

**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 3 -**

**- I° sezione - GENERALE -**

1. Il Comune è:

- A) un Ente autonomo che rappresenta la comunità locale ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo
- B) un Ente territoriale, autonomo che rappresenta la comunità locale ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo**
- C) un Ente territoriale che rappresenta la comunità locale ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo

2. Il Segretario comunale è:

- A) il Presidente del Consiglio comunale
- B) il Capo del personale**
- C) il Presidente della Giunta comunale

3. La deliberazione è un provvedimento amministrativo approvato:

- A) dal Consiglio comunale o dalla Giunta comunale**
- B) dal Segretario comunale
- 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 nido d'infanzia pubblico in Provincia di Trento:

- A) è un servizio esclusivamente sociale a supporto delle madri e dei padri lavoratori
- B) è un servizio educativo obbligatorio per legge
- C) è un servizio socio-educativo per la prima 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. In caso di matrimonio, al pubblico dipendente sono concessi:

- A) 30 giorni di congedo incluso quello della celebrazione
- B) 15 giorni di congedo incluso quello della celebrazione
- C) 10 giorni di congedo incluso quello della celebrazione

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, associazione 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. Nei nidi d'infanzia pubblici del Trentino gli spazi:

- A) sono definiti dai/dalle educatori/educatrici in accordo con i genitori e organizzati con l'aiuto del personale di appoggio
- B) sono definiti dai/dalle educatori/educatrici in coerenza con la progettazione educativa
- C) sono definiti dai/dalle educatori/educatrici e riorganizzati dal personale d'appoggio secondo le esigenze di pulizia

15. I principali obblighi del pubblico dipendente sono:

- A) rispetto di qualsiasi ordine del diretto superiore
- B) diligenza, lealtà e imparzialità
- C) fiducia nella pubblica amministrazione

**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 3 -**

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

16. 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

17. 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

18. 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

19. Dove vanno posizionati i prodotti di pulizia?

- A) in qualsiasi stanza
- B) nella stanza dei prodotti alimenti purché chiusi a chiave
- C) in una stanza chiusa e non accessibile ai bambini

20. 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

21. 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

22. 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

23. Che cosa si intende per contaminazione fisica?

- A) presenza di corpi estranei solidi
- B) presenza di residui chimici
- C) presenza di oggetti patogeni

24. 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

25. Il ruolo dell'operatore d'appoggio:

- A) si occupa esclusivamente di vigilanza dei bambini
- B) si occupa della manutenzione della struttura
- C) collabora anche alla cura e all'igiene del bambino

26. 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

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

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

28. Quale temperatura deve avere l'acqua per la detersione?

- A) qualsiasi temperatura
- B) circa 45°/55° C
- C) circa 35° C

29. Cosa è l'HACCP?

- A) sistema di controllo delle temperature di conservazione degli alimenti
- B) sistema di analisi dei pericoli e di autocontrollo dei punti critici
- C) sistema di controllo del ricevimento e stoccaggio merci

30. Come si conserva il pesce fresco?

- A) nel frigorifero a 0°/+2° C coperto di ghiaccio
- B) nel ghiaccio a -18° C
- C) nel frigorifero della verdura

**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 3 -**

**- II° sezione – SPECIFICA PER CUOCO SPECIALIZZATO -**

31. Perchè è importante rimuovere i residui alimentari dalle superfici prima di procedere alla sanificazione?

- A) non è importante rimuovere i residui alimentari, l'importante è disinettare bene
- B) se ci sono residui alimentari è sufficiente aumentare i tempi di contatto del disinettante
- C)** perché i residui alimentari possono ridurre l'efficacia dei disinettanti

32. 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

33. Quando è obbligatorio lavarsi le mani?

- A) appena entrati in cucina
- B) ogni qualvolta si cambi lavorazione
- C)** tutte e due le precedenti

34. 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

35. A cosa serve la frollatura?

- A)** conferire alle carni morbidezza e succosità
- B) inibire la crescita degli organismi patogeni
- C) ad aumentare la conservazione della carne

36. Qual è la differenza tra il manzo e il vitellone?

- A) la razza
- B) il tipo di macellazione
- C)** l'età di macellazione

37. Cos'è un pericolo biologico?

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

38. 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

39. Quali dei seguenti rischi è presente in cucina:

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

40. 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**

41. Quale di questi alimenti è un allergene?

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

42. 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

43. 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

44. La verdura è importante:

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

45. 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**