

A DIRITTO AMMINISTRATIVO

A1	Elenchi il candidato alcuni doveri del dipendente comunale.
A2	Gli organi di governo del comune
A3	Elenchi il candidato alcuni diritti del dipendente comunale.
A4	In caso di malattia come deve comportarsi il dipendente?
A5	Chi è il Sindaco?
A6	Il cuoco assunto dal Comune a tempo indeterminato è soggetto a periodo di prova?
A7	Come si instaura il rapporto di lavoro con il Comune?
A8	Può il dipendente assentarsi durante l'orario di lavoro?
A9	Chi è il Segretario comunale?
A10	Se ha bisogno di assentarsi dal lavoro per motivi personali o di salute, come si comporta?
A11	Cosa si intende per lavoro straordinario? Chi lo autorizza?
A12	Chi è l'incaricato di primo soccorso e quali compiti deve svolgere.
A13	Chi è il capo del personale del Comune?
A14	Cos'è il contratto individuale di lavoro?
A15	Assenze dal lavoro retribuite.

B- CONSERVAZIONE ALIMENTI E HACCP;

B1	Che cosa si intende per HACCP e quali sono i sette principi?
B2	Cosa si intende per pericolo nell'HACCP
B3	Che cos'è un punto critico di controllo (CCP)?
B4	Perché è importante il monitoraggio dei CCP e cosa si deve fare se non rispetta i limiti critici?
B5	Qual è il ruolo della verifica nell'HACCP e perché è importante la registrazione?
B6	Quali sono i principali tipi di pericoli alimentari e come si effettua un'analisi dei pericoli?
B7	Cos'è un diagramma di flusso nell'HACCP?
B8	Quali sono le fasi preliminari dell'implementazione dell'HACCP e quali sono i vantaggi?
B9	Cos'è un prerequisito nell'HACCP? Elenca alcuni esempi.
B10	Quali sono i metodi di conservazione degli alimenti.
B11	Quali sono gli accorgimenti da seguire per evitare contaminazioni incrociate in cucina?
B12	Quali sono le linee guida per la preparazione degli alimenti allergenici?
B13	Da che cosa sono causate le malattie a trasmissione alimentare?
B14	Quali sono i principali fattori che influenzano la conservazione degli alimenti?
B15	Quale è la differenza tra data di scadenza e data di conservazione ottimale?

C – IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO

C1	Perché l'igiene è importante nel settore della ristorazione?
C2	Quali sono le regole per la conservazione degli alimenti in frigorifero?
C3	Quale è la temperatura corretta per conservare gli alimenti in frigorifero?
C4	Perché è importante evitare la contaminazione crociata?
C5	Quali sono le norme di sicurezza per l'uso delle attrezzature in cucina?
C6	Come si deve procedere in caso di sospetta contaminazione alimentare?
C7	Quali sono le linee guida per la preparazione degli alimenti allergenici?
C8	Perché è importante la formazione continua del personale sulla sicurezza alimentare?
C9	Che cos'è un piano di pulizia e sanificazione?
C10	Qual è la differenza tra pulizia e sanificazione?
C11	Perché è importante l'etichettatura degli alimenti?
C12	Che cos'è un sistema di rintracciabilità alimentare?
C13	Che cos'è il "danger zone" nelle temperature alimentari?
C14	Quali sono le procedure per la pulizia di superfici in contatto con gli alimenti?
C15	Quali sono le procedure per la gestione di allergeni alimentari in cucina?

A - DIRITTO AMMINISTRATIVO

B - CONSERVAZIONE ALIMENTI E HACCP;

C - IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO