

CONCORSO PUBBLICO per titoli ed esami per la copertura di n. 1 posto di OPERATORE TECNICO SPECIALIZZATO SENIOR – CUOCO, Categoria C, presso l'ASL BI di Biella.

I criteri per l'espletamento della prova scritta consistente nello svolgimento di un tema-vertente sugli argomenti previsti dal bando di concorso e di seguito specificati:

PROVA SCRITTA:

Consisterà su argomenti relativi alle competenze del profilo a concorso:

Elementi e principi relativi alla ristorazione collettiva, con particolare riferimento alla ristorazione collettiva in ambito ospedaliero.

Il superamento della prova scritta prevede una valutazione di sufficienza corrispondente al punteggio minimo di 21 punti sui 30 complessivi.

I criteri di valutazione della prova scritta saranno i seguenti:

Conoscenza della materia	max punti 15;
Pertinenza dell'elaborato:	max punti 5;
Completezza:	max punti 5;
Chiarezza espositiva e capacità di sintesi:	max punti 5.

PROVA SCRITTA N. 1

Comporre un menù per celiaci scegliendo tra i piatti proposti e spiegare passo a passo tutte le procedure corrette per cucinare alimenti per celiaci:

- PRIMI PIATTI
 - Gnocchi alla romana
 - Risotto ai carciofi
 - Lasagne alle verdure
- SECONDI PIATTI
 - Bistecca ai ferri
 - Milanese
 - Pollo al forno
- SECONDI PIATTI
 - Melanzane grigliate
 - Verdure pastellate
 - Zucchine al burro

PROVA SCRITTA N. 2

In cosa consistono i PUNTI CRITICI DI CONTROLLO nell'HACCP? Descrivere la preparazione di un piatto di PASTA AL POMODORO, partendo dalla scelta delle materie prime fino alla distribuzione del medesimo indicando in quali momenti si evidenziano i PCC e quali sono gli accorgimenti da utilizzare per tenerli sotto controllo.

PROVA SCRITTA N. 3

In quale modo si evita una CONTAMINAZIONE CROCIATA. Comportamenti da adottare in caso si sia verificata una contaminazione crociata.