

**1**

1. Che cos'è la "rintracciabilità" secondo il Reg. CE n. 178/2002 ?
2. Che cos'è lo svezzamento?
3. Che cos'è la sanificazione?

**2**

1. Che cos'è il sistema HACCP?
2. Il valore del pranzo nella scuola dell'Infanzia
3. Metodi di conservazione chimici

**3**

1. Quanti e quali sono i principi del sistema HACCP?
2. Come deve essere ripartita correttamente la quantità di energia durante la giornata ?
3. Che cos'è un'etichetta? Quali informazioni deve contenere?

**4**

1. Nel Sistema HACCP cos'è il limite critico?
2. Qual'è la differenza fra allergia e intolleranza alimentare?
3. Qual è il modo corretto per sollevare un oggetto pesante?

366 1277345

**5**

1. Qual'è la classificazione dei pericoli nel Sistema HACCP?
2. Che cos'è la Piramide Alimentare?
3. Differenza tra surgelazione e congelazione?

**6**

1. Quali sono le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi?
2. Che cosa sono i LARN?
3. Che cosa si intende per sicurezza degli ambienti di lavoro e qual è la norma di riferimento?

**7**

1. Nel Sistema HACCP cos'è il monitoraggio? quanti tipi ne conosce?
2. Che cos'è un'allergia?
3. Quali sono le modificazioni chimico-fisiche, organolettiche e nutrizionali che si verificano negli alimenti in seguito a cottura?

**8**

1. Che cosa sono i microrganismi patogeni?
2. Perché gli oli esotici (in particolare l'olio di palma) non sono indicati nella preparazione dei menù per la ristorazione scolastica?
3. Quali sono le caratteristiche e le modalità della cottura in acqua?

**9**

1. Che cos'è il pacchetto igiene?
2. Che cos'è la dieta mediterranea?
3. Qual'è la differenza tra data di scadenza e termine minimo di conservazione

**10**

1. Nel Sistema HACCP cos'è un'azione correttiva?
2. Che cos'è un allergene? Ne può elencare alcuni?
3. Metodi di conservazione fisici

**11**

1. Che cos'è l'HACCP-TEAM?
2. Che cosa rappresenta il marchio "spiga barrata"?
3. Qual'è la differenza fra infortunio e malattia professionale?

**12**

1. Nel Sistema HACCP cos'è un pericolo fisico?
2. Quali sono le fonti proteiche vegetali?
3. In base al D.Lgs 81/2008 quali sono i compiti del datore di lavoro

**13**

1. A che cosa corrisponde la sigla HACCP?
2. Che cos'è la celiachia?
3. Quali sono le caratteristiche e le modalità della cottura a vapore?

**14**

1. Nel Sistema HACCP cos'è un pericolo biologico?
2. Che cos'è un intolleranza alimentare?
3. La cassetta di primo soccorso ha un contenuto prestabilito? può contenere farmaci?

**15**

1. Che cos'è la "rintracciabilità" secondo il Reg. CE n. 178/2002 ?
2. Come deve essere ripartita correttamente la quantità di energia durante la giornata ?
3. Che cos'è un etichetta? Quali informazioni deve contenere?

**16**

1. Che cos'è il sistema HACCP?
2. Qual'è la differenza fra allergia e intolleranza alimentare?
3. Che cos'è la sanificazione?

**17**

1. Qual'è la classificazione dei pericoli nel Sistema HACCP?
2. Che cosa rappresenta il marchio "spiga barrata"?
3. In base al D. lgs 81/2008 chi sono gli RLS?

**18**

1. Nel Sistema HACCP cos'è il monitoraggio? quanti tipi ne conosce?
2. Che cos'è la Piramide Alimentare?
3. In base al D. lgs 81/2008 quali sono gli obblighi dei lavoratori?

**19**

1. Nel Sistema HACCP a cosa serve stabilire i limiti critici?
2. Che cos'è un allergene? Ne può elencare alcuni?
3. Che cos'è una contaminazione crociata?

**20**

1. Secondo il Regolamento UE 1169/2011 che cos'è un'etichetta e quali informazioni deve contenere?
2. Perché gli oli esotici (in particolare l'olio di palma) non sono indicati nella preparazione dei menù per la ristorazione scolastica?
3. Che cos'è la sanificazione?

**21**

1. L'ex "libretto sanitario" ora è stato sostituito da che cosa?
2. Che cosa sono gli amminoacidi? Quale è la differenza fra amminoacidi essenziali e non essenziali?
3. La corretta movimentazione dei carichi
- 4.

**22**

1. A che cosa corrisponde la sigla HACCP?
2. Cos'è la contaminazione crociata e come va evitata?
3. Quali sono le migliori tecniche di cottura degli alimenti nella ristorazione scolastica da 0 a 6 anni?

**23**

1. Nel Sistema HACCP cos'è il monitoraggio? quanti tipi ne conosce?
2. La catena del freddo nella conservazione degli alimenti
3. I vari soggetti e attori della sicurezza nei luoghi di lavoro

**24**

1. Che cos'è il sistema HACCP?
2. Che cos'è la Piramide Alimentare?
3. In base al D. lgs 81/2008 quali sono gli obblighi dei lavoratori?

**25**

1. Che cosa sono i LARN?
2. Che cos'è la sanificazione?
3. Qual'è la differenza tra data di scadenza e termine minimo di conservazione

1. Chi elegge il Sindaco? Che ruolo ha?
2. Chi elegge il Consiglio Comunale? Che ruolo ha?
3. Chi elegge la Giunta comunale? Che ruolo ha?
4. Il/la candidato/a parli del reato della corruzione
5. Il/la candidato/a parli del reato della concussione
6. Il/la candidato/a parli del dovere della privacy
7. Diritti dei dipendenti pubblici
8. Doveri dei dipendenti pubblici
9. A chi spetta la direzione dei servizi? Come vengono chiamati gli atti dirigenziali?
10. Chi eroga le sanzioni disciplinari?
11. Quali sono i motivi per i quali un dipendente pubblico può interrompere temporaneamente il proprio servizio?
12. Il Segretario Comunale, che ruolo ha all'interno dell'Ente?

13. Il Direttore generale, che ruolo ha all'interno dell'Ente?

14. Cos'è un dato sensibile, il/la candidato/a, faccia un esempio

15. Un certificato medico che prescrive una dieta per celiaco, è un dato sensibile? Chi tratta il dato?

16. L'autocertificazione che attesta una dieta particolare per credenza religiosa, è un dato sensibile? Chi tratta il dato?