

PROVA PRATICA:

- 1) Sanificazione di un armadietto
- 2) Sanificazione di un tavolo
- 3) Pulizia del pentolame
- 4) Pulizia cella frigorifera
- 5) Sanificazione del pavimento
- 6) Sanificazione dei cassette della cucina
- 7) Sanificazione di una porta e passamano
- 8) Pulizia dei fornelli
- 9) Pulizia dei vetri

PROVA ORALE:

(Domande di diritto amministrativo e ordinamento Comuni)

1. La candidata parli brevemente degli organi del comune
2. La candidata spieghi da cosa è regolamentato il rapporto di lavoro tra ente pubblico e dipendenti
3. La candidata spieghi la differenza tra Giunta comunale e Consiglio comunale
4. La candidata spieghi il ruolo del Sindaco rispetto alla Giunta Comunale
5. Il Segretario comunale è un organo del Comune? Come viene scelto?

6. Con le votazioni i cittadini possono scegliere il futuro sindaco?
7. La candidata delinea alcuni diritti del dipendente
8. La candidata delinea alcuni doveri del dipendente
9. Con le votazioni i cittadini possono scegliere la futura giunta?
10. Cosa si intende per “periodo di prova” nel contratto di assunzione di un dipendente?
11. La candidata spieghi il concetto di obbligo di riservatezza a cui sono tenuti i pubblici dipendenti
12. Cosa si intende per autocertificazione
13. Il dipendente può rifiutarsi di eseguire un ordine di un suo superiore
14. In un comune chi è il datore di lavoro
15. Le sedute del Consiglio comunale sono pubbliche? Sempre?
16. Cosa si intende per lavoro straordinario
17. Il comportamento del dipendente deve essere tale da stabilire un rapporto di fiducia e collaborazione nell'amministrazione e tra i cittadini e l'amministrazione. Spieghi la candidata questa affermazione

(Domande di pulizia, igiene e sicurezza):

1. Che cos'è la disinfezione?
2. Il lavoratore ha degli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro?
3. Come si utilizzano i detergenti?
4. Durante l'orario di lavoro è consentito avere le unghie smaltate ed indossare anelli o monili?
5. Da cosa può essere rappresentata la contaminazione incrociata?



6. Cosa significa il simbolo?
7. In caso di diffusione di parassiti quale intervento va attuato?
8. Cosa sono i D.P.I.?
9. In cosa consiste la deterzione?
10. Cosa sono i MOCA?
11. Quali di questi alimenti può essere somministrato ad un bambino con intolleranze al lattosio? (Pizza margherita – Lasagne – Gnocchi alla romana – Pasta al pomodoro)
12. Quanti sono e quali sono gli allergeni?
13. Per quali prodotti non è prevista la data di scadenza?
14. Nella mise en place e somministrazione delle vivande come ci si deve comportare in presenza di un bambino celiaco?



15. Cosa significa questo simbolo?

16. Perché è consigliato il sistema MOB per la detersione dei pavimenti?
17. E' possibile mischiare tra loro prodotti chimici?
18. L'etichetta di un alimento riporta la dicitura "Consumarsi preferibilmente entro.." dopo la suddetta data può essere consumato l'alimento?
19. Quale temperatura deve avere l'acqua per la detersione?



20. Cosa significa questo simbolo?



21. Cosa significa questo simbolo?

22. Di che colore deve essere il tagliere utilizzato per la preparazione delle verdure?
23. E' possibile utilizzare gli stessi utensili per le varie preparazioni delle verdure crude o cotte senza lavarli?
24. Dove vanno posizionati i prodotti per le pulizie?
25. Che cos'è la sanificazione?
26. Se cade un liquido per terra cosa bisogna fare?
27. I detergenti abrasivi vengono utilizzati per?
28. Come si rimuove lo sporco calcareo o minerale?