

PROVA ORALE CONCORSO OPERATORE D'APPOGGIO – DOMANDE URNA N 1

Come si procede per la pulizia dei pavimenti della sala da pranzo, della cucina e dei servizi igienici?

Quali accorgimenti è essenziale osservare prima e durante l'esecuzione delle pulizie?

Cosa indicano i seguenti simboli?



Dal punto di vista della sicurezza chi è il Medico Competente da chi viene nominato e che cosa fa?

Come si utilizzano correttamente i detersivi in dotazione? Quali sono quelli che non si possono utilizzare?

In particolare nella cucina quali sono quelli da utilizzare e come?

Quando è opportuno utilizzare gli estintori a CO2 come mezzo estinguente negli incendi?

A cosa servono i guanti, come sono considerati dal punto di vista della sicurezza e come vanno gestiti?

Cosa indicano i seguenti simboli?



Come devono essere conservati i detersivi e come devono essere manipolati? Molti detersivi vengono consegnati in taniche come bisogna procedere ad utilizzarli e come vanno miscelati?

Come si igienizzano i taglieri di cucina?

Indica tre D.P.I. e descrivine le caratteristiche?

Cosa indicano i seguenti simboli?



Come va gestito il carrello delle pulizie negli ambienti con la presenza di bambini?

Dopo l'utilizzo del coltello di cucina come va trattato prima di riporlo?

Cosa indicano i seguenti segnali?



Per la norma sulla sicurezza chi è il Datore di lavoro e cosa deve fare?

Una volta cambiato un bambino cosa bisogna fare per garantire l'igiene del servizio e della postazione?

A cosa servono i guanti antitaglio e come sono fatti?

Cosa indicano i seguenti segnali?

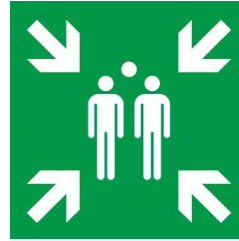


Come si spegne l'olio bollente che ha preso fuoco in una padella?

Cosa bisogna fare quando si presta servizio sul pulmino?

Come si lava la verdura e come si conserva prima della somministrazione?

Cosa indicano i seguenti segnali?



Per la norma sulla sicurezza chi è il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, da chi è nominato e che cosa fa?

Se i bambini debbono prendere una medicina come si procede a somministrarla?

Come si procede ad effettuare la pulizia dei tavoli di lavoro in cucina?

Cosa indicano i seguenti simboli?



Che cos'è il DVR documento di valutazione dei rischi?

Se i bambini portano ancora il succhiotto come si procede al corretto utilizzo dello stesso?

Come si procede ad assicurare la pulizia della lavastoviglie?

Cosa indicano i seguenti simboli?



Secondo la normativa per la sicurezza sui luoghi di lavoro, chi è il preposto?

La gestione dei giocattoli nelle sezioni come deve essere fatta da parte dell'operatore di appoggio?

Perché è essenziale utilizzare la lavastoviglie?

Cosa indicano i seguenti simboli?



Cosa bisogna accertarsi prima della pulizia di un elettro utensile?

Come si procede a effettuare la pulizia dei vetri?

Come si puliscono i tavoli delle sezioni?

Cosa indicano i seguenti simboli?



Quando non si può utilizzare l'acqua come mezzo estinguente negli incendi?

PROVA ORALE CONCORSO OPERATORE D'APPOGGIO – DOMANDE URNA N 2

1

Illustri la candidata che **cosa è il sistema dell'HACCP?**

Cosa sono le "contaminazioni incrociate?"

2

HACCP: la candidata illustri in cosa consiste **l'analisi del rischio**

La cuoca dell'asilo chiama il datore e avverte che è malata e non può venire al lavoro. Le viene chiesto di sostituirla per preparare il pranzo: come procede?

3

HACCP: la candidata illustri cosa sono i **punti critici di controllo**

La cuoca è assente e lei deve occuparsi della presa in carico delle forniture alimentari da parte dei fornitori della mensa dell'asilo: come si comporta?

4

HACCP: la candidata illustri quali sono le buone pratiche igieniche di lavorazione e produzione

Igiene alimentare: si illustrino quali sono i rischi riferiti alla materia prima "**uova**" e le misure di prevenzione

5

HACCP: la candidata illustri cosa si intende per "**buona pratica riferibile agli alimenti**"

Igiene alimentare: si illustrino quali sono i rischi riferiti alla materia prima "**carne**" e le misure di prevenzione da adottare.

6

HACCP: la candidata illustri quali sono le cosiddette “buone pratiche di comportamento personali”, cioè riferibili al lavoratore.

HACCP: la candidata illustri la gestione del deposito dei generi alimentari

7

Che cos'è il **piano di autocontrollo** nell'ambito dell'HACCP?

In assenza della cuoca, le viene chiesto di preparare la merenda del pomeriggio: come procede?

8

Quali sono i **principi** su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP?

Igiene alimentare: si illustrino quali sono i rischi riferiti alle materie prime “**verdura e frutta**” e le misure di prevenzione da adottare.

9

La candidata illustri le principali buone norme di comportamento in ambito HACCP

La candidata illustri quale documentazione viene prodotta e utilizzata nel sistema HACCP

10

La candidata illustri quali categorie di pericoli possono esserci in una cucina e/o mensa scolastica.

Il candidato illustri cosa significa “autocontrollo igienico sanitario”

PROVA ORALE CONCORSO OPERATORE D'APPOGGIO – DOMANDE URNA N 3

Cosa si intende per orario di lavoro e come è disciplinato?

La Giunta comunale: da chi viene nominata? Da chi è composta?

Che cosa si intende per privacy?

I doveri del pubblico dipendente.

Le assenze dal luogo di lavoro: come deve comportarsi il dipendente?

I diritti del pubblico dipendente.

Parli la candidata degli Organi del Comune.

Privacy. Quali sono i dati protetti dalla privacy?

Chi è il Segretario comunale e quali sono le sue funzioni e attribuzioni?

Come e da chi viene eletto il Sindaco e quali sono le sue attribuzioni?

Il Consiglio comunale: elezione e composizione.