

COMMISSIONE ESAMINATRICE

PER L'AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI ED ESAMI PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA DA UTILIZZARE PER ASSUNZIONI DI PERSONALE, SIA A TEMPO DET. CHE INDETERM., FULL TIME O PART TIME AVENTE LE QUALIFICHE DI CUOCO UNICO 3° LIVELLO, SECONDO CUOCO 5° LIVELLO, COMMIS DI SALA E CONSEGNE 6° LIVELLO, ADDETTO ALLE PULIZIE 7° LIVELLO PRESSO LA SOCIETÀ TARQUINIA MULTISERVIZI SRL

OGGETTO: DOMANDE PER PROVA ORALE NELL'AMBITO DEI PROFILI MESSI A CONCORSO

ALLEGATO A AL VERBALE N. 3 DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE

DOMANDE PER IL PROFILO COMMIS DI SALA

1) COSA È L'HACCP?

H.A.C.C.P. è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Points (trad. Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo), e può essere definito come un approccio sistematico preventivo rivolto alla sicurezza alimentare. Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza riducendo i rischi biologici, chimici e fisici presenti nei processi di produzione.

2) QUALE È LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO DEL SISTEMA HACCP? (NON FORMULATA)

Normativa regina del sistema di sicurezza igiene e autocontrollo alimentare è entrato in piena applicazione dal 2006 il c.d. "Pacchetto Igiene": una raccolta di Regolamenti Comunitari finalizzati a introdurre norme igienico-sanitarie rivolte alla tutela della sicurezza degli alimenti valide ed obbligatorie in tutti gli stati membri della Comunità Europea. Il Regolamento CE 852/2004 di fatto costituisce il riferimento normativo principale e, insieme al Reg. CE 178/2002 (che approfondisce il tema della rintracciabilità), definisce i principi generali della normativa sulla sicurezza alimentare confermando i cardini del sistema HACCP.

3) CHI DEVE ADEMPIERE A QUESTA NORMATIVA? (NON FORMULATA)

Tutte le aziende alimentari che svolgono attività di produzione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura, somministrazione al consumatore.

4) COSA FARE IN CASO DI DIARREA, O TOSSE E RAFFREDDORE FORTI?

Avvisare immediatamente la direzione in caso di episodi ripetuti di diarrea e vomito. Le persone che soffrono di una malattia trasmissibile tramite gli alimenti o che manifestano sintomi che fanno pensare a patologie trasmissibili non devono assolutamente manipolare gli alimenti né entrare in cucina se sussiste la possibilità di una trasmissione degli agenti patogeni

5) QUALI SONO GLI ORGANI PREPOSTI AI CONTROLLI SULLA NORMATIVA HACCP ?

In Italia i controlli sulla sicurezza degli alimenti vengono svolti da diversi organi di controllo: i Servizi Veterinari e di Igiene degli Alimenti (SIAN) delle Aziende Sanitarie Locali in qualità di Autorità Competente Locale per la sicurezza alimentare, l'Ispettorato centrale repressione frodi del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, i reparti specializzati del Comando Carabinieri (NAS E NAC), il Corpo Forestale dello Stato, le Capitanerie di porto e la Guardia di Finanza, i Posti di ispezione frontaliera (PIF), gli Uffici di Sanità Marittima Aerea di Frontiera (USMAF), l'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, nonché l'Istituto Superiore di Sanità ed i Laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali per l'esecuzione delle analisi sui campioni prelevati.

6) COME DEVE ESSERE DISPOSTO CORRETTAMENTE IL COLTELLO?

Il coltello deve essere disposto con il filo della lama rivolto verso il piatto

7) COME SERVIRE CORRETTAMENTE I PIATTI AL TAVOLO?

Nei servizi al tavolo più formali non si portano più di tre piatti alla volta, due sulla mano sinistra e uno nella destra. I piatti devono essere tenuti saldamente, con il palmo verso l'alto e l'avambraccio parallelo al pavimento, così da avere più stabilità. Mai mostrare i pollici delle mani che porgono i piatti al cliente. Si servono prima le signore e il piatto va tenuto sempre in basso e mai all'altezza del viso del cliente. Si porge il piatto da destra, mentre va portato via, quando il cliente ha finito di mangiare, dalla sinistra. Quando è tempo di sbarazzare il tavolo è necessario il tovagliolo di servizio per evitare di sporcare la divisa e pulirsi le dita se necessario. Inoltre, nei servizi più formali, non si portano via più di quattro piatti alla volta.

8) COME SERVIRE CORRETTAMENTE LE BEVANDE?

Nel caso del vino è bene stappare la bottiglia al tavolo, prendere il bicchiere dalla parte destra e dallo stelo, senza lasciare impronte sul calice, versarne un assaggio per il commensale e dopo l'eventuale parere positivo si possono riempire i bicchieri di circa 2/3. Si servono prima le donne, oppure partendo da destra.

9) LE DIVERSE TIPOLOGIE DI SERVIZIO AI TAVOLI?

Servizio al guéridon: considerato il servizio di sala più classico e formale, quello al guéridon consiste nel disporre dalla cucina le pietanze su grossi vassoi o pirofile e trasportarle in sala sul guéridon, vicino al tavolo dei clienti. Con la clips lo chef de rang sistemerà elegantemente le portate nei piatti, mentre il commis li servirà ai clienti alla loro destra.

Servizio all'inglese: affidato solitamente ai camerieri più esperti, dato il forte rischio di sporcare tovaglie o clienti, il servizio all'inglese prevede che le pietanze siano poste su un vassoio di portata e servite con la clips dal cameriere alla sinistra del cliente.

Servizio alla francese: il servizio alla francese si divide in due scuole di pensiero, accomunate dal fatto che sia sempre il cliente a servirsi da solo. Il primo metodo, ormai quasi in disuso, prevede che il cameriere ponga alla sinistra del cliente il piatto di portata e la clips, lasciando che sia lui stesso a riempirsi il piatto. Il secondo metodo prevede che il cameriere lasci il piatto di portata e la clips direttamente al tavolo e che i clienti si servano da soli passandosi il piatto tra loro.

Servizio all'italiana: il servizio all'italiana è quello più famoso e utilizzato, soprattutto quando si tratta di servizi alla carta. I piatti vengono preparati in cucina e serviti direttamente dal cameriere al tavolo, alla destra del cliente.

10) COSA PREVEDE IL SERVIZIO ALL'ITALIANA?

Vedi risposta sopra.

11) COSA PREVEDE IL SERVIZIO ALLA FRANCESE?

Vedi risposta sopra.

12) COSA PREVEDE IL SERVIZIO ALL'INGLESE?

Vedi risposta sopra.

13) SERVIZIO AL GUÉRIDON?

Vedi risposta sopra.

14) QUANDO SI AGGIUNGE IL SALE PER CUCINARE LA PASTA?

dopo l'inizio del bollore

15) COME SI CHIAMA LA SALSA FATTA CON OLIO E ACETO?

Salsa Vinagrette

1)

16) PER CUOCERE L'UOVO SODO IN MODO PERFETTO, QUANTI MINUTI OCCORRONO? (NON FORMULATA)

Occorrono 8 minuti

17) A QUALE PARTE DEL BOVINO CORRISPONDE L'ALMONE O CAPPELLO DA PRETE? (NON FORMULATA)

Corrisponde alla Spalla

18) QUALI INGREDIENTI OCCORRONO PER FARE LA BESCIAPELLA? (NON FORMULATA)

Burro, farina, noce moscata

19) PER PREPARARE LA PASTA ALL'UOVO, QUALI SONO LE GIUSTE QUANTITÀ DI UOVA E FARINA? (NON FORMULATA)

Le giuste quantità sono un uovo ogni 100 gr di farina

20) PERCHÉ CI SONO I TAGLIERI COLORATI IN CUCINA?

Per differenziare i cibi ed evitare la contaminazione, come previsto dalla normativa HACCP. Come precisato di seguito: bianco per pane e latticini; rosso per carni crude; giallo per carni bianche e carni cotte; blu per il pesce; marrone bruno per le verdure cotte; verde per l'insalata e la frutta

21) COME SI SERVE L'INSALATA?

Quando l'insalata accompagna un secondo piatto va servita in un piatto (o, meglio, in una ciotola bassa) a sinistra del commensale; andrebbe servita anche una forchetta piccola, disposta sul piatto o, meglio, sulla sinistra vicino alle altre posate

22) QUALI SONO LE TIPOLOGIE DI PIATTI UTILIZZATI PER IL SERVIZIO?

Piatto piano: è così chiamato perché è privo di concavità ed è adatto a tutte le pietanze, eccezion fatta per quelle liquide. Il diametro dei piatti piani varia dai 24 ai 28 centimetri. Piatti più grandi (in media fino a 30 centimetri) sono usati per il servizio degli antipasti, per la pizza e per altre pietanze; piatti più piccoli (piattini, sui 19 centimetri di diametro) sono utilizzati per la colazione, per il pane, l'insalata, la frutta, i dessert, ma anche come sottocoppa, con un tovagliolino o un centrino, per cocktail di crostacei, salsiere o coppe gelato.

Piatto fondo, o fondina; ha una concavità più accentuata e bordo rialzato; si usa per le minestre in brodo e i potages ed è leggermente più piccolo del piatto piano (siamo intorno ai 20-23 centimetri di diametro).

Piatto per asparagi: di forma allungata per permettere lo sgocciolamento dei liquidi di bollitura.

Piatto per lumache: di diametro ridotto, costruito in genere di acciaio e caratterizzato dalla presenza di sei o più fossette in cui si adagiano i molluschi cotti; si presenta sempre sul relativo sottopiatto.

Mezzaluna da insalata: è un piatto a forma di mezzaluna che si posiziona a sinistra del piatto e deve essere portato in tavola prima del secondo.

Piattino per il pane: ne abbiamo scritto sopra, a proposito dei piatti piani; sono posizionati in alto a sinistra del piatto e si usano per mettere a disposizione di ogni commensale la propria porzione di pane, ma anche per spezzarlo sopra, evitando di sbriciolare poco elegantemente sulla tovaglia (si tenga presente che il pane non va mai tagliato con il coltello, ma rotto con le dita in piccoli bocconi da portare alla bocca). Pane e relativo piattino si tolgono dalla tavola prima dell'arrivo della frutta e del dessert.

Piatto segnaposto: è usato principalmente a scopo decorativo per indicare la posizione del coperto. Di diametro maggiore del piatto piano (32-33 centimetri) è tradizionalmente d'argento, ma può essere anche in silver plate, acciaio inossidabile o porcellana, e recentemente anche in paglia o vimini. Il sottopiatto rimane sulla tavola durante tutto il servizio, fino a quando davanti al commensale viene appoggiato il piattino da frutta o da dessert. Per evitare rumori, ma anche per non graffiare l'argento, di solito lo si protegge con un centrino.

23) COS'È LA MISE EN PLACE?

La mise en place (letteralmente "messa sul posto") è un termine francese della ristorazione che sta ad indicare l'apparecchiatura, cioè il completo allestimento della tavola o di un coperto, predisponendola a seconda del servizio che si dovrà svolgere

24) COSA SIGNIFICA COMMIS?

La definizione di commis nel dizionario è un agente o un sostituto... è l'apprendista.

25) QUALI POSATE PORTATE PER SERVIRE IL SOUTÈ DI COZZE?

Per servire il souté di cozze è necessario portare a tavola il cucchiaino.

26) DOVE COLLOCO IL PIATTINO DEL PANE?

Il piattino con il pane è posizionale in alto e a sinistra dei piatti.

27) COME SI STENDE LA TOVAGLIA?

Disponi la tovaglia sul tavolo.

Aprila in modo che la piega della riga centrale sia nella parte superiore e verso di te, e che i due lembi liberi siano rimasti sotto.

Afferra la piega superiore con il pollice sopra e l'indice sotto e stringi, contemporaneamente, tra l'indice e il medio il lembo sottostante, lasciando libero il lembo inferiore.

La tovaglia può essere afferrata anche con una diversa posizione delle dita: la piega centrale superiore è afferrata tra indice e medio, mentre il lembo libero inferiore è tenuto con pollice e indice. La scelta è soggettiva; tecnicamente sono valide entrambe

Allarga le braccia e alzale sollevando la parte trattenuta...

...poi allungale piegandoti in avanti, facendo in modo che il lembo libero inferiore scenda nel bordo opposto

Dopo aver controllato che la piega centrale e quella diagonale siano al centro del tavolo (è meglio che quella centrale sia leggermente indietro, perché viene un po' più avanti tirando la parte di tovaglia sottostante), allarga il pollice ... e tira verso di te il lembo inferiore tenuto tra indice e medio facendolo scendere dalla tua parte.

28) COS'È LA CITRONETTE?

La citronette è una salsa emulsionata a base di solo olio extravergine di oliva, succo di limone, sale e pepe

29) COME SI PREPARA L'HAMBURGER?

La ricetta classica prevede l'uso di carne di manzo, aromatizzata con del semplice sale.

DOMANDE PER I PROFILI DI CUOCO UNICO E SECONDO CUOCO

1) COSA È L'HACCP?

H.A.C.C.P. è l'acronimo di Hazard Analysis Critical Control Points (trad. Analisi dei Rischi e dei Punti Critici di Controllo), e può essere definito come un approccio sistematico preventivo rivolto alla sicurezza alimentare. Il sistema HACCP è uno strumento volto ad aiutare gli operatori del settore alimentare a conseguire un livello più elevato di sicurezza riducendo i rischi biologici, chimici e fisici presenti nei processi di produzione.

2) PER FARE L'AMATRICIANA CI VUOLE PANCETTA O GUANCIALE?

Guanciale

3) CHE DIFFERENZA C'È TRA MOZZARELLA E FIORDILATTE?

La mozzarella è fatta con latte di bufala, il fiordilatte no.

4) QUALE È LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO DEL SISTEMA HACCP E CHI VI DEVE ADEMPIERE? (NON FORMULATA)

Normativa regina del sistema di sicurezza igiene e autocontrollo alimentare è entrato in piena applicazione dal 2006 il c.d. “Pacchetto Igiene”: una raccolta di Regolamenti Comunitari finalizzati a introdurre norme igienico-sanitarie rivolte alla tutela della sicurezza degli alimenti valide ed obbligatorie in tutti gli stati membri della Comunità Europea. Il Regolamento CE 852/2004 di fatto costituisce il riferimento normativo principale e, insieme al Reg. CE 178/2002 (che approfondisce il tema della rintracciabilità), definisce i principi generali della normativa sulla sicurezza alimentare confermando i cardini del sistema HACCP.

Tutte le aziende alimentari che svolgono attività di produzione, preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura, somministrazione al consumatore.

5) COSA È LA RINTRACCIABILITÀ?

La rintracciabilità è definita come: “Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”. Questa è l'ultima di una serie di definizioni succedutesi nel tempo fino all'attuale, contenuta nel reg. CE 178/2002 sulla sicurezza alimentare. Con la rintracciabilità si definisce il percorso che compie la materia prima lungo una filiera produttiva fino a diventare prodotto finito. Identificando ogni punto della filiera il prodotto è quindi rintracciabile.

6) QUAL È LA DIFFERENZA TRA UN PUNTO DI CONTROLLO E UN PUNTO CRITICO DI CONTROLLO? (NON FORMULATA)

Il Punto di Controllo è qualsiasi punto, fase o procedura in cui è possibile controllare elementi di tipo biologico, chimico o fisico. Il Punto Critico di Controllo è un punto, procedimento o fase della lavorazione ove, applicando uno specifico sistema di controllo, è possibile eliminare o ridurre a livelli accettabili un determinato pericolo igienico sanitario.

7) COSA VIENE ESAMINATO DAGLI ORGANI DI CONTROLLO? INDICARE ALMENO 2 DI QUESTE...(NON FORMULATA)

Rintracciabilità (esistenza di procedure specifiche; metodologie di selezione e qualifica fornitori; controlli su prodotto e processo di lavoro; chiara individuazione del personale coinvolto e delle relative responsabilità; esistenza di una anagrafica/registro clienti);

Formazione del personale (esistenza di un programma di formazione e delle registrazioni ad esso relative, cioè verbali e attestati; comportamento del personale conforme a normativa e a procedure aziendali);

Sistema documentale (disponibilità della documentazione operativa presso le postazioni di lavoro; chiara definizione delle modalità di controllo e di aggiornamento della documentazione; precise metodiche di archiviazione);

Verifiche ispettive interne (esistenza di una pianificazione per il riesame periodico del sistema; gestione degli esiti dei controlli e del riesame; definizione e gestione di azioni correttive e preventive rispetto a non conformità rilevate).

8) QUALI SONO LE SANZIONI AMMINISTRATIVE? (NON FORMULATA)

Il D. Lgs. 193/07 ha abrogato il D. Lgs. 155/97 ma non comporta l'eliminazione dell'obbligo di adottare il documento di autocontrollo nelle attività del settore alimentare. Recepisce infatti il Reg. CE 852/2004 che prevede espressamente la stesura del manuale di autocontrollo (HACCP). Vengono invece rispetto alla normativa previgente inasprite le sanzioni. Omessa redazione del Manuale HACCP da € 1.000 a € 6.000

Mancata o non corretta applicazione delle procedure previste dal Manuale HACCP da € 1.000 a € 6.000.

La prescrizioni sono previste solo nel caso in cui il Manuale HACCP sia presente e correttamente applicato, ma risulti carente rispetto all'attività svolta. Infine il D. Lgs. 193/07 individua inoltre le sanzioni in caso di non rispetto dei requisiti generali di igiene così come previsto dal Reg. CE n. 852/2004. Viene, inoltre, confermato l'obbligo per gli addetti alla manipolazione degli alimenti di addestramento e/o formazione in materia di igiene in relazione al tipo di attività con sanzione da € 500 a € 3.000.

9) COSA SONO I CORSI DI FORMAZIONE E CHI DEVE SOSTENERLI? (NON FORMULATA)

L'obbligo di conseguire l'attestato Haccp è disciplinato dalla direttiva Europea 2005/36/CE recepita dallo Stato Italiano con D.lgs 206/2007, secondo cui qualsiasi operatore del settore alimentare deve necessariamente conoscere le norme dell'Haccp e, a certificazione delle conoscenze acquisite, essere in possesso dell'attestato. Una volta ottenuto l'attestato si è nelle condizioni di potere operare nel settore alimentare senza rincorrere in sanzioni da parte degli Ispettori della sicurezza e igiene alimentare.

Alcuni titoli di studio esonerano il lavoratore dal conseguimento dell'attestato. Ad esempio, sono esonerati i diplomati negli Istituti Alberghieri, laureati in settori tecnico-scientifici, che abbiano acquisito durante il percorso di studio le nozioni sull'Haccp. Resta però l'obbligo del rinnovo.

10) COME PULIRE E DISINFETTARE ACCURATAMENTE LE MANI? LE MANI VANNO LAVATE CON REGOLARITÀ. (NON FORMULATA)

Le mani entrano ovunque in contatto con agenti patogeni. Lavarsi bene le mani con sapone e acqua calda e asciugarle con asciugamani monouso ne previene la trasmissione agli alimenti. Lavatevi sempre le mani utilizzando l'apposito lavandino. È assolutamente vietato utilizzare i lavelli in cui vengono puliti gli alimenti o le stoviglie per lavarsi le mani.

11) COSA SI INTENDE PER ADDITIVO ALIMENTARE? (NON FORMULATA)

Per additivo alimentare s'intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

12) A COSA SERVE UNA MANDOLINA ?

Una mandolina per affettare è uno strumento da taglio da usare in cucina che consente di tagliare frutta e verdura in pezzi sottili e uniformi

13) QUAL È LA DIFFERENZA TRA CREMA PASTICCERA E CREMA INGLESE? (NON FORMULATA)

Nella crema pasticcera si mette la farina mentre in quella inglese no.

14) A COSA SERVE LA COLLA DI PESCE?

Per rendere dense creme e mousse

15) SE INVITATE A PRANZO UNA PERSONA CELIACA QUALI ALIMENTI DOVETE EVITARE? (NON FORMULATA)

Tutti i cereali

16) LISTA DI ALLERGENI: INDICARNE ALMENO 2 (NON FORMULATA)

Arachidi, Cereali contenenti glutine (compresi frumento, segale, orzo e avena), Crostacei, Frutta a guscio, Latte, Lupini, Molluschi, Pesce, Sedano, Senape, Sesamo, Soia, Solfiti, Uova

17) QUAL È IL MODO CORRETTO PER CONSERVARE LA MOZZARELLA DI BUFALA?

La mozzarella di bufala è conservata sempre a temperatura ambiente.

DOMANDE PER IL PROFILO DI ADDETTO ALLE PULIZIE

1) NELLA CUCINA SI È INTASATO LO SCARICO DEL LAVANDINO, CHE COSA FAI? (NON FORMULATA)

Entro nel bagno e mi assicuro di aver chiuso la porta di accesso, smonto il sifone elimino tutti i residui esistenti poi lo rimonto e faccio la prova di funzionamento e tenuta

2) CHE COSA È LA “LEGIONELLA PNEUMOPHILA”?

È un batterio gram negativo che vive in ambienti acquatici naturali e artificiali

3) SOSTITUIRE UNA VOLTA ALL'ANNO I FILTRI ROMPI GETTO DEI RUBINETTI È UNA AZIONE CHE PREVIENE LA LEGIONELLA? (NON FORMULATA)

Si, è consigliato dalle linee guida

4) GLI ESTINTORI AD ANIDRIDE CARBONICA (CO2) SONO INDICATI PER SPEGNERE? (NON FORMULATA)