

1. La divisa di lavoro va indossata per:

- non sporcare gli abiti personali
- non contaminare gli alimenti
- una questione di immagine

2. Un prodotto di pulizia "Inflammabile" è importante che:

- venga tenuto lontano dagli occhi
- venga tenuto lontano da fonti di calore
- venga tenuto lontano dai cibi caldi

3. Fra i piatti pronti, affettato o polpette cotte quali hanno più rischi di contaminazione?

- I rischi sono identici per tutte le preparazioni indicate
- i rischi sono maggiori per le polpette cotte
- i rischi sono maggiori per l'affettato

4. La pulizia di spogliatoi e servi igienici in una mensa rientra nel Piano di Autocontrollo?

- si
- no, rientrano nell'Autocontrollo solo i locali dove si lavorano gli alimenti
- no, rientrano nell'Autocontrollo solo cucine e refettori

5. L'uovo in guscio deve essere lavato prima dell'utilizzo?

- no
- si
- si purché successivamente venga riposto nel frigo

6. Nel sistema di Autocontrollo che cosa è importante controllare in un frigorifero?

- la temperatura e la presenza di condensa
- la tenuta delle guarnizioni
- entrambe le precedenti

7. Nella fase di lavaggio la diluizione del detergente in acqua può interferire con il risultato finale della operazione?

- si
- no
- qualche volta, ad esempio se lo sporco è molto grasso

8. Le operazioni per una corretta pulizia del locale cucina comprendenti la deterzione e la sanificazione, devono essere concluse con il risciacquo?

- Si, sempre
- NO
- a seconda del detergente utilizzato

9. Al termine dell'orario di lavoro e prima di uscire, ci si deve accertare che nella cucina e/o nel refettorio:

- il pattume sia stato eliminato
- le luci siano spente
- entrambe le precedenti

10. Prima di pulire il tritacarne è necessario:

- disinserire la spina dalla presa di corrente
- togliere il disco della macchina
- togliere le parti smontabili

11. Il Manuale di Autocontrollo è?

- Il documento dove sono riportate tutte le modalità di svolgimento del servizio
- il documento dove sono riportate alcune indicazioni della struttura ristorativa
- nessuno dei precedenti

12. La conservazione degli alimenti in frigorifero ha la funzione di:

- risanare gli alimenti
- rallentare la proliferazione di microrganismi
- avere a disposizione gli alimenti quando occorrono

13. Le uova pastorizzate sono più sicure dal punto di vista igienico perché:

- sono state private del guscio
- sono conservate in frigorifero
- sono già miscelate (tuorlo e albume)

14. La divisa di lavoro deve essere cambiata:

- una volta a settimana
- ogni volta che si sporca
- tutti i lunedì

15. Quale è la temperatura entro la quale è maggiore la possibilità di sviluppo e contaminazione degli alimenti?

- temperatura compresa tra 0 / +10°C
- temperatura compresa tra +10°C / +40°C
- temperatura compresa tra +4°C / +7°C

16. I piani di lavoro in una mensa scolastica vanno asciugati con:

- Canovaccio di cotone
- Carta usa e getta
- Non vanno asciugati.

17. Devi pulire il frigorifero, indica un'operazione che non dovresti effettuare

- Togliere il ghiaccio dalle pareti con una coltellino
- Estrarre i ripiani e lavarli
- Togliere il ghiaccio dalle pareti con una paletta

18. I prodotti (detergenti o sanificanti) necessari per la pulizia devono:

- Essere conservati nella confezione originale
- Essere travasati in recipienti più piccoli (bottiglie vuote o altro)
- Essere sistemati sempre in dispensa, dietro la porta pronti all'uso.

19. Chi deve obbligatoriamente indossare un copricapo per contenere la capigliatura?

- Solo i cuochi
- Solo chi somministra i cibi
- Chiunque lavora in cucina e chi è addetto alla distribuzione dei cibi

20. Il latte fresco pastorizzato va fatto bollire?

- Sì perché è destinato ai bambini
- Va fatto solo scaldare
- Sì perché è più digeribile.

21. In un centro cottura, un contenitore cade accidentalmente a terra, cosa faresti?
- Per garantire il servizio si raccoglie il contenuto, eliminando solo quello caduto in terra
 - Si raccoglie il contenuto e per precauzione lo riscaldo a 65°C prima di distribuirlo
 - Si raccoglie tutto in fretta, si pulisce ed si eroga una pietanza alternativa
22. Al momento della ricezione della merce una confezione presenta il coperchio arrugginito. Cosa faresti?
- Si elimina la merce
 - Si elimina la merce e si controlla quella dello stesso tipo e data di confezionamento
 - Nulla tanto la ruggine è all'esterno
23. Che temperatura deve avere il pasto caldo veicolato da un centro cottura?
- Almeno +57°C
 - Almeno + 55°C
 - Almeno + 65°C
24. Quando si preparano le pietanze:
- E' indispensabile usare sempre i guanti
 - Si utilizzano sempre le mani, tanto i cibi verranno cotti.
 - Non è indispensabile usare sempre i guanti purché le mani siano pulite e senza ferite.
25. Le confezioni di latte UHT a quale temperatura vanno conservate?
- a temperatura inferiore a + 10°C
 - a temperatura inferiore a + 4°C
 - a temperatura ambiente
26. Nel caso in cui un corpo estraneo (capello, insetto, carta, etc...) cada accidentalmente sul cibo già cucinato, cosa potrebbe determinare?
- Nulla purché sia di piccole dimensioni
 - Situazione di immagine e visiva precaria
 - Intossicazione alimentare
27. Durante la preparazione dei pasti qual è l'elemento più importante da verificare?
- Il rispetto del menù
 - L'orario di partenza
 - La temperatura del pasto
28. In un secondo piatto costituito da formaggio e prosciutto cotto, ci si deve accertare che la temperatura del pasto sia:
- Compresa tra + 4/+10°C
 - Compresa tra + 60/65°C
 - Compresa tra + 40/45°C
29. Il contenitore dei rifiuti può causare contaminazione agli alimenti. Quali accorgimenti dovresti adottare per impedire ciò?
- Elimino la spazzatura spesso e tengo il contenitore chiuso
 - Tengo il contenitore fuori della cucina
 - Entrambi
30. Dopo aver utilizzato un utensile (pinza, coltello, etc...) è necessario:
- Pulirlo con un canovaccio di cotone e riporlo nel cassetto
 - Lavarlo in acqua calda
 - Lavarlo in lavastoviglie