

**Selezione pubblica unica per esami per la formazione di
due graduatorie per assunzioni con contratto di lavoro a tempo determinato nelle figure professionali di
operatore d'appoggio, categoria A – livello unico e
di cuoco specializzato, categoria B – livello evoluto**

- TEST 2 -

- I° sezione - GENERALE -

1. Gli assessori comunali sono nominati:

- A)** dal Sindaco
- B) dal corpo elettorale
- C) dal Consiglio comunale

2. La Giunta comunale è composta:

- A)** da Sindaco e assessori
- B) da Sindaco, assessori e segretario comunale
- C) da Sindaco, assessori e presidente del Consiglio comunale

3. Il Sindaco viene eletto:

- A) dal Consiglio comunale
- B)** dal corpo elettorale
- C) dalla Giunta comunale

4. Quali sono le competenze del Comune rispetto al nido d'infanzia?

- A) occuparsi esclusivamente dell'assunzione del personale
- B)** occuparsi di tutti gli aspetti legati al buon funzionamento, all'erogazione del servizio e alla manutenzione degli immobili
- C) occuparsi esclusivamente della manutenzione degli immobili

5. All'interno del nido d'infanzia, di norma, quale rapporto numerico vige tra addetto/a d'appoggio e bambini?

- A) 1 a 9
- B)** 1 a 15
- C) 1 a 22

6. Il nido d'infanzia è un servizio pubblico:

- A) a frequenza obbligatoria
- B) ad accesso libero senza bisogno di iscrizione
- C)** a domanda individuale

7. Il servizio pubblico nido d'infanzia in Trentino:

- A) è attivo tutto l'anno
- B)** osserva, durante l'anno, alcuni periodi di chiusura
- C) è chiuso negli stessi periodi della scuola d'infanzia

8. Il diritto alle ferie è:

- A) il diritto di assentarsi dal lavoro previa autorizzazione del Responsabile del servizio
- B) il diritto di assentarsi dal lavoro previa autorizzazione del Sindaco
- C) in caso di rapporto di lavoro a tempo indeterminato, un diritto obbligatoriamente monetizzabile nel caso in cui le ferie non siano state fruite

9. In caso di assenza per malattia fino a 2 giorni, il lavoratore deve:

- A) non avvisare il datore di lavoro essendo sufficiente il certificato medico
- B) avvisare il datore di lavoro tempestivamente e comunque non oltre l'inizio del turno di lavoro del giorno in cui si verifica
- C) avvisare il datore di lavoro il giorno del rientro in servizio

10. Il rapporto di lavoro si costituisce:

- A) con l'atto di nomina in ruolo da parte dell'amministrazione
- B) con la sottoscrizione del contratto individuale di lavoro
- C) con l'utile collocazione del concorrente vincitore nella graduatoria finale della procedura concorsuale

11. I dati relativi allo stato di salute:

- A) non possono essere diffusi
- B) possono essere diffusi previa autorizzazione del Garante
- C) possono essere diffusi solo se l'interessato ha espresso consenso al trattamento

12. Cosa si intende per dati sensibili?

- A) i dati inerenti lo stato di salute
- B) i dati inerenti la vita sessuale
- C) i dati inerenti i valori più intimi della persona idonei a rilevare l'origine razziale, etnica, le convinzioni religiose, filosofiche, le opinioni politiche, le adesioni a partiti, sindacati, associazioni e i dati sulla salute e la vita sessuale

13. Il trattamento dei dati sensibili da parte di soggetti pubblici è consentito:

- A) esclusivamente per lo svolgimento di funzioni istituzionali
- B) solo se autorizzato da espressa disposizione di legge o da un provvedimento del Garante
- C) sia A che B

14. L'equipe educativa/gruppo di lavoro del nido d'infanzia comprende:

- A) il personale educatore, il personale cuoco, il personale ausiliario, il coordinatore interno, il coordinatore pedagogico
- B) il personale educatore, il personale cuoco, il personale ausiliario, il coordinatore interno, il coordinatore pedagogico e i genitori
- C) il personale educatore, il personale cuoco, il personale ausiliario, il coordinatore interno, il coordinatore pedagogico e il Segretario comunale/dirigente

15. Quali comportamenti deve adottare il dipendente pubblico nello svolgimento delle sue funzioni:

- A) mantenere una condotta corretta solo con i superiori
- B) mantenere una condotta corretta e rispettosa della dignità della persona, con i superiori, con i colleghi e con gli utenti
- C) mantenere una condotta corretta con gli utenti e i superiori

**Selezione pubblica unica per esami per la formazione di
due graduatorie per assunzioni con contratto di lavoro a tempo determinato nelle figure professionali di
operatore d'appoggio, categoria A – livello unico e
di cuoco specializzato, categoria B – livello evoluto**

- TEST 2 -

- II° sezione – SPECIFICA PER OPERATORE D'APPOGGIO -

16. I liquidi infiammabili sono classificati:

- A)** in base alla temperatura e infiammabilità
- B) in base alla densità
- C) in base al colore

17. Gli stracci utilizzati per la pulizia vanno:

- A) puliti e igienizzati
- B)** regolarmente puliti, igienizzati dopo l'uso e asciugati in ambiente idoneo
- C) solo puliti

18. Il personale d'appoggio della scuola d'infanzia del Trentino:

- A)** può curare la sorveglianza del sonno
- B) sostituisce le insegnanti di sezione in caso di loro assenza
- C) è un operatore di supporto per i bambini Bes (bisogni educativi speciali)

19. Dove si presenta il più alto rischio di microbi nel nido e nella scuola dell'infanzia?

- A)** piani di lavoro
- B) tavolini presenti nelle aule
- C) scaffali

20. In caso di utilizzo della candeggina, cosa va verificato sull'etichetta?

- A) la densità
- B) il colore
- C)** la concentrazione del cloro presente

21. Definizione di HACCP:

- A) documento di valutazione dei rischi
- B) analisi dei rischi sui luoghi di lavoro
- C)** analisi dei rischi e dei punti critici di controllo

22. Qual è la più importante norma igienica da adottare per limitare il rischio di trasmissione della maggior parte delle infezioni?

- A) areare i locali
- B)** lavare le mani
- C) riordinare e avere cura degli ambienti

23. Qual è la temperatura ottimale per lo sviluppo batterico?

- A) 45° C
- B) 8° C
- C) 60° C

24. In quale ordine devono essere eseguite le operazioni di pulizia in aula

- A) dall'alto verso il basso
- B) dal basso verso l'alto
- C) seguendo le proprie abitudini

25. Quali fra questi alimenti non deve essere somministrato ad un celiaco?

- A) farina di riso e derivati
- B) farina di frumento e derivati
- C) farina di mais e derivati

26. Dispositivi di protezione individuale:

- A) sono dispositivi forniti dal datore di lavoro che il lavoratore deve utilizzare con cura per la propria incolumità
- B) sono utilizzati a discrezione del lavoratore, il quale li può modificare secondo le sue esigenze
- C) vengono acquistati a spese del lavoratore che, pertanto, può decidere se usare o meno

27. La pulizia degli elettrodomestici deve essere effettuata:

- A) saltuariamente
- B) quando la macchina è in movimento
- C) solo dopo aver arrestato la macchina e aver scollegato l'alimentazione elettrica

28. Quando va controllata la data di scadenza degli alimenti posti in dispensa?

- A) una volta al mese
- B) al ricevimento della merce con successivo controllo periodico
- C) al ricevimento della merce

29. La cassetta del pronto soccorso:

- A) deve essere presente nell'ufficio del datore di lavoro custodita e chiusa a chiave
- B) deve essere presente nel luogo di lavoro, ben custodita, individuabile e contenente solo cerotti e disinfettante
- C) deve essere presente nel luogo di lavoro, ben custodita, individuabile e contenente la dotazione minima

30. Che cosa si intende per sanificazione?

- A) le operazioni di pulizia, di disinfezione e di risciacquo
- B) la distruzione mirata di microrganismi patogeni
- C) l'insieme delle operazioni di sola pulizia

**Selezione pubblica unica per esami per la formazione di
due graduatorie per assunzioni con contratto di lavoro a tempo determinato nelle figure professionali di
operatore d'appoggio, categoria A – livello unico e
di cuoco specializzato, categoria B – livello evoluto**

- TEST 2 -

- II° sezione – SPECIFICA PER CUOCO SPECIALIZZATO -

31. Le proprietà organolettiche degli alimenti sono:

- A) basso costo ed elevato potere calorico
- B) sapore, odore, aspetto e consistenza**
- C) resistenza alle alte e basse temperature

32. Quali dei seguenti rischi è presente in cucina:

- A) rischio di radiazioni ottiche artificiali
- B) rischio di radiazioni ionizzanti
- C) rischio di scivolamento**

33. Per dieta speciale cosa comunemente si intende?

- A) la regola alimentare che mira a ridurre il consumo di carne
- B) il menu standard somministrato nelle scuole
- C) il regime alimentare che comporta l'esclusione di uno o più alimenti su prescrizione medica**

34. Quale di questi alimenti è un allergene?

- A) kiwi
- B) mandorle**
- C) albicocca

35. Alla fine di ogni operazione di taglio, la coltelleria va:

- A) subito pulita e riposta negli appositi contenitori o cassetti**
- B) posta nel lavandino affinché l'addetto preposto possa lavarla
- C) lasciata con l'altro vasellame sporco e sistemata a fine servizio

36. L'abbattitore di temperatura serve a:

- A) uccidere tutti i batteri quindi prevenire il rischio biologico
- B) mantenere il meno possibile un prodotto ad una temperatura favorevole alla proliferazione batterica**
- C) congelare un prodotto

37. La verdura è importante:

- A) per il contenuto di fibra**
- B) perché è buona fonte di acqua
- C) perché è apportatrice di energia

38. Procedimento corretto per la sanificazione del tavolo di lavoro:

- A) rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- B) rimuovere lo sporco visibile, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, quindi asciugare
- C) rimuovere lo sporco visibile, detergere, apporre il disinfettante, lasciare il tempo di posa prescritto, risciacquare e asciugare con carta**

39. Ogni quanto tempo è necessario effettuare la sanificazione di un frigorifero?

- A) solo se si dovessero accidentalmente rompere delle uova al suo interno
- B) due volte all'anno
- C) in base alle procedure indicate sul piano HACCP per la normale attività e comunque ogni qualvolta si rendesse necessario per eventuali sanificazioni straordinarie**

40. Quale dei seguenti dispositivi di protezione individuali è obbligatorio per lavorare in cucina?

- A) scarpa antinfortunistica di protezione del piede con suola antiscivolo e puntale di protezione antischiacciamento**
- B) scarpa antinfortunistica di protezione del piede con sola suola antiscivolo
- C) cuffie di protezione dell'udito

41. Il surgelamento:

- A) uccide i microrganismi
- B) non rallenta il proliferare dei microrganismi
- C) ferma il proliferare dei microrganismi, ma non necessariamente li uccide**

42. Come ci si deve comportare in caso di ricevimento di merce scaduta?

- A) telefonare al fornitore e farsela sostituire
- B) segnalarla come merce non conforme, chiamare il fornitore e farsela sostituire**
- C) avvisare il responsabile del servizio

43. Lo scongelamento degli alimenti:

- A) deve essere effettuato in frigorifero a temperature non superiori ai 4° C**
- B) deve essere effettuato nel forno tiepido
- C) può essere effettuato a temperatura ambiente

44. Qual è la temperatura di cottura al nucleo ottimale per la carne di pollo?

- A) 85°/90° C
- B) 65°/70° C
- C) 70°/75° C**

45. Cos'è un pericolo biologico?

- A) la possibilità che si sviluppi e si moltiplichli un microrganismo patogeno nell'alimento**
- B) un numero elevato di microtossine
- C) la presenza di un frammento di vetro