

PROFILO A (AIUTO CUOCO)

Domande su competenze tecnico-professionali del profilo

1. Come deve essere organizzata e sequenziata una giornata di lavorazione in cucina per garantire efficienza, sicurezza e rispetto dei tempi di servizio?
2. Che cosa si intende per grammatura e perché è importante rispettarla nella preparazione e distribuzione dei pasti?
3. Che cosa sono le tabelle dietetiche e quali informazioni devono contenere per garantire pasti equilibrati e adeguati alle diverse esigenze?
4. Quali sono i principali fattori da considerare nella gestione dei tempi e delle temperature durante la preparazione, cottura, raffreddamento e conservazione degli alimenti?
5. Come deve essere effettuato il ricevimento delle derrate alimentari? Quali controlli devono essere eseguiti al momento della consegna?
6. Secondo HACCP quali sono le corrette modalità di conservazione e stoccaggio degli alimenti in frigorifero, congelatore e dispensa?
7. Che cosa si intende per tracciabilità delle derrate alimentari e perché è fondamentale nella ristorazione collettiva?
8. Come devono essere organizzati frigoriferi e magazzini per evitare contaminazioni, deterioramento degli alimenti e sprechi?
9. Che cosa si intende per dieta speciale e quali sono le principali tipologie che possono essere richieste in una cucina?
10. Come deve essere organizzata la preparazione delle diete speciali per evitare contaminazioni e scambi tra il pasto standard e quello destinato all'utente con esigenze particolari?
11. Quali procedure devono essere adottate per garantire la corretta identificazione, preparazione, conservazione e distribuzione di una dieta speciale, dall'arrivo della richiesta fino alla consegna del pasto?

Domande su igiene degli alimenti, HACCP e sicurezza sul lavoro

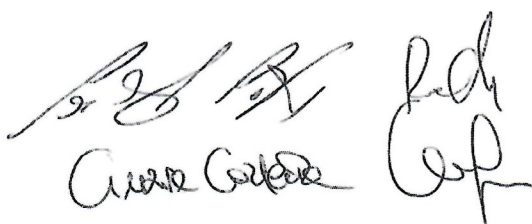
1. Che cos'è il sistema HACCP e qual è il suo principale obiettivo nella sicurezza alimentare?
2. Quali sono i principali principi del sistema HACCP e che ruolo ha l'individuazione dei punti critici di controllo (CCP)?
3. Che cosa si intende per manuale di autocontrollo HACCP e quali informazioni e procedure deve contenere?
4. Che cosa sono gli allergeni alimentari e quali sono gli obblighi relativi alla loro corretta identificazione e comunicazione?
5. Che cos'è la contaminazione crociata e quali comportamenti devono essere adottati in cucina per prevenirla, soprattutto nella gestione degli allergeni?
6. Quali sono le principali norme di igiene personale che un operatore di cucina deve rispettare durante il lavoro?
7. Quali sono le corrette procedure per la pulizia e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro?
8. Che cosa prevede in generale il D.Lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza sul lavoro e quali sono i principali rischi presenti in una cucina professionale?



9. Che cosa sono i dispositivi di protezione individuale (DPI) e quali possono essere utilizzati dagli operatori di cucina in relazione ai diversi rischi?
10. Quali precauzioni devono essere adottate nell'utilizzo dei prodotti per la pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature e come devono essere conservati i materiali utilizzati per la pulizia?
11. Che cosa si intende per movimentazione manuale dei carichi e quali sono le corrette tecniche e precauzioni da adottare per ridurre il rischio di infortuni?

Domande su Attitudine al ruolo, capacità organizzativa e relazionale

1. Che cosa significa lavorare in équipe e quali sono i comportamenti che favoriscono una buona collaborazione tra colleghi?
2. Come organizzeresti il lavoro di una squadra di cucina per raggiungere gli obiettivi previsti nei tempi stabiliti?
3. Che cosa significa essere orientati al risultato e come si applica questo principio nel lavoro quotidiano?
4. Come gestiresti un imprevisto durante il servizio, ad esempio la mancanza improvvisa di una derrata o un ritardo nella preparazione dei pasti?
5. Come ti comporteresti di fronte a una situazione critica o a un errore commesso da un collega durante il servizio?
6. Come dovrebbe essere il rapporto tra il personale della cucina e il personale scolastico, come insegnanti, collaboratori scolastici e responsabili del servizio?
7. Come ti comporteresti con un utente o un utente insoddisfatto del servizio di ristorazione?
8. Perché puntualità e affidabilità sono particolarmente importanti nella gestione di un servizio di ristorazione scolastica?
9. Che cosa significa mantenere la riservatezza sul luogo di lavoro e quali informazioni non devono essere divulgate?
10. Come reagiresti se ti venisse assegnato un compito urgente o diverso da quello che stavi svolgendo? Spiega come organizzeresti le priorità.
11. Perché hai scelto questo ruolo e quali sono le tue motivazioni per lavorare nel servizio di ristorazione scolastica?

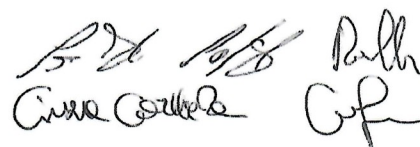


Three handwritten signatures are visible. The first signature on the left is written in dark ink and appears to be 'Anna Costa'. The second signature in the middle is also in dark ink and appears to be 'Anna Costa'. The third signature on the right is written in a lighter, more stylized script and appears to be 'Edi'.

PROFILO B (addetto/a mensa)

Domande su competenze tecnico-professionali del profilo

1. Quali sono le principali operazioni di preparazione di base degli alimenti che possono essere svolte all'interno di un centro cottura?
2. Quali sono le principali norme igieniche da rispettare durante la preparazione e la manipolazione degli alimenti?
3. Che cosa si intende per contaminazione crociata e come si può evitare durante la preparazione dei pasti?
4. Quali accorgimenti bisogna adottare per mantenere separati gli alimenti crudi da quelli cotti?
5. Perché è importante lavarsi correttamente le mani prima di iniziare le attività di cucina e in quali momenti è necessario ripetere il lavaggio?
6. Quali caratteristiche devono avere l'abbigliamento e i dispositivi di protezione individuale di un operatore addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti?
7. Come deve essere organizzata la postazione di lavoro prima di iniziare la preparazione degli alimenti?
8. Quali controlli devono essere effettuati sugli alimenti prima del loro utilizzo?
9. Come devono essere conservati correttamente gli alimenti deperibili e perché è importante rispettare la catena del freddo?
10. Che cosa si intende per HACCP e qual è la sua importanza nella ristorazione collettiva?
11. Che cosa deve fare un operatore se si accorge che un alimento presenta caratteristiche anomale, come cattivo odore, colore insolito o confezione danneggiata?
12. Come deve essere effettuato l'allestimento di un refettorio prima dell'arrivo degli utenti?
13. Quali operazioni devono essere svolte per garantire che tavoli, sedie e superfici del refettorio siano puliti e igienizzati?
14. Qual'è la differenza tra pulizia, disinfezione e sanificazione?
15. Come devono essere pulite e sanificate le stoviglie utilizzate durante il servizio dei pasti?
16. Quali precauzioni bisogna adottare nella pulizia e nella sanificazione delle attrezzature utilizzate per la preparazione degli alimenti?
17. Come deve essere organizzato il riordino del refettorio al termine del servizio?
18. Come devono essere utilizzati e conservati correttamente i prodotti detergenti e disinfettanti?
19. Perché è importante non utilizzare lo stesso materiale di pulizia per ambienti o superfici con livelli di contaminazione differenti?
20. Che cosa sono le diete speciali e perché devono essere gestite con particolare attenzione?
21. Quali procedure devono essere adottate per evitare errori nella distribuzione di una dieta speciale a un utente?
22. Che cosa deve fare l'operatore se ha un dubbio sull'identificazione o sulla composizione di una dieta speciale?
23. Quali sono i principali rischi legati alla presenza di allergeni negli alimenti e come devono essere gestiti?
24. Come deve essere effettuata la raccolta e la separazione dei rifiuti prodotti durante la preparazione e la distribuzione dei pasti?
25. Quali comportamenti deve adottare l'operatore per prevenire la presenza di insetti, roditori e altri infestanti nei locali del centro cottura?



26. Descriva le principali attività che un operatore deve svolgere dalla preparazione del refettorio fino al termine del servizio, comprendendo distribuzione dei pasti, gestione delle diete speciali, riordino, sanificazione e smaltimento dei rifiuti.
27. Ha esperienza in cucina o nella ristorazione?

Domande su igiene degli alimenti, HACCP e sicurezza sul lavoro

1. Che cos'è il sistema HACCP e qual è il suo principale obiettivo nel settore alimentare?
2. Quali sono i principali principi su cui si basa il sistema HACCP?
3. Che cosa si intende per "pericolo" in ambito alimentare e quali tipologie di pericoli possono compromettere la sicurezza degli alimenti?
4. Che cos'è un Punto Critico di Controllo (CCP) e perché è importante individuarlo?
5. Che cosa deve contenere, in generale, un manuale di autocontrollo HACCP?
6. Perché è importante registrare e documentare i controlli previsti dal piano di autocontrollo?
7. Che cosa sono gli allergeni alimentari e perché devono essere correttamente identificati e comunicati?
8. Quali comportamenti deve adottare un operatore per evitare la contaminazione crociata tra alimenti?
9. Qual è la differenza tra contaminazione diretta e contaminazione indiretta degli alimenti?
10. Come devono essere gestiti gli utensili e le attrezzature utilizzati per la preparazione di alimenti contenenti allergeni?
11. Quali sono le principali regole di igiene personale che deve rispettare un operatore del settore alimentare?
12. Perché il lavaggio delle mani è fondamentale nella prevenzione delle contaminazioni alimentari e quando deve essere effettuato?
13. Come devono essere gestiti capelli, unghie, abbigliamento da lavoro e oggetti personali durante la manipolazione degli alimenti?
14. Quali comportamenti deve adottare un lavoratore in caso di ferite, infezioni, disturbi gastrointestinali o altre condizioni che potrebbero contaminare gli alimenti?
15. Quali caratteristiche devono avere i locali destinati alla preparazione e alla conservazione degli alimenti per garantire adeguate condizioni igieniche?
16. Come devono essere effettuate le operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature?
17. Qual'è la differenza tra pulizia, disinfezione e sanificazione?
18. Quali precauzioni devono essere adottate durante l'utilizzo dei prodotti detergenti e disinfettanti?
19. Perché è importante rispettare le indicazioni riportate sulle etichette e nelle schede di sicurezza dei prodotti per la pulizia?
20. Che cosa prevede, in generale, il D.Lgs. 81/2008 in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro?
21. Quali sono i principali obblighi del lavoratore in materia di salute e sicurezza sul lavoro?

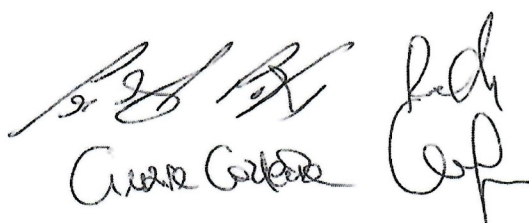


Three handwritten signatures in black ink, likely representing the assessor or the candidate, are located at the bottom right of the page.

- ### Domande su Attitudine al ruolo, capacità organizzativa e relazionale

- RD 1/8 Path
Cure Center Cup

19. Come ti comporteresti se ricevesti indicazioni differenti da parte di due figure professionali con cui collabori?
20. Perché è importante rispettare i ruoli e le competenze delle diverse figure professionali presenti nella scuola o nel servizio?
21. Che cosa significa essere affidabili nello svolgimento del proprio lavoro?
22. Perché puntualità e rispetto degli orari sono particolarmente importanti quando si lavora con minori e all'interno di un'équipe?
23. Che cosa significa garantire la riservatezza delle informazioni riguardanti i minori e le loro famiglie?
24. Come ti comporteresti se un conoscente ti chiedesse informazioni personali riguardanti un minore che frequenta il servizio presso cui lavori?
25. Quali caratteristiche personali e professionali ritieni indispensabili per svolgere efficacemente un ruolo di assistenza e supporto ai minori?
26. Perché desideri svolgere questo ruolo e quali sono le tue motivazioni, le tue qualità e le tue aspettative rispetto a questo lavoro?
27. Quali sono i tuoi punti di forza?



Handwritten signatures and names. On the left, a signature above the name 'Cristina Gualandri'. On the right, a signature above the name 'Cef'.