

## **CRITERI DI VALUTAZIONE E TRACCE PROVA PRATICA**

PROCEDURA DI MOBILITÀ ESTERNA INDETTO PER CONTO DEL COMUNE DI MONTERIGGIONI (IN FORZA DELLA CONVEZIONE DEL 20/01/2014 - N.ARCH. 12/2014) RISERVATO A DIPENDENTI PUBBLICI PER N. 1 POSTO DI CATEGORIA B (PERCORSO ECONOMICO B1/B7) NEL PROFILO PROFESSIONALE DI ESECUTORE AIUTO CUOCO, AI SENSI DELL'ART. 30 DEL D.LGS. N. 165/01.

L'Avviso di mobilità esterna indetto dal Comune di Siena per conto del Comune di Monteriggioni approvato con determinazione dirigenziale del Comune di Siena n. 1435 del 04/07/2017 l'avviso prevede una disamina dei candidati sulla base di una verifica comparata delle domande pervenute e un colloquio e prova pratica finalizzati a verificare la formazione più adeguata per le mansioni da svolgere presso il Comune di Monteriggioni.

La Commissione Esaminatrice nominata con determinazione dell'Area Economica Finanziaria n. 982 del 21/08/2017, nella prima e unica seduta, come da verbale agli atti dell'Ufficio Personale, stabilisce di determinare i criteri di valutazione sulla base di quanto previsto all'art. 71 del Regolamento degli Uffici e dei Servizi inerente le procedure di mobilità e che per conseguire idoneità al colloquio/prova pratica sarà attribuito un punteggio massimo di 20 punti con una votazione di almeno 14 per conseguire idoneità.

### **Estratto del verbale delle operazioni della commissione esaminatrice del 29.08.2017**

La Commissione, presa visione del curriculum della candidata ammessa, le assegna una votazione di 6 punti (0 per il curriculum e 6 per anzianità di servizio) e decide di sottoporre la candidata al colloquio/prova pratica mediante 4 batterie di cinque domande ciascuna, a contenuto prettamente pratico, attinenti al ruolo da ricoprire, qui sotto riportate:

#### **PROVA TEORICO-PRATICA n. 1**

##### **1) I miglioramenti significativi apportati dalla cottura agli alimenti sono:**

- a) sofficià, lucentezza, aromaticità
- b) digeribilità, leggerezza, gustosità
- c) sapidità, cromaticità, consistenza
- d) commestibilità, digeribilità, salubrità

##### **2) I metodi di cottura possono essere classificati nei tre gruppi principali:**

- a) al fuoco, al vapore, al forno
- b) per conduzione, per convezione, per irraggiamento
- c) per conduzione, per contatto, per esposizione
- d) a gas, a elettricità, a onde elettromagnetiche

##### **3) Lo scongelamento degli alimenti avviene:**

- a) a temperatura ambiente
- b) sotto acqua corrente
- c) in frigorifero alla temperatura di +4°C
- d) nell'abbattitore di temperatura

##### **4) Le fasi delle operazioni di pulizia sono:**

- a) spazzare, spolverare, lucidare
- b) rimozione dei residui grossolani, detersione, risciacquo, disinfezione
- c) spolverare con un panno umido e disinfettare
- d) detersione e rimozione di residui grossolani

##### **5) Gli operatori di cucina potrebbero essere la causa di contaminazione degli alimenti da stafilococco aureo quando:**

- a) tossiscono o starnutiscono sul cibo
- b) conservano i cibi caldi a temperature inferiori a +60°C
- c) raffreddano lentamente i cibi preparati
- d) indossano guanti in lattice

### PROVA TEORICO-PRATICA n. 2

- 1) **Da un punto di vista nutrizionale, i legumi si caratterizzano per:**
  - a) l'elevato contenuto di proteine
  - b) l'elevato contenuto di fibre
  - c) il modesto contenuto di proteina
  - d) l'elevato contenuto di carboidrati
- 2) **Gli alimenti già cotti devono essere conservati:**
  - a) a temperatura ambiente
  - b) scoperti e in qualsiasi reparto dei frigoriferi
  - c) coperti con pellicola trasparente e riposti in un luogo fresco della cucina
  - d) coperti con pellicola trasparente e conservati in un apposito reparto del frigorifero
- 3) **Lo scongelamento dei surgelati avviene di regola:**
  - a) in acqua a temperatura ambiente
  - b) in acqua bollente
  - c) direttamente in cottura
  - d) all'aria aperta
- 4) **La polenta si realizza con:**
  - a) la farina di mais
  - b) la farina di grano duro
  - c) un impasto di uova e farina
  - d) un impasto di farina di riso e acqua
- 5) **Il baccalà si ottiene:**
  - a) dallo stoccafisso
  - b) dal tonno
  - c) dal pesce spada
  - d) dal merluzzo

### PROVA TEORICO-PRATICA n. 3

- 1) **La carota è:**
  - a) un tubero
  - b) un bulbo
  - c) una radice
  - d) un germoglio
- 2) **La refrigerazione è un metodo di conservazione degli alimenti a una temperatura compresa tra:**
  - a) 0 e 12°C
  - b) 0 e 18°C
  - c) 0 e -18°C
  - d) -12 e -18°C
- 3) **Gli abbattitori di temperatura consentono di:**
  - a) distruggere i microorganismi resistenti alle alte temperature
  - b) raffreddare velocemente i cibi
  - c) abbattere i costi di gestione
  - d) ridurre la velocità della proliferazione batterica
- 4) **In una alimentazione equilibrata la percentuale maggiore delle calorie totali giornaliere deve provenire da:**
  - a) grassi
  - b) vitamine
  - c) proteine
  - d) carboidrati
- 5) **I vantaggi delle cotture al vapore sono:**
  - a) velocità d'esecuzione e maggiore fragranza degli alimenti
  - b) alimenti particolarmente gustosi e ricchi di condimenti
  - c) perdite nutrizionali minime, realizzazione senza condimenti, alimenti non danneggiati dal processo
  - d) alimenti ricoperti da un'ottima crosta bruna

### PROVA TEORICO-PRATICA n. 4

- 1) **Il sistema HACCP è:**
  - a) un sistema atto ad identificare e prevenire i rischi di natura biologica, chimica o fisica nella sicurezza igienica degli alimenti
  - b) un sistema di sicurezza igienica basato esclusivamente sull'effettuazione di analisi microbiologiche e chimiche di controllo sugli alimenti
  - c) un sistema di sicurezza igienica applicabile esclusivamente nella ristorazione collettiva
  - d) un sistema di sicurezza igienica applicabile esclusivamente agli alimenti di origine animale

2) **Sanificare significa:**

- a) detergere
- b) disinfettare
- c) detergere e disinfettare
- d) disinfettare e sterilizzare

3) **Nella preparazione delle diete per l'intolleranza al glutine (celiachia) bisogna escludere l'utilizzo di:**

- a) frumento
- b) frumento, orzo, segale, farro, kamut, spelta, triticale, avena
- c) riso, mais, miglio, tapioca, manioca, amaranto, quinoa, sorgo
- d) patate, soia, grano saraceno, legumi, castagne, frutta e verdura

4) **I principi nutritivi che maggiormente vengono distrutti con la cottura sono:**

- a) sali minerali
- b) vitamine
- c) proteine
- d) carboidrati

5) **Le contaminazioni crociate si evitano:**

- a) lavorando i cibi crudi e cotti esclusivamente con guanti
- b) non utilizzando gli stessi utensili per la lavorazione di cibi crudi e cotti
- c) lavorando i cibi solo con utensili in acciaio
- d) lavorando separatamente verdure da cuocere o da servire crude

Le domande così predisposte sono state inserite in apposite buste e contrassegnate con i numeri, 1, 2, 3 e 4.

La Commissione decide di assegnare ad ogni risposta esatta un punteggio pari a 4 (quattro).

È stata sorteggiata la busta n.1.

Al termine del colloquio/prova pratica la Commissione sulla base della media dei voti assegnati da ciascun commissario, la candidata Sig.ra Laura Morbidi viene ritenuta idonea avendo riportato un punteggio di 22/30.