

QUESTIONARIO ADDETTO/A ALLA SOMMINISTRAZIONE

Data _____

Candidato/a _____

1. **Qual è la temperatura ideale per conservare gli alimenti in frigorifero?**
 - A) 0-2 °C
 - B) 4-6 °C
 - C) 8-10 °C
 - D) 12-14 °C
2. **Quale dei seguenti è un principio fondamentale della sicurezza alimentare?**
 - A) Non lavarsi le mani
 - B) Separare gli alimenti crudi da quelli cotti
 - C) Conservare gli alimenti a temperatura ambiente
 - D) Usare utensili sporchi
3. **In caso di allergie alimentari, quale delle seguenti azioni è più appropriata?**
 - A) Ignorare le richieste del cliente
 - B) Informare il cliente sugli ingredienti e le possibili contaminazioni
 - C) Offrire un piatto a caso
 - D) Non servire nulla
4. **Qual è la durata massima consigliata per la conservazione di cibi cotti in frigorifero?**
 - A) 1 giorno
 - B) 3 giorni
 - C) 5 giorni
 - D) 7 giorni
5. **Quale delle seguenti pratiche è essenziale per garantire un buon servizio al cliente?**
 - A) Parlare solo con i colleghi
 - B) Ignorare le richieste dei clienti
 - C) Ascoltare attentamente e rispondere alle esigenze dei clienti
 - D) Essere scortesi
6. **Qual è la funzione principale del personale addetto alla somministrazione mensa?**
 - A) Preparare i pasti
 - B) Servire i pasti e garantire un ambiente pulito e sicuro
 - C) Gestire il magazzino
 - D) Controllare le finanze
7. **Cosa si intende per "data di scadenza" su un prodotto alimentare?**
 - A) La data entro cui il prodotto deve essere venduto
 - B) La data entro cui il prodotto deve essere consumato per garantire la sicurezza
 - C) La data di produzione
 - D) La data di confezionamento
8. **Quale dei seguenti comportamenti è considerato inadeguato in un ambiente di lavoro?**
 - A) Collaborare con i colleghi
 - B) Mantenere un atteggiamento professionale
 - C) Parlare ad alta voce e disturbare gli altri
 - D) Seguire le procedure di sicurezza
9. **Qual è la prima fase dell'analisi HACCP?**
 - A) Monitoraggio
 - B) Identificazione dei pericoli
 - C) Verifica
 - D) Formazione
10. **Qual è l'obiettivo principale del sistema HACCP?**
 - A) Aumentare le vendite
 - B) Garantire la sicurezza alimentare
 - C) Ridurre i costi di produzione
 - D) Migliorare il marketing
11. **Chi è responsabile dell'implementazione del sistema HACCP in un'azienda alimentare?**
 - A) Solo il personale di cucina
 - B) Solo il management
 - C) Tutto il personale coinvolto nella produzione alimentare
 - D) Solo i tecnici di laboratorio

12. Cosa sono i patogeni?

- A) Organismi che causano malattie negli esseri viventi.
- B) Sostanze chimiche utilizzate per curare le malattie.
- C) Elementi nutritivi necessari per la crescita delle piante.
- D) Tecnologie utilizzate per diagnosticare malattie.

13. Chi segue una dieta vegana non mangia:

- A) Carne e pesce
- B) Latticini e uova
- C) Prodotti di origine animale in generale
- D) Tutte le precedenti

14. Cosa significa DPI?

- A) Dati Personali Identificabili - Riferito a informazioni che possono identificare un individuo.
- B) Dotazione di Protezione Individuale - Equipaggiamento utilizzato per proteggere la salute e la sicurezza dei lavoratori.
- C) Distanza Per Inchiostro - Un termine utilizzato nel contesto della stampa e della risoluzione delle immagini.
- D) Dati di Performance Internet - Riferito a metriche che misurano la velocità e l'affidabilità della connessione internet.

15. Durante lo sporzionamento e la somministrazione degli alimenti, è importante effettuare un controllo visivo degli alimenti?

- A) Sì, per verificare la freschezza e la qualità degli alimenti.
- B) No, non è necessario.
- C) Solo se gli alimenti sono confezionati.
- D) Sì, è sempre importante farlo.

16. Quale fra questi alimenti può essere consumato da un celiaco?

- A) grano saraceno
- B) orzo
- C) farro
- D) avena

17. Durante la lavorazione/somministrazione degli alimenti

- A) non si possono indossare bracciali, piercing ed altri monili
- B) è possibile indossare eventuali piercing avendo cura di coprirli con cerotti in modo che non caschino accidentalmente negli alimenti
- C) si possono indossare anelli, bracciali ed altri alimenti durante la distribuzione degli alimenti
- D) si può indossare solo la fede

18. Quale artista è famoso per il dipinto "La Gioconda"?

- A) Vincent van Gogh
- B) Pablo Picasso
- C) Leonardo da Vinci
- D) Michelangelo

19. Chi ha presentato il Festival di Sanremo nel 2021?

- A) Amadeus
- B) Carlo Conti
- C) Fiorello
- D) Michelle Hunziker

20. Quanti pasti produce Qualità e Servizi S.p.A.?

- A) 7.000 pasti al giorno
- B) 10.000 pasti al giorno
- C) 20.000 pasti al giorno
- D) 50.000 pasti al giorno

Firma candidato/a
