



---

## **SELEZIONE PUBBLICA, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO E PIENO DI N. 2 CUOCHI – AREA DEGLI OPERATORI ESPERTI - PRESSO LE CUCINE DEL COMUNE DI CESENA.**

### **TRACCE PROVE**

(d.lgs. n. 33/2013 come modificato dal d.lgs. 97/2016)

**PROVA PRATICA** che consiste in:

- una esercitazione su alcune operazioni culinarie di base, nel rispetto delle indicazioni dietetiche previste per i bambini dai 3 mesi ai 10 anni, nonché delle norme igieniche contenute nel “piano di autocontrollo” adottato dal Comune di Cesena, secondo il sistema HACCP;
- preparazione di una dieta speciale.

### **RICETTE PROVA PRATICA**

- 1) Fusilli al pesto di zucchini** per 3 bambini della scuola primaria di cui un bambino con intolleranza alla frutta secca.
- 2) Rotolo di frittata** per 3 bambini della scuola primaria di cui un bambino con dieta etico-religiosa (no carne).
- 3) Passatelli al pomodoro** per 4 bambini della scuola dell'infanzia di cui un bambino con intolleranza al glutine (celiachia).
- 4) Pasta alla zucca** per 3 bambini della scuola primaria di cui un bambino con intolleranza ai latticini.
- 5) Crocchette di miglio** per 3 bambini della scuola primaria di cui un bambino con intolleranza al glutine (celiachia).
- 6) Sformatini di carote** per 4 bambini della scuola dell'infanzia di cui un bambino con intolleranza al sedano.
- 7) Risotto all'ortolana** per 4 bambini della scuola dell'infanzia di cui un bambino con intolleranza ai latticini.
- 8) Fish burger** per 4 bambini della scuola dell'infanzia di cui un bambino con intolleranza al glutine (celiachia).
- 9) Quadratini di ceci** per 3 bambini della scuola primaria di cui un bambino con intolleranza ai semi oleosi.
- 10) Pasta con salsa verde** per 4 bambini della scuola infanzia di cui un bambino intollerante ai latticini.
- 11) Pasta al sugo di noci** per 4 bambini della scuola infanzia di cui un bambino con intolleranza al sedano.
- 12) Pasta con uova e zucchini** per 4 bambini della scuola infanzia di cui Un bambino con intolleranza all'uovo.

## PROVA ORALE

### Domande competenze tecnico professionali

1. Il codice di comportamento del Comune di Cesena prevede un sistema di valori a cui fare riferimento.

Uno dei comportamenti che si richiama e a cui il dipendente deve fare riferimento è **"SQUADRA"**. Cosa significa per lei SQUADRA NEL PUBBLICO IMPIEGO ?

2. Il DPR n. 62/13, Codice di Comportamento nazionale, e il Codice di Comportamento del Comune di Cesena, dedicano un articolo a **regali, compensi e altre utilità**.

Dei genitori le portano un "presente" del valore di 100 € per avere svolto bene il suo lavoro, può accettarlo?

3. Nel Codice di Comportamento del Comune di Cesena si parla di **rispetto dell'ambiente**. Come può essere inteso nell'ambito del lavoro nelle cucine?

4. Il DLGS 81/2008 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro prevede, all'**Articolo 20 - Obblighi dei lavoratori**, che ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro.

L'Amministrazione consegna a lei e a tutti/e colleghi/e le scarpe antinfortunistiche, uno di loro non le indossa, lei come pensa di agire?

5. Un collega, fuori dall'orario di lavoro, utilizza il computer della cucina e il proprio account istituzionale per inviare mail a propri conoscenti.

Cosa ne pensa?

6. Un suo collega durante il servizio in cucina non utilizza il guanto di acciaio per tagliare la carne dato in dotazione.

Quali azioni pensa di intraprendere considerato che l'art 20 del DLGS 81/2008 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro prevede all'**Articolo 20 - Obblighi dei lavoratori** che ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro?

7. Il Sindaco è un organo politico del Comune?

Sa chi lo elegge?

8. Uno dei fornitori di alimenti, nell'ultima consegna di fine anno, omaggia tutti i cuochi con un prodotti da forno.

Cosa ne pensa?

9. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **competizione** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

10. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **diligenza** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

11. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei l'**imparzialità** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

12. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei il **coraggio** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

13. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **ragionevolezza** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

14. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei il **controllo** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

15. Nella cucina dove lavora vengono posizionate delle trappole per topi perché si sono trovate tracce in altri ambienti adiacenti.

Il suo collega fa delle foto e le pubblica sul suo profilo instagram, lo ritiene corretto?

16. Ad un suo collega è stato chiesto di andare, in orario di servizio, ad un supermercato della città con la macchina del Comune dove l'amministrazione ha un conto per acquistare degli alimenti per bambini celiaci che il fornitore non ha consegnato.

Dato che si trova nel supermercato ne approfitta per fare la spesa per sé. Cosa ne pensa?

17. Nello svolgere il suo ruolo cosa significa per lei che il dipendente orienta la gestione delle risorse pubbliche con una logica di contenimento dei costi, che non pregiudichi la qualità dei risultati?

18. In frigorifero sono rimasti degli yogurt che scadono il giorno dopo, l'ausiliaria della scuola le chiede di portarli a casa. Cosa le risponde?

19. Alla fine del turno un collega raccoglie il cibo avanzato e lo mette in un sacchetto per darlo agli animali che ha in un suo spazio verde dicendo che tanto andrebbe buttato. Cosa ne pensa?

20. Il DPR n. 62/13, Codice di Comportamento nazionale, e il Codice di Comportamento del Comune di Cesena, dedicano un articolo sui **regali, compensi e altre utilità**.

Dei genitori le portano un "presente" del valore di 80 € per avere svolto bene il suo lavoro, può accettarlo?

21. Il codice di comportamento del Comune di Cesena prevede un sistema di valori a cui fare riferimento.

Uno dei comportamenti che si richiama e a cui il dipendente deve fare riferimento è "**RISULTATO**". Cosa significa per lei avere come obiettivo il RISULTATO NEL PUBBLICO IMPIEGO?

22. Le è stato richiesto di consegnare dei pasti con un mezzo del Comune ad un'altra cucina momentaneamente chiusa. Durante il tragitto di ritorno si ferma in farmacia per acquistare alcuni prodotti per la cassetta del pronto soccorso della scuola dell'infanzia e, dato che c'è, un antibiotico che le ha consigliato il medico. Ritiene che si possa fare?

23. Il DLGS 81/2008 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro prevede all'**Articolo 20 - Obblighi dei lavoratori** che ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro.

I lavoratori devono tra le altre indicazioni in particolare utilizzare in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a loro disposizione. Un suo collega non utilizza il guanto protettivo di acciaio per tagliare la carne. lei come pensa di agire?

24. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **trasparenza** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

25. Presso una mensa scolastica non arriva il pasto senza glutine da somministrare ad un alunno celiaco. Le insegnanti chiamano la cucina per capirne il motivo e avere un pasto alternativo. Il suo collega si giustifica dicendo che il motivo è legato alla cuoca incaricata addetta ai pasti per celiaci che è molto lenta nella preparazione e non sta attenta. Come considera questa risposta?

26. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **correttezza** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

27. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei l'**astuzia** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

28. Nella cucina dove lavora vengono posizionate delle trappole per topi perché si sono trovate tracce in altri ambienti adiacenti.

La sua collega di cooperativa che svolge compiti di lavaggio piatti fa delle foto e le pubblica sul suo profilo facebook, lo ritiene corretto?

29. Nello svolgere il suo ruolo cosa significa per lei che il dipendente esercita i propri compiti orientando l'azione alla massima economicità, efficienza ed efficacia?
30. L'integrità è uno dei comportamenti che il dipendente pubblico deve seguire. Nel suo lavoro come pensa di attuare un comportamento integro?
31. Il DPR n. 62/13, Codice di Comportamento nazionale, e il Codice di Comportamento del Comune di Cesena, dedicano un articolo sui **regali, compensi e altre utilità**.  
Dei genitori le portano un "presente" del valore di 160 € per avere svolto bene il suo lavoro, può accettarlo?
32. Un suo collega durante il servizio in cucina non utilizza le scarpe antinfortunistiche date in dotazione, quali azioni pensa di intraprendere considerato che l'art 20 del DLGS 81/2008 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro prevede all'**Articolo 20 - Obblighi dei lavoratori** che ogni lavoratore deve prendersi cura della propria salute e sicurezza e di quella delle altre persone presenti sul luogo di lavoro, su cui ricadono gli effetti delle sue azioni o omissioni, conformemente alla sua formazione, alle istruzioni e ai mezzi forniti dal datore di lavoro?
33. Uno dei fornitori di alimenti, nell'ultima consegna di Natale, omaggia tutti i cuochi con un pandoro e un panettone per augurare buone feste. Cosa ne pensa?
34. La /il Dirigente del Comune del Settore Servizi educativi, Istruzione ha la direzione degli uffici e dei servizi secondo i criteri e le norme dettati dagli statuti e dai regolamenti?
35. Nella cucina dove lavora vengono posizionate delle trappole per topi perché si sono trovate tracce in altri ambienti adiacenti.  
Il suo collega collaboratore scolastico della scuola dell'infanzia comunale fa delle foto e le pubblica sul suo profilo whatsapp, lo ritiene corretto?
36. Lei sa che i servizi del Comune sono organizzati per settori. Chi dirige i Settori?
37. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **lealtà** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?
38. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **buona condotta** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?
39. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei la **buona fede** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?
40. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei l'**equità** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

41. Nel suo lavoro di cuoco, come può attuare il **principio del rispetto dell'ambiente** che viene richiamato nel Codice di comportamento del Comune di Cesena?
42. Presso una mensa scolastica il pasto arriva in ritardo e le insegnanti chiedono come mai. Il suo collega si giustifica dicendo che il motivo è legato all'aiuto cucina che è molto lento nel lavaggio e nel taglio delle verdure. La considera una giusta risposta?
43. Ha avuto un incarico a tempo pieno presso una cucina, le viene chiesto di allenare una squadra di bocce, lei accetta considerato che l'orario di allenamento è compatibile con l'orario di servizio. Deve comunicare all'amministrazione che sta svolgendo questo incarico?
44. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei l'**obiettività** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?
45. A fine anno scolastico le famiglie le portano un regalo del valore di 200€ per ringraziarla del buon lavoro svolto. Come si comporta?
46. **L'art 20 del DLGS 81/2008** sulla sicurezza nei luoghi di lavoro prevede che il dipendente si sottoponga ai controlli sanitari presso la struttura del Medico Competente. Secondo lei, se non ha problemi di salute da segnalare, può comunicarlo e chiedere di essere esonerato dalla visita?
47. La responsabile della refezione la chiama per chiederle di spostarsi nella cucina del nido X perché manca un collega e non ci sono persone per la supplenza e, considerato che nel suo plesso molti bambini sono a casa per l'influenza, i colleghi sono sufficienti per la preparazione dei pasti. Cosa risponde?
48. La diligenza è uno dei comportamenti che il dipendente pubblico deve seguire. Nel suo lavoro come pensa di attuare un comportamento diligente?
49. Il codice di comportamento del Comune di Cesena prevede un sistema di valori a cui fare riferimento.  
Uno dei comportamenti che si richiama e a cui il dipendente deve fare riferimento è "**INTEGRITA'**". Cosa significa per lei INTEGRITA' NEL PUBBLICO IMPIEGO ?
50. Nello svolgere il suo ruolo cosa significa per lei esercitare i propri compiti orientando l'azione alla massima economicità?
51. La /il Dirigente del Comune del Settore Servizi educativi, Istruzione ha la direzione delle cucine comunali?
52. Il Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, DPR 62/13, elenca i doveri minimi di un dipendente pubblico, secondo lei **la severità** rientra tra questi? Ne ricorda qualcuno?

## Domande competenze tecnico specialistiche

1. Nelle cucine comunali si applica il sistema HACCP.

Che cosa significa l'acronimo inglese Hazard Analysis Critical Control Point ovvero Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo?

2. A cosa serve l'Attestato HACCP e a come si ottiene?

3. Il sistema HACCP è regolamentato da una legge o viene attuato solo se il datore di lavoro lo considera opportuno?

Motiva la tua risposta.

4. Il piano HACCP deve essere revisionato oppure, una volta redatto, va sempre bene?

Se lo dovessi revisionare quando lo dovrei fare?

5. Come avviene l'approvvigionamento delle derrate alimentari nelle cucine del Comune di Cesena?

6. Descrivi che cos'è il piano di sanificazione.

7. Come si svolge il piano delle pulizie, quotidiano, settimanale, quindicinale?

Spiega come attuarlo citando qualche esempio.

8. Che cosa sono le verifiche ispettive previste dal piano HACCP?

9. Che cosa sono le verifiche di laboratorio previste dal piano HACCP?

10. Che cosa prevede la procedura di disinfestazione prevista dal piano HACCP?

11. Lunedì mattina arrivi in cucina e ti accorgi che il display del termometro del congelatore indica una temperatura di +4C. Che cosa fai?

12. Il fornitore della carne ti consegna un prodotto nuovo perché non ha a disposizione quello che viene ordinato di solito. Inoltre, per scusarsi, ti dice che lo fatturerà ad un prezzo inferiore.

Cosa ne pensi e come agisci?

13. Il fornitore dell'ortofrutta ti ha consegnato due casse da 10 kg di pere biologiche in più rispetto a quelle ordinate. Come ti comporti?

14. Un tuo collega si accorge che nel frigorifero c'è dello yogurt scaduto il giorno precedente. Pensa di utilizzarlo preparando un dolce per la merenda del pomeriggio considerato che la torta verrà cotta in forno ad alta temperatura.

Sei d'accordo con il tuo collega?

15. Durante il confezionamento di una dieta speciale ti accorgi che hai terminato le etichette che utilizzi solitamente. Essendoci solo un bambino che ha una dieta speciale nella tua scuola come risolvi il problema?
16. Un genitore telefona in cucina dicendo che a sua figlia piace solamente la pasta in bianco. Ti chiede se, nelle giornate in cui è prevista la pasta condita con altri sughi, puoi servirle la pasta in bianco. Come ti comporti?
17. Nella giornata odierna sono avanzati due filoni di pane da 1 kg, in quanto molti bambini sono risultati assenti.  
Che cosa fai con il pane avanzato?
18. Un genitore ti contatta dicendo che i pasti che vengono cucinati non sono di gradimento per sua figlia. Che cosa fai?
19. Un tuo collega e' ammalato e al suo posto viene mandato un supplente. Quest'ultimo si presenta in cucina senza la cuffia. Come ti comporti?
20. Descrivi la procedura di taratura interna del termometro prevista dal piano HACCP.
21. All'interno del piano HACCP si descrive l'igiene del personale. A cosa si fa riferimento?
22. Descrivi che cosa sono le diete speciali, aiutandoti con alcuni esempi.
23. Nel Regolamento CE 178/2002 si definisce la rintracciabilità.  
Che cos'è e come viene applicata all'interno della cucina?
24. Che differenza c'è tra una dieta sanitaria e una dieta religiosa? Illustra alcuni esempi
25. Descrivi come avviene lo stoccaggio delle materie prime per i prodotti dedicati alla produzione delle diete speciali.
26. Un fornitore ti consegna un prodotto che non è stato ordinato. Come ti comporti?
27. Ti accorgi che in dispensa sono presenti alcuni pacchi di pasta rosicchiati. Che azioni metti in atto?
28. In cucina è avanzato del pesto utilizzato per la pasta di oggi. Come lo conservi?



29. Il fornitore della carne ti contatta dicendo che non riesce a consegnarti la carne che era stata ordinata. Come risolvi il problema?
30. Nel menù di domani sono previste le polpette di carne.  
Che cosa prepari per un bambino che segue una dieta etico-religiosa?
31. Che differenza c'è fra una tabella dietetica della scuola dell'infanzia e un menù per la scuola primaria?
32. Quante volte misuri la temperatura del frigorifero dove vengono conservati i latticini?
33. Hai preparato una dieta speciale per un bambino, ora la devi confezionare, che azioni svolgi?
34. A settembre prendi servizio in una nuova cucina.  
Come organizzi la dispensa?
35. Che cosa è riportato in un'etichetta? Fai un esempio pratico facendo riferimento ad un prodotto alimentare a tua scelta
36. Il fornitore ti consegna un nuovo prodotto.  
Che cosa controlli nell'etichetta?
37. Il fornitore ti consegna un nuovo prodotto per le diete speciali assicurandoti che è uguale a quello che utilizzi di solito. Che cosa fai?
38. Se, nella cucina dove lavori, non disponi di un'area dedicata per la preparazione delle diete speciali come ti comporti?
39. Quali e quanti sono i principi della normativa HACCP?
40. Stai accendendo il forno per preriscaldarlo e ti accorgi che non funziona. Che cosa fai?
41. Hai caricato la lavastoviglie e quando cerchi di azionarla per la partenza ti accorgi che non funziona. Cosa pensi di fare?
42. Un'insegnante ti segnala che la pasta alla parmigiana, che ieri è stata servita ai bambini, era poca. Cosa le rispondi?
43. Devi fare un ordine al fornitore dell'ortofrutta.  
Quali sono le azioni che compii?

44. Quali sono le merende che proporresti nel nido d'infanzia tenendo conto che ci sono bambini dai 6 mesi ai 3 anni di età?

45. Quali sono le principali varianti, nei pasti e nelle merende, che prepari per i lattanti che frequentano il tuo nido?

Fai qualche esempio pratico.

46. Il soffocamento da cibo è, purtroppo, possibile.

Si può ridurre al minimo il rischio attuando alcune modifiche nella preparazione dei cibi considerati pericolosi.

Fai alcuni esempi pratici.

47. In una cassetta di pomodori trovi dei frammenti di plastica. Come ti comporti?

48. Nel soffitto della cucina noti della muffa.

Come ti comporti?

49. Che cos'è un piatto unico?

Quante volte è previsto nella tabella dietetica?

50. Che cos'è un allergene?

Elencane alcuni

51. All'interno del Piano HACCP sono presenti dei diagrammi di flusso. Che cosa sono e a che cosa servono?

52. In un sopralluogo dell'AUSL ci vengono segnalate alcune criticità come piastrelle rotte e errata disposizione dei generi alimentari in dispensa. Come agisci?

Per la verifica delle conoscenze della **lingua inglese**, la commissione stabilisce di chiedere la traduzione di un vocabolo dalla lingua italiana a quella inglese scegliendola fra tre opzioni date.

Per la verifica delle **conoscenze informatiche** di base, la commissione stabilisce di chiedere ad ogni candidato di inviare una mail attraverso un PC messo a disposizione dall'Amministrazione seguendo le indicazioni date dalla commissione e di seguito riportate:

- INVIO MAIL A:  
e, per conoscenza, a
- OGGETTO: indicare il proprio NOME e COGNOME
- DIGITARE UN BREVE TESTO TENENDO CONTO DELLE INDICAZIONI DELLA COMMISSIONE (es. segnalare un problema sorto in cucina ecc...)
- INVIARE LA MAIL