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 2

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

- A 400 grammi al giorno
 - B 900 grammi al giorno
 - C 200 grammi al giorno
-

2) **Cosa si intende per nutrienti o principi nutritivi:**

- A Sono sostanze ingerite dall'organismo solo al fine di aumentare il peso corporeo
 - B Sono molecole assunte durante il processo di nutrizione, non indispensabili per il corretto mantenimento e funzionamento del corpo umano
 - C I nutrienti sono molecole assunte durante il processo di nutrizione, indispensabili per il corretto mantenimento e funzionamento del corpo umano
-

3) **Le vongole filtrano l'acqua di mare attraverso il corpo, di conseguenza:**

- A Entrambe le altre due risposte sono corrette
 - B Intrappolano i batteri patogeni
 - C Se la polpa viene consumata cruda, possono trasmettere malattie
-

4) **Per fibra alimentare si intende la frazione non digeribile degli alimenti che comprende:**

- A Solo composti solubili in acqua
 - B Solo composti insolubili in acqua
 - C Sia composti solubili in acqua che composti insolubili in acqua
-

5) **Una dieta alimentare carente di carboidrati generalmente tende a:**

- A Non modificare i livelli di glucosio nel sangue
 - B Aumentare il livello di glucosio nel sangue
 - C Favorire l'abbassamento del livello di glucosio nel sangue
-

6) **I disaccaridi sono glucidi costituiti da:**

- A 4 monosaccaridi
 - B 2 monosaccaridi
 - C 3 monosaccaridi
-

7) **In quale dei seguenti alimenti è maggiormente presente il licopene?**

- A Pomodoro
 - B Pollame
 - C Pesce
-

8) **Quali sono i nutrienti o principi nutritivi contenuti negli alimenti?**

- A Solo proteine, carboidrati, lipidi
- B Solo proteine, vitamine, sali minerali
- C Proteine, carboidrati, lipidi, vitamine, sali minerali

9) **L'amido è contenuto principalmente:**

- A Nel pesce
 - B Nella carne rossa
 - C Nei cereali
-

10) **Il glucosio è un:**

- A Polisaccaride
 - B Monosaccaride
 - C Disaccaride
-

11) **Il principale scopo dei coloranti è:**

- A Aumentare la durata di conservazione di un prodotto
 - B Rallentare o impedire il processo di ossidazione di un prodotto
 - C Rendere un prodotto più invitante
-

12) **La ricotta vaccina è:**

- A Un formaggio stagionato
 - B Un latticino
 - C Un formaggio grasso
-

13) **Fonti di proteine animali sono:**

- A Riso e cereali
 - B Pane e pasta
 - C Carne, pesce, uova, latte e derivati
-

14) **Lo yogurt deriva dal latte mediante trasformazione:**

- A Delle vitamine in esso contenute ad opera degli enzimi
 - B Del lattosio in acido lattico ad opera dei lattobacilli
 - C Del grasso in particelle finissime molto digeribili
-

15) **La farina tipo "00" è ottenuta dalla macinazione di:**

- A Segale
 - B Grano tenero
 - C Avena
-

16) **Cosa si intende per Mirepoix?**

- A E' una tecnica di taglio utilizzata per preparare al coltello una dadolata di verdure
 - B Passare carni, pesci, verdure, ecc. nella mollica di pane rafferma grattugiata
 - C E' un frullatore ad immersione
-

17) **La frittura è una tipologia di cottura:**

- A Ad immersione in olio caldo
 - B Ad immersione in aceto caldo
 - C Ad immersione in acqua calda
-

18) **In una alimentazione equilibrata è consigliato consumare la carne rossa:**

- A Da 4 a 5 volte a settimana
 - B Da 1 a 2 volte a settimana
 - C Tutti i giorni della settimana
-

-
- 19) **Qual è l'ingrediente principale del risotto alla milanese?**
- A Il pinzimonio
 - B Lo stracchino
 - C Lo zafferano
-
- 20) **Il tempo di cottura del pesce al forno:**
- A E' indipendente dal peso e dalla specie
 - B Dipende dalla quantità di condimenti e di aromi utilizzati per il condimento
 - C Dipende dal peso e dalla specie
-
- 21) **La dieta mediterranea si distingue:**
- A Perché fondata esclusivamente su frutta, verdura e olio di oliva
 - B Per la presenza di cereali, l'abbondanza di frutta e verdura, l'impiego di olio di oliva, con pochi ma essenziali elementi di origine animale
 - C Perché basata esclusivamente sulla presenza di cereali tipici dell'area mediterranea
-
- 22) **Nella frittura la temperatura massima dell'olio di oliva non deve essere superiore a:**
- A 180 °C
 - B 130 °C
 - C 150 °C
-
- 23) **Qual è la temperatura del frigorifero per la conservazione della carne bianca fresca?**
- A Tra 8 e 10 °C
 - B Tra 0 e 4°C
 - C Tra 6 e 8 °C
-
- 24) **Il termine surgelazione prevede degli aspetti concatenati:**
- A Nessuna delle altre due risposte
 - B La Tyndalizzazione e la Stassanizzazione a cicli alterni
 - C L'impiego di basse temperature, la velocità del tempo di congelazione, la continuità della catena del freddo, la confezione sigillata
-
- 25) **Nella classificazione delle carni da macello, a quale categoria appartiene il filetto?**
- A II Categoria
 - B I Categoria
 - C III Categoria
-
- 26) **Gli aromi alimentari sono composti utilizzati:**
- A Per conferire odore e/o sapore agli alimenti
 - B Esclusivamente per salare le pietanze
 - C Per accelerare la cottura degli alimenti
-
- 27) **Ai fini di una sana alimentazione gli oli vegetali da condimento:**
- A Vanno eliminati
 - B Possono essere utilizzati senza limiti
 - C Non vanno eliminati, ma va dosato il loro consumo
-
- 28) **La temperatura di mantenimento di una pietanza calda, in attesa di essere servita, deve essere compresa:**
- A Tra i 60 °C ed i 65 °C
 - B Tra i 45 °C ed i 50 °C
 - C Tra i 25 °C ed i 30 °C

-
- 29) Qual è il metodo di scongelamento degli alimenti più sicuro?
- A In frigorifero
 - B A temperatura ambiente
 - C Al sole
-
- 30) Durante la preparazione degli alimenti, quale tra questi comportamenti favorisce lo sviluppo dei germi?
- A Mantenere la temperatura dei cibi a + 4 °C
 - B Mantenere la temperatura dei cibi a + 65 °C
 - C Lasciare i cibi a temperatura ambiente
-
- 31) Le attrezzature ed i macchinari adoperati per la preparazione degli alimenti:
- A Secondo le direttive comunitarie europee devono essere sostituiti ogni tre anni
 - B Devono essere sottoposti a manutenzione prima, durante e dopo la preparazione degli alimenti
 - C Devono essere sottoposti a manutenzione periodica secondo quanto riportato nei rispettivi manuali di uso e manutenzione
-
- 32) Come devono essere preferibilmente le superfici dei locali dove vengono preparati gli alimenti?
- A Assorbenti
 - B Non assorbenti
 - C Ruvide
-
- 33) L'applicazione dell'HACCP in un'attività di ristorazione consente di:
- A Impiegare personale non formato
 - B Ottenere benefici fiscali
 - C Applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata
-
- 34) Nel sistema HACCP il controllo dell'andamento nel tempo di una o più grandezze variabili si definisce:
- A Transizione
 - B Approvvigionamento
 - C Monitoraggio
-
- 35) Indicare il corretto flusso di sanificazione di un ambiente di lavoro:
- A Rimozione dei residui grossolani - Disinfezione - Risciacquo - Detersione - Risciacquo
 - B Rimozione dei residui grossolani - Risciacquo - Detersione - Disinfezione - Risciacquo
 - C Rimozione dei residui grossolani - Detersione - Risciacquo - Disinfezione - Risciacquo
-
- 36) In ambito alimentare il termine rischio indica:
- A Il momento in cui avviene un incidente
 - B La possibilità che un pericolo si concretizzi
 - C La gravità di un danno
-
- 37) Il personale addetto alla preparazione di una pietanza:
- A Può fumare
 - B Deve usare un apposito copricapo
 - C Può assaggiare il cibo con le dita
-
- 38) I "metodi chimici artificiali" di conservazione degli alimenti utilizzano:
- A I coloranti ed i conservanti
 - B La bassa temperatura
 - C Il sale

-
- 39) **Per gli alimenti surgelati deve essere rispettata:**
- A La catena alimentare
 - B La catena del caldo
 - C La catena del freddo
-
- 40) **Quale efficace strategia può adottare il titolare di un'attività di ristorazione per evitare la contaminazione dei cibi?**
- A Dotare il personale di mezzi elettrici per gli spostamenti interni
 - B Favorire la raccolta differenziata
 - C Vigilare sul corretto utilizzo e sulla pulizia dell'abbigliamento da lavoro
-
- 41) **Nel sistema HACCP il numero dei punti critici di controllo:**
- A Dipende dalla complessità e dalla natura del prodotto o del processo
 - B Di solito è pari a 7
 - C Non deve superare 10
-
- 42) **Rientrano nelle frodi commerciali in ambito alimentare:**
- A L'adulterazione e la pastorizzazione
 - B L'adulterazione e la sofisticazione
 - C La falsificazione e la sterilizzazione
-
- 43) **Le temperature alle quali la maggior parte dei microrganismi non sopravvive per lungo tempo sono quelle superiori a:**
- A 10-15 °C
 - B 30-35 °C
 - C 60-65 °C
-
- 44) **Quali dei seguenti Dispositivi di Protezione Individuale possono essere adoperati nelle fasi di preparazione di una pietanza?**
- A Caschetto e ginocchiere
 - B Guanti antitaglio e scarpe antiscivolo
 - C Cintura di sicurezza e imbracatura
-
- 45) **Quale, tra le seguenti opzioni, non è un obiettivo dell'analisi HACCP?**
- A Il monitoraggio e controllo dei punti critici
 - B Il Marketing
 - C La verifica dei dati acquisiti durante il monitoraggio
-
- 46) **Quando il capitale costitutivo di un'impresa è apportato da più persone si parla di:**
- A Impresa unilaterale
 - B Impresa collettiva
 - C Impresa familiare
-
- 47) **Chi esercita professionalmente un'attività economica organizzata al fine della produzione o dello scambio di beni o di servizi si definisce:**
- A Imprenditore
 - B Cliente
 - C Fornitore
-
- 48) **L'insieme delle fasi che trasformano e modificano i beni, utilizzando risorse naturali o altri beni, per far sì che essi stessi possano soddisfare altri bisogni, si definisce:**
- A Transizione

- B Produzione
 - C Ammodernamento
-

49) **L'IRPEF è un'imposta:**

- A Sullo scambio di beni e servizi
 - B Sulla registrazione di atti
 - C Sul reddito delle persone fisiche
-

50) **Quale formula di aggregazione societaria sceglie chi decide di affiliare la propria impresa ad un marchio già affermato?**

- A Merchandising
 - B Marketing
 - C Franchising
-

51) **Quale tra le seguenti opzioni è una società di capitali?**

- A Società Per Azioni
 - B Società in Accomandita Semplice
 - C Società in Nome Collettivo
-

52) **Quale è l'aliquota IVA ordinaria?**

- A 8%.
 - B 22%.
 - C 2%.
-

53) **La Camera di Commercio è un ente che:**

- A Promuove, realizza e gestisce edilizia pubblica finalizzata all'assegnazione di abitazioni ai meno abbienti
 - B Associa le imprese di un determinato territorio per tutelare i loro interessi collettivi, creare opportunità di affari e prestare loro eventuali altri servizi
 - C Rappresenta una categoria di lavoratori in un rapporto di lavoro
-

54) **Quali tra le seguenti opzioni sono bisogni primari?**

- A Comprare uno smartphone
 - B Bere e Mangiare
 - C Andare in vacanza
-

55) **Chi autorizza l'avvio di una struttura ricettiva?**

- A La Camera di Commercio
 - B Il Comune
 - C La Regione
-

56) **L'impresa familiare generalmente è considerata un'impresa:**

- A Individuale
 - B Collettiva
 - C Rinomata
-

57) **Che cosa è il fatturato di un'azienda?**

- A E' la somma delle spese affrontate da un'impresa
 - B E' la somma dei ricavi ottenuti da un'impresa
 - C E' la somma degli utili ottenuti da un'impresa
-

58) **L'insieme delle attività di Marketing che sfruttano i canali e gli strumenti on line per potenziare i rapporti commerciali di un'impresa si definisce:**

- A Net Marketing
 - B Web Marketing
 - C Open Marketing
-

59) I beni "non economici" (es. l'aria):

- A Sono generalmente molto onerosi
 - B Sono praticamente illimitati in natura
 - C Sono poco disponibili in natura
-

60) La consegna di una merce regolamentata da un contratto ed eseguita in più riprese si dice:

- A Frazionaria
 - B Differita
 - C Immediata
-