DOMANDE CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI, SU BASE CIRCOSCRIZIONALE, PER IL RECLUTAMENTO DI 6 UNITÀ DI PERSONALE NON DIRIGENZIALE A TEMPO INDETERMINATO, DA INQUADRARE NELL'AREA FUNZIONALE II, FASCIA RETRIBUTIVA F2, NEL PROFILO DI ASSISTENTE PER L'ALIMENTAZIONE E LA RISTORAZIONE, NEI RUOLI DEL PERSONALE CIVILE DEL MINISTERO DELLA DIFESA - FT36 - PROVA SCRITTA - BUSTA 1

1) **Frutta e verdura contengono principalmente:**

- A Carboidrati
 - B Grassi
 - C Vitamine e sali minerali
-

2) **Il colesterolo è una sostanza grassa necessaria al corretto funzionamento dell'organismo poiché partecipa alla sintesi:**

- A Degli amminoacidi
 - B Di alcuni ormoni e della vitamina D ed è un costituente delle membrane delle cellule
 - C Della vitamina B
-

3) **In una persona che non presenta disfunzioni metaboliche, fra i più comuni carboidrati della dieta alimentare vi sono:**

- A Il saccarosio e i grassi
 - B L'amido, il saccarosio ed il lattosio
 - C Il lattosio e le proteine
-

4) **In una persona che non presenta disfunzioni metaboliche, frutta e verdura sono alimenti:**

- A Non necessari al mantenimento delle funzioni dell'organismo
 - B Necessari al mantenimento delle funzioni dell'organismo solo per i bambini
 - C Necessari al mantenimento delle funzioni dell'organismo
-

5) **I cereali contengono prevalentemente:**

- A Lipidi
 - B Proteine animali
 - C Glucidi
-

6) **L'Organizzazione Mondiale della Sanità promuove l'assunzione di frutta e verdura per persona di almeno:**

- A 5 porzioni al giorno
 - B 7 porzioni al giorno
 - C 3 porzioni al giorno
-

7) **A quale gruppo di alimenti appartiene il riso:**

- A Cereali
 - B Verdura
 - C Legumi
-

8) **Quali sono le condizioni ambientali che favoriscono lo sviluppo di muffe negli alimenti?**

- A Un ambiente asettico
- B Un ambiente secco
- C Un ambiente umido

-
- 9) **Cosa si intende per "caloria" in alimentazione:**
- A La temperatura raggiunta dall'organismo umano durante la digestione
 - B La quantità di energia consumata dall'organismo umano a riposo
 - C Il contenuto energetico di un alimento o il consumo energetico da parte dell'organismo umano
-
- 10) **Fra gli ortaggi sotto elencati risultano particolarmente ricchi di proteine:**
- A I legumi
 - B I peperoni ed i pomodori
 - C Le zucchine e le patate
-
- 11) **L'Organizzazione Mondiale della Sanità promuove:**
- A Un'alimentazione di sole proteine
 - B Un'alimentazione di soli carboidrati
 - C Un'alimentazione equilibrata in cui sono presenti tutti i gruppi di alimenti
-
- 12) **Le principali funzioni dei nutrienti sono:**
- A Energetica, plastica e regolatrice
 - B Solo energetica e regolatrice
 - C Solo plastica e regolatrice
-
- 13) **I carboidrati o glucidi sono sostanze chimiche composte da:**
- A Carbonio, Idrogeno e Ossigeno
 - B Solo Carbonio e Ossigeno
 - C Solo Idrogeno e Ossigeno
-
- 14) **A parità di quantità di sostanza, quale dei seguenti nutrienti ha il maggior potere calorico?**
- A Proteine
 - B Carboidrati
 - C Lipidi
-
- 15) **Nella piramide alimentare viene consigliato di assumere quotidianamente:**
- A Verdure e frutta
 - B Carne e formaggi
 - C Zuccheri semplici e grassi animali
-
- 16) **Ai fini della sicurezza degli alimenti, il metodo più corretto per raffreddare velocemente una pietanza calda consiste:**
- A Nell'utilizzo di un abbattitore di temperatura
 - B Nel lasciare raffreddare la preparazione a temperatura ambiente anche oltre le 4 ore
 - C Nel collocare la pietanza calda direttamente in frigorifero
-
- 17) **Cosa si intende per "legare" in cucina?**
- A Introdurre della farcia o del ripieno in un pezzo di carne, in un volatile, in un pesce e successivamente legare con filo unico, ideale per mantenere la forma della carne, del volatile o del pesce in cottura
 - B Condensare per evaporazione brodi o salse fino alla consistenza voluta
 - C Addensare (una salsa, una crema, un sugo, una minestra) con l'aggiunta di un tuorlo d'uovo, di burro impastato con la farina, di fecola di patate o di panna liquida
-
- 18) **Che tipo di cottura è la stufatura?**
- A Un metodo di cottura in umido
 - B Un metodo di cottura per arrostitimento

C Un metodo di cottura al vapore

19) **Quale è il taglio utilizzato per la cotoletta alla milanese?**

- A Lombata di vitello
 - B Costoletta di maiale
 - C Filetto di pollo
-

20) **Sono classificate come "carni nere" (di color rosso cupo) quelle provenienti da:**

- A Bovini
 - B Selvaggina
 - C Ovini
-

21) **Tra l'utensileria di cucina, troviamo l'acciaino, il quale:**

- A Viene impiegato per affilare i coltelli
 - B E' una forbice speciale in acciaio inox, impiegata per pulire le carni ed i pesci.
 - C E' uno spiedino in acciaio inox, impiegato per tenere uniti pezzi di carne, verdure, ortaggi, pesce, ecc.
-

22) **È fondamentale variare la qualità di frutta e verdura, scegliendo prodotti di colore diverso perché:**

- A Acquistare frutta e verdura di colore diverso consente di risparmiare scegliendo prodotti meno costosi
 - B Frutta e verdura di colore diverso rendono l'aspetto della tavola più accattivante
 - C Frutta e verdura di colore diverso contengono specifiche sostanze ad azione protettiva e particolari minerali e vitamine
-

23) **In una struttura ristorativa, nella preparazione delle pietanze possono essere utilizzati prodotti con data di scadenza superata?**

- A No, mai
 - B Sì, in caso di necessità
 - C Sì, solo entro una settimana dalla scadenza
-

24) **La conservazione in frigorifero uccide tutti i batteri pericolosi che possono essere presenti negli alimenti?**

- A Sì, li uccide tutti
 - B No, ma con le basse temperature i batteri si moltiplicano molto lentamente
 - C Nessuna delle altre due risposte
-

25) **L'affumicatura è una tecnica di:**

- A Conservazione ed insaporimento mediante l'esposizione ai fumi della combustione di particolari legni
 - B Essiccazione interna delle vivande mediante esposizione al sole
 - C Cottura al forno di carni, pollame o pesci che avviene contemporaneamente alla rosolatura
-

26) **Il fabbisogno giornaliero di acqua che un uomo adulto introduce sia bevendo che per mezzo degli alimenti è di circa:**

- A 2300 grammi, se a riposo, e sino a 3700 grammi, se lavora
 - B 1000 grammi, se a riposo, e sino a 1100 grammi, se lavora
 - C 1500 grammi, se a riposo, e sino a 1000 grammi, se lavora.
-

27) **La temperatura di mantenimento di una pietanza cotta da consumare fredda, in attesa di essere servita, deve essere:**

- A Circa 20 °C
 - B circa 30 °C
 - C Circa 10 °C
-

28) **Qual è la temperatura prevista per la conservazione degli alimenti surgelati?**

- A Maggiore di -4 °C
 - B Minore di -18 °C
 - C Pari a 0 °C
-

29) **Relativamente alla pausa pranzo sul posto di lavoro, una corretta alimentazione consiglia di:**

- A Privilegiare dolci e pasticcini per avere un maggior apporto di energia nel pomeriggio
 - B Variare il menu quotidiano senza eccessive quantità di grassi
 - C Riempirsi il piatto in modo da evitare il pasto serale
-

30) **L'indice di massa corporea (IMC) consente di stabilire:**

- A Se il proprio peso rientra nei limiti della normalità
 - B La massa di zuccheri circolanti nel corpo umano
 - C Il peso medio della popolazione mondiale
-

31) **Nell'analisi HACCP si definisce "limite critico":**

- A Il valore di riferimento di un parametro che indica se un prodotto è sicuro o no
 - B La media tra il valore minimo e il valore massimo di un parametro di controllo
 - C La media pesata dei valori di un parametro rilevati durante una giornata di lavoro
-

32) **Quale è la funzione dell'abbattitore termico per alimenti?**

- A Ridurre la temperatura degli alimenti molto lentamente
 - B Ridurre la temperatura degli alimenti molto velocemente
 - C Mantenere costante la temperatura degli alimenti
-

33) **L'etichettatura dei prodotti alimentari prevista dal Regolamento (UE) 1169/2011 ha la funzione di fornire al consumatore un'informazione chiara e corretta:**

- A Sulle caratteristiche, sulle proprietà e sugli effetti del prodotto
 - B Sul numero di porzioni dell'alimento da consumare giornalmente
 - C Sul prezzo del prodotto
-

34) **Dove ha sede l'Autorità Europea sulla Sicurezza Alimentare?**

- A Pisa
 - B Bologna
 - C Parma
-

35) **I metodi di conservazione degli alimenti servono principalmente a:**

- A Migliorare il sapore del prodotto
 - B Favorire le modalità di cottura del prodotto
 - C Evitare le alterazioni chimiche, fisiche, biologiche, organolettiche e nutritive del prodotto
-

36) **Quale, tra le seguenti opzioni, non è una possibile classificazione del rischio?**

- A Biologico
 - B Scientifico
 - C Fisico
-

37) **Quali, tra le seguenti opzioni, sono metodi di conservazione degli alimenti che utilizzano alte temperature?**

- A Refrigerazione e congelamento
 - B Pastorizzazione e sterilizzazione
 - C Surgelazione e liofilizzazione
-

38) **I lavabi di un'impresa alimentare utilizzati per la produzione degli alimenti:**

- A Devono disporre di acqua corrente calda e fredda

- B Devono erogare acqua corrente ad una temperatura di 10 °C
 - C Possono essere utilizzati anche per l'igiene personale dei lavoratori
-

- 39) **L'espressione "catena del freddo" indica il mantenimento dei prodotti, sia refrigerati che congelati e surgelati, ad una temperatura costante:**
- A Lungo tutta la filiera produttiva: dalla produzione, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita, fino al consumo
 - B Nel negozio di vendita al consumatore finale
 - C Durante il trasporto
-
- 40) **Chi deve assicurare che i lavoratori di un'attività di ristorazione siano adeguatamente formati ed addestrati?**
- A Il titolare dell'attività
 - B Il medico competente
 - C L'autorità giudiziaria
-
- 41) **Per un utilizzo corretto delle celle frigorifere:**
- A E' necessario verificare tutti i giorni che la temperatura delle celle sia quella prevista
 - B E' sufficiente controllare che all'interno delle celle vi sia sempre presenza di ghiaccio
 - C E' sufficiente assicurare che la temperatura interna delle celle sia inferiore alla temperatura ambiente
-
- 42) **Durante la preparazione dei cibi l'impiego di scarpe antinfortunistiche deve mirare principalmente:**
- A A scongiurare gli effetti di una elettrocuzione
 - B A proteggere il personale dalla caduta di oggetti pesanti
 - C Ad impedire al personale di scivolare
-
- 43) **La sigla UHT indica un processo di sterilizzazione eseguito:**
- A A temperatura molto elevata ed in un brevissimo periodo di tempo
 - B A temperatura molto bassa ed in un brevissimo periodo di tempo
 - C A temperatura molto elevata ed in un lunghissimo periodo di tempo
-
- 44) **Cosa significa la lettera H nella sigla HACCP?**
- A Rischio
 - B Ospedale
 - C Handicap
-
- 45) **Uno strumento fondamentale per contenere il rischio della contaminazione microbica a carico degli alimenti è fornito principalmente:**
- A Da una corretta sanificazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro
 - B Da una corretta scelta della Segnaletica di Sicurezza
 - C Da una corretta scelta dei fornitori
-
- 46) **La stagionalità della domanda turistica è influenzata:**
- A Dalla bellezza della metà turistica
 - B Dall'andamento del mercato
 - C Da alcune festività e dal clima
-
- 47) **La certificazione ambientale di una meta turistica:**
- A Fornisce elementi decisionali al turista che sceglie le proprie mete in funzione delle loro condizioni ambientali
 - B E' un documento fiscale comprovante la percezione di un reddito
 - C Promuove il miglioramento del rendimento energetico degli edifici in termini di efficienza energetica
-

- 48) **Il Settore Terziario Avanzato comprende le aziende:**
- A Che producono aerei e shuttle
 - B Manifatturiere e metalmeccaniche
 - C Che producono servizi con l'ausilio di tecnologie moderne
-
- 49) **Qual è il documento contabile tipicamente emesso dai bar per certificare la vendita ai propri clienti?**
- A Lo scontrino fiscale
 - B La fattura
 - C Il Documento di Trasporto
-
- 50) **Si definisce Marketing:**
- A L'analisi dell'interazione del mercato e degli utenti di un'impresa al fine di ottimizzare le strategie commerciali e promozionali per raggiungere gli obiettivi aziendali
 - B L'analisi del mercato globale societario per valutare lo scambio di flussi monetari
 - C Un contratto atipico tra un'azienda affermata e uno o più imprenditori minori che si impegnano per la produzione e/o distribuzione di servizi e/o beni della prima
-
- 51) **Che cosa è un ATI tra due imprese?**
- A Una fusione tra due imprese
 - B Un'associazione temporanea di impresa
 - C Un accordo di subappalto
-
- 52) **L'acronimo IVA sta per:**
- A Imposta sul Valore Alimentare
 - B Imposta sul Vincolo Aggiunto
 - C Imposta sul Valore Aggiunto
-
- 53) **L'Art. 53 della Costituzione Italiana stabilisce che tutti sono tenuti a concorrere alle spese pubbliche:**
- A Con contributi fissi indipendenti dal reddito
 - B In ragione della loro capacità contributiva
 - C Su base circoscrizionale
-
- 54) **Quale di questi dati non è strettamente necessario in un Documento Di Trasporto di un prodotto alimentare destinato alla vendita?**
- A Generalità del cedente
 - B Codice Europeo del Rifiuto
 - C Natura, qualità e quantità dei beni trasportati
-
- 55) **La partita IVA:**
- A E' un elemento fondamentale della contabilità e della tassazione dei dipendenti della Pubblica Amministrazione.
 - B Non viene utilizzata per identificare le transazioni commerciali e fiscali di un'impresa e per calcolare e versare le imposte dovute allo Stato
 - C Identifica univocamente un soggetto che esercita un'attività, di impresa e non, rilevante ai fini dell'imposizione fiscale indiretta
-
- 56) **Il bonifico bancario è:**
- A Una carta di credito
 - B Un assegno circolare
 - C Un'operazione bancaria che trasferisce denaro da un conto corrente ad un altro
-
- 57) **Cosa si intende per domanda turistica?**

- A L'insieme di beni e servizi forniti da una o più imprese turistiche per soddisfare i bisogni di turismo dei consumatori
 - B L'insieme delle richieste di beni e di servizi da parte dei turisti in un determinato periodo di tempo
 - C Nessuna delle altre due risposte
-

58) **Quale, tra le opzioni proposte, non rappresenta un bene durevole?**

- A Un'impastatrice
 - B Un hotel
 - C Un pezzo di pane
-

59) **Quale tra le seguenti opzioni è uno strumento di comunicazione promozionale?**

- A Il Debunking
 - B L'Outsourcing
 - C La pubblicità
-

60) **La percentuale, dovuta come compenso per ottenere la disponibilità di un capitale per un determinato periodo, è definita:**

- A Addebito
 - B Tasso di interesse
 - C Sconto
-