la pulizia e disinfezione di un piano di lavoro
<b>4</b>	Il candidato illustri il significato della parola HACCP

<b>5</b>	Il candidato illustri come comportarsi e quali controlli eseguire al momento della consegna della merce alimentare
<b>6</b>	Il candidato illustri la suddivisione dei vari alimenti in frigorifero
<b>7</b>	Il candidato illustri la differenza tra la preparazione di un alimento cotto da quello crudo
<b>8</b>	Aspetto igienico sanitario nell'ambiente di lavoro con particolare riferimento alle procedure per la sicurezza e la salubrità degli alimenti (HACCP)
<b>9</b>	Obblighi e responsabilità nella gestione del piano di autocontrollo (HACCP)

## GRUPPO 2: PRODUZIONE, NUTRIZIONE, DIETETICA E SOMMINISTRAZIONE PASTI

<b>1</b>	Il candidato spieghi cosa si intende per allergeni
<b>2</b>	Il candidato illustri le temperature di conservazione dei seguenti alimenti: verdure - carni – surgelati.
<b>3</b>	Il candidato illustri gli alimenti che non possono mai mancare in un menù per bambini
<b>4</b>	Con cosa sostituiresti gli ingredienti a un celiaco

<b>5</b>	Problematiche tipiche di una cucina di una scuola dell'infanzia con particolare riferimento alle diete speciali
<b>6</b>	Proposte di menù e modalità di preparazione nella fascia di età 3/6 anni
<b>7</b>	Descriva la procedura che adotta in caso le venga chiesto di preparare un pasto per un bambino con allergie alimentari (celiachia – allergia a proteine del latte) o intolleranze
<b>8</b>	Descriva la composizione di un menù completo per la scuola dell'infanzia, fornendo esempi pratici
<b>9</b>	Quali alternative proteiche si possono utilizzare al posto di carne e pesce?

**GRUPPO 3: ORDINAMENTO DEGLI ENTI LOCALI E RAPPORTO DI LAVORO NEL PUBBLICO IMPIEGO**

<b>1</b>	Le ferie e i permessi nel pubblico impiego.
<b>2</b>	Qual è la funzione del periodo di prova nel rapporto di lavoro?
<b>3</b>	Diritti e doveri dei pubblici dipendenti.
<b>4</b>	La scuola dell'infanzia e i rapporti con il Comune.
<b>5</b>	Chi è il datore di lavoro all'interno del Comune?
<b>6</b>	Quali sono le cause di estinzione del rapporto di lavoro?
<b>7</b>	Quali sono gli organi di governo del Comune?
<b>8</b>	Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici.
<b>9</b>	Quali sono le responsabilità dei dipendenti pubblici?