

**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 3**

---

1) Cosa differenzia una farina "0" rispetto ad una "00"?

- A Il colore
  - B La granulometria
  - C La varietà di grano
- 

2) La semola è ottenuta dalla macinazione di:

- A Grano duro
  - B Orzo
  - C Farro
- 

3) Una dieta alimentare con un quantitativo eccessivo di proteine generalmente:

- A Non modifica i livelli di azotemia nel sangue
  - B Tende ad abbassare il livello di azotemia nel sangue
  - C Tende a far aumentare il livello di azotemia nel sangue
- 

4) Il colesterolo può essere prodotto con una dieta alimentare ricca soprattutto di:

- A Frutta e cereali
  - B Grassi animali
  - C Verdura e cereali
- 

5) Quali tipi di alimenti vengono considerati "alimenti plastici"?

- A Frutta e ortaggi
  - B Carne, pesce, uova, latte e suoi derivati
  - C Cereali, tuberi, grassi di condimento
- 

6) La celiachia è un'intolleranza permanente:

- A Alle fragole
  - B Al glutine
  - C Ai crostacei
- 

7) L'acidità dell'olio extravergine di oliva non deve essere superiore a:

- A 0,005 %.
  - B 0,8%.
  - C 0,02 %.
- 

8) Le proteine sono:

- A Composti contenenti ferro legati tra loro attraverso legami peptidici
- B Composti organici formati da sequenze di amminoacidi legate tra loro attraverso legami peptidici
- C Composti inorganici legati tra loro attraverso legami peptidici

- 
- 9) **Le spore sono:**
- A Filamenti che permettono alle cellule dei batteri di muoversi in un ambiente liquido
  - B Cellule metabolicamente inattive, in uno stato di vita latente e caratterizzate da una elevata resistenza alle condizioni ambientali estreme o sfavorevoli
  - C Filamenti di DNA avvolti a spirale su se stessi all'interno delle cellule dei batteri
- 
- 10) **I macronutrienti (carboidrati, grassi e proteine):**
- A Rappresentano la più importante fonte energetica per l'organismo, utile sia per la crescita che per mantenere il metabolismo
  - B Sono una fonte energetica poco importante per l'organismo
  - C Contribuiscono alla crescita ma non al mantenimento del metabolismo
- 
- 11) **Per grado alcolico si intende:**
- A La percentuale in volume di alcool presente in una bevanda
  - B La proporzione alcool/zucchero
  - C La temperatura di conservazione di una bevanda alcolica
- 
- 12) **In quale dei seguenti alimenti è maggiormente presente il carotene?**
- A Carote
  - B Zucche
  - C Meloni
- 
- 13) **Un'alimentazione equilibrata, in cui sono presenti i nutrienti fondamentali (proteine, lipidi, glucidi):**
- A E' fondamentale per la prevenzione di diverse malattie metaboliche, cardiovascolari e tumorali
  - B E' ininfluente nella prevenzione delle malattie tumorali
  - C Favorisce l'insorgenza di malattie metaboliche
- 
- 14) **Il punto di fumo è:**
- A La temperatura a cui un grasso alimentare riscaldato comincia a rilasciare fumi e sostanze tossiche
  - B Nessuna delle altre due risposte
  - C La temperatura più bassa alla quale si formano vapori in quantità tale che, in presenza di ossigeno e di un innesco, danno luogo al fenomeno della combustione
- 
- 15) **La glicolisi è:**
- A Un processo di replicazione del DNA
  - B Un processo di ossidazione anaerobico da cui le cellule ricavano energia
  - C Un processo di sintesi proteica
- 
- 16) **La grigliatura è una cottura che:**
- A E' più salutare della cottura al vapore
  - B Non presenta controindicazioni per la salute
  - C Può dar luogo alla formazione di composti dannosi per la salute
- 
- 17) **Un prodotto scongelato può essere ricongelato:**
- A Sì, sempre
  - B Sì, ma solo in inverno
  - C No, mai
- 
- 18) **La bollitura è una tipologia di cottura:**
- A Ad immersione in olio
  - B Ad immersione in acqua
  - C Ad immersione in aceto

- 
- 19) **Che temperatura di cottura deve raggiungere il "cuore" dell'alimento per avere la garanzia che vengano uccisi tutti i batteri?**
- A Maggiore di + 30 °C
  - B Maggiore di + 40 °C
  - C Maggiore di + 75 °C
- 
- 20) **Perché sale e zucchero garantiscono la conservazione degli alimenti?**
- A Perché creano un ambiente privo di aria che ostacola lo sviluppo microbico
  - B Perché sottraggono l'acqua presente negli alimenti ostacolando lo sviluppo microbico
  - C Nessuna delle altre due risposte
- 
- 21) **La cottura ideale per la pasta è "al dente" perché:**
- A La pasta è più digeribile e non vengono disperse le sue proprietà nutritive
  - B La pasta ha un aspetto più gradevole
  - C La pasta richiede meno tempo per la cottura
- 
- 22) **La cottura in casseruola è una tecnica di:**
- A Cottura in recipienti di pirofila con coperchio, per carni, pesci e verdure
  - B Cottura durante la quale, le casseruole contenenti sformati, vengono messe in un recipiente piuttosto largo, riempito a metà di acqua caldissima che però non raggiunge il punto di ebollizione
  - C Cottura che prevede di lessare qualsiasi genere di vivanda in grande quantità di liquido (per esempio brodo, ecc.)
- 
- 23) **La trippa è costituita dallo stomaco di:**
- A Bovini
  - B Equini
  - C Suini
- 
- 24) **Quale dei seguenti è il metodo di cottura più salutare?**
- A Frittura
  - B Cottura al forno a legna ad alte temperature
  - C Cottura al vapore
- 
- 25) **Quale dei seguenti alimenti può essere causa di Salmonellosi?**
- A Latte pastorizzato
  - B Carne cotta
  - C Carne cruda
- 
- 26) **Mangiare alimenti eccessivamente salati:**
- A Aumenta il rischio di patologie cardiovascolari
  - B E' ininfluente rispetto alle malattie cardiovascolari
  - C Riduce il rischio di malattie cardiovascolari
- 
- 27) **L'utilizzo della pentola a pressione:**
- A Aumenta i tempi di cottura rispetto alla cottura tradizionale
  - B Riduce i tempi di cottura rispetto alla cottura tradizionale
  - C Non modifica i tempi di cottura rispetto alla cottura tradizionale
- 
- 28) **In un'alimentazione equilibrata e bilanciata, la percentuale di carboidrati per una persona adulta, rispetto al totale di kcal giornaliere, dovrebbe essere compresa tra il:**

- A 10 ed il 15 %
  - B 20 ed il 25 %
  - C 45 ed il 60 %
- 

29) **La digeribilità della frutta fresca dipende:**

- A Dal contenuto sia di acqua che di olio, in quanto più acqua ed olio contiene e più la frutta è digeribile
  - B Dal contenuto di acqua, in quanto più acqua contiene e più la frutta è digeribile
  - C Dal contenuto di olio, in quanto più olio contiene e più la frutta è digeribile
- 

30) **Quale tra queste tipologie di alimenti è più deperibile:**

- A I biscotti
  - B Il pesce fresco
  - C La pasta secca
- 

31) **A seguito di una segnalazione di Non Conformità da parte del sistema di controllo previsto dall'HACCP bisogna:**

- A Intraprendere azioni correttive sul processo
  - B Segnalare la Non Conformità all'RSPP
  - C Segnalare la Non Conformità al Medico Competente
- 

32) **Se un'attività di ristorazione ha prodotto e distribuito un alimento non conforme ai requisiti di sicurezza e l'alimento non si trova più sotto il suo controllo immediato, la stessa deve:**

- A Ritirare il prodotto entro sessanta giorni
  - B Ritirare immediatamente il prodotto e informare l'autorità competente
  - C Limitarsi a informare l'autorità competente
- 

33) **Il principale scopo della sanificazione è:**

- A Distruggere tutti i batteri patogeni eventualmente presenti e ridurre al minimo la contaminazione batterica generica
  - B Rendere lisce e resistenti alla corrosione le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti
  - C Rendere splendenti le superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti
- 

34) **Quante sono le fasi dell'HACCP?**

- A 7
  - B 4
  - C 5
- 

35) **Le informazioni sull'etichetta di un alimento non devono:**

- A Riportare la data di scadenza del prodotto
  - B Elencare gli ingredienti del prodotto
  - C Essere generiche
- 

36) **In un'impresa alimentare quale è la strategia più opportuna per impedire il passaggio del flusso di aria da una zona contaminata ad una pulita?**

- A L'impiego di porte scorrevoli
  - B Una corretta aerazione meccanica o naturale
  - C Mantenere le finestre sempre aperte
- 

37) **Quale, tra le seguenti opzioni, è un adempimento obbligatorio dei lavoratori di un'attività di ristorazione?**

- A Mangiare prima della distribuzione dei pasti
- B Rispettare le procedure previste dal piano di autocontrollo
- C Riutilizzare per più giorni i guanti monouso

- 
- 38) **In un piano di autocontrollo con il sistema HACCP la formazione periodica del personale:**
- A E' facoltativa
  - B Va fatta all'avvio dell'impresa alimentare senza aggiornamenti periodici
  - C E' obbligatoria e va documentata
- 
- 39) **I "metodi chimici naturali" di conservazione degli alimenti utilizzano:**
- A I conservanti
  - B I coloranti
  - C Sale, olio, aceto, zucchero
- 
- 40) **Per tracciabilità di un prodotto si intende:**
- A L'identificazione dell'origine e delle caratteristiche di un prodotto in funzione del luogo di produzione e non dell'intera filiera
  - B L'identificazione dell'origine e delle caratteristiche di un prodotto basandosi su criteri determinati in ciascun punto della filiera
  - C Nessuna delle altre due risposte
- 
- 41) **In un'attività di ristorazione l'HACCP è un sistema di autocontrollo che si applica:**
- A Ai fini della tutela della salute dei lavoratori addetti all'impresa
  - B Dall'approvvigionamento delle materie prime al consumo del prodotto
  - C Esclusivamente alla fase di produzione del prodotto
- 
- 42) **Il diagramma di flusso del processo di fabbricazione di un prodotto alimentare:**
- A Esclude le materie prime dalla sua rappresentazione
  - B E' orientato principalmente alle fasi di cottura e confezionamento
  - C Elenca tutti i passaggi del processo: dalla scelta delle materie prime alla spedizione
- 
- 43) **Quale parte del corpo favorisce tipicamente la trasmissione di batteri durante la preparazione di una pietanza?**
- A Le mani
  - B Il capo
  - C L'addome
- 
- 44) **In un'attività di ristorazione il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione:**
- A Esclusivamente di consulenti tecnici esterni e della ASP locale
  - B Della dirigenza e del personale, avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno
  - C Del medico competente
- 
- 45) **L'igiene e la sicurezza alimentare tutelano principalmente:**
- A I consumatori
  - B Il titolare
  - C Il personale dell'impresa
- 
- 46) **Che tipologia di ristorazione rappresenta un locale come un fast food?**
- A Ristorazione rapida
  - B Ristorazione tradizionale
  - C Ristorazione Industriale
- 
- 47) **Come può essere calcolata efficacemente la capacità produttiva di un ristorante**
- A Numero di coperti giornalieri ÷ Giorni di apertura
  - B Numero di coperti giornalieri x Giorni di apertura

48) **Quale tra le seguenti opzioni non è un metodo di pagamento?**

- A La fattura
  - B Il bonifico
  - C La carta di debito
- 

49) **In un'impresa ricettiva quale tra le seguenti opzioni rappresenta un costo fisso:**

- A L'acquisto delle materie prime
  - B Il pagamento dello straordinario
  - C L'affitto del locale
- 

50) **Quale tra le seguenti opzioni è una struttura ricettiva in senso stretto:**

- A Osteria
  - B Ristorante
  - C B&B
- 

51) **Il contratto di compravendita:**

- A E' unilaterale
  - B E' sempre bilaterale
  - C Non prevede obblighi di natura economica
- 

52) **Quale tra le seguenti opzioni è un documento contabile che dimostra l'avvenuta vendita di un bene o la prestazione di un servizio?**

- A La fattura
  - B La cedola
  - C La cambiale
- 

53) **Per avviare un'attività ricettiva è necessario presentare, tra l'altro:**

- A Un Atto di Consegna Prestazioni al Comune
  - B Una Segnalazione Certificata di Inizio Attività al Comune
  - C Una Certificazione di Inizio Attività alla Regione
- 

54) **Il Business Plan:**

- A Non prevede l'individuazione dei potenziali clienti
  - B Sintetizza i contenuti e le caratteristiche del progetto imprenditoriale
  - C Descrive dettagliatamente l'impatto ambientale dell'impresa
- 

55) **Quali sono gli elementi essenziali di un contratto?**

- A Tipologia - Espressione - Debito
  - B Accordo - Oggetto - Prezzo - Durata
  - C Finalità - Tempistica - Domanda
- 

56) **L'offerta turistica:**

- A Rappresenta l'insieme delle richieste di beni e di servizi da parte dei turisti in un determinato periodo di tempo
  - B E' sempre commisurata alla domanda di turismo dei consumatori
  - C Comprende beni e servizi forniti da imprese turistiche per soddisfare i bisogni di turismo dei consumatori
- 

57) **Tra le altre cose, di quali attività si occupa il settore terziario?**

- A Di agricoltura e pesca
- B Di manifattura

58) **Quale, tra le opzioni proposte, non rappresenta una categoria di bisogni per l'uomo?**

- A Bisogni secondari
  - B Bisogni paralleli
  - C Bisogni primari
- 

59) **Riguardo l'importo speso, la carta di debito prevede un addebito:**

- A Posticipato nel tempo
  - B Immediato
  - C Rateizzato
- 

60) **Come viene comunemente chiamato l'Allegato 1 al D.Lgs. n°79 del 23 maggio 2011?**

- A Codice del Turismo
  - B Codice del Commercio
  - C Codice della Ristorazione
-