

Serie 2019

Procedura di qualificazione
Impiegata di ristorazione AFC
Impiegato di ristorazione AFC

Conoscenze professionali

**Pos. 2 Igiene, sicurezza sul lavoro e protezione della salute,
mantenimento del valore, logistica**

Cognome

Nome

N. candidata / candidato

Data

Tempo 45 minuti per 17 domande

Mezzi ausiliari Azienda tipo

Apparecchi elettronici I cellulari e altri apparecchi elettronici vanno spenti e consegnati alla persona che presiede l'esame.

Mezzi per scrivere Sono autorizzate penne a biglia o pennarelli non solubili.
Non sono ammesse matite o pennarelli solubili (con possibilità di correzione).

Valutazione Il punteggio massimo è menzionato.
Le risposte in soprannumero non sono valutate.

Formulazione m/f La forma femminile è sempre compresa in quella maschile.

Scala delle note

Punteggio massimo: 48

46,0 – 48,0	punti	=	nota 6
41,0 – 45,5	punti	=	nota 5,5
36,0 – 40,5	punti	=	nota 5
31,5 – 35,5	punti	=	nota 4,5
26,5 – 31,0	punti	=	nota 4
22,0 – 26,0	punti	=	nota 3,5
17,0 – 21,5	punti	=	nota 3
12,0 – 16,5	punti	=	nota 2,5
7,5 – 11,5	punti	=	nota 2
2,5 – 7,0	punti	=	nota 1,5
0,0 – 2,0	punti	=	nota 1

Punti raggiunti	Nota

Firma delle perite / dei periti d'esame

Embargo:

Questi esercizi d'esame **non possono essere utilizzati** a titolo esercitativo prima del **1° settembre 2020**.

Esercizi d'esame realizzate da:
Editore:

Commissione d'esame di Hotel & Gastro *formation* Svizzera, Weggis
CSFO/SDBB, settore Procedura di qualificazione, Berna

		Punti							
		massimi	raggiunti						
Domanda 1 Igiene									
<p>Indicazione per la valutazione: risposta corretta 1 punto.</p> <p>Le aziende hanno l'obbligo di attuare le leggi e il diritto in vigore in tutti gli ambiti.</p> <p>a) Citate la legge che disciplina la gestione degli alimenti nella nostra azienda sul lago di Biemme.</p> <p>.....</p>		1							
<p>Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.</p> <p>b) Citate due obiettivi fissati da ciascuna delle più importanti ordinanze ODerr e ORI per il settore ricettivo.</p> <table border="1" data-bbox="188 725 1327 1402"> <tbody> <tr> <td rowspan="2">ODerr</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">ORI</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </tbody> </table>		ODerr			ORI			2	
ODerr									
ORI									
Riporto		3							

		Punti									
		massimi	raggiunti								
Riporto		3									
Domanda 2											
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.											
Le 15 persone ausiliarie, che vengono impiegate a seconda delle condizioni meteorologiche, devono conoscere le zona di pericolo nell'ambito dell'igiene in azienda.											
a) Citate tre zone di pericolo tipiche nell'ambito dell'igiene all'interno dell'azienda.		1,5									
b) Citate un esempio per ciascun pericolo.		1,5									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Zona di pericolo</th> <th style="width: 50%;">b) Esempio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1)</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>2)</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>3)</td> <td>.....</td> </tr> </tbody> </table>		a) Zona di pericolo	b) Esempio	1)	2)	3)		
a) Zona di pericolo	b) Esempio										
1)										
2)										
3)										
Domanda 3											
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.											
Le alte temperature di questa estate espongono gli alimenti sulla terrazza in riva al lago di Bienne a un rischio aumentato.											
a) Citate due misure che consentono di minimizzare i rischi di igiene riguardo al buffet dei dolci sulla terrazza.		1									
1)											
2)											
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.											
b) Citate due pericoli per i clienti se le regole di igiene non vengono rispettate.		1									
1)											
2)											
Riporto		8									

		Punti massimi	Punti raggiunti
Riporto		8	
Domanda 4			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.			
Il requisito di eseguire un autocontrollo all'interno dell'azienda è previsto dalla legislazione.			
a) Indicate con una crocetta se le seguenti affermazioni sono corrette o errate.			
	corretta	errata	2
1) Non è necessario tenere una lista di controllo della temperatura accanto al frigorifero dei dolci in terrazza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2) I collaboratori devono avere accesso a una lista di sostanze allergizzanti che possono essere contenute nei vari dolci.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3) Durante gli orari di apertura dell'azienda, l'ispettore delle derrate alimentari può portar via dei dolci per l'analisi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4) In terrazza non è necessario depositare i detergenti separati dagli alimenti.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b) Oltre alla lista di controllo della temperatura, citate due ulteriori liste di autocontrollo nell'ambito dell'igiene.			
1)			1
2)			
Domanda 5			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.			
La nostra azienda gastronomica vanta 14 su 20 punti Gault Millau. Per raggiungere questo livello i requisiti standard devono essere soddisfatti al cento per cento. Oggi dovete istruire quattro nuove persone ausiliarie che saranno impiegate settimana prossima nell'ambito del servizio banchetti.			
Completate la seguente tabella facendo un'affermazione importante per ogni requisito standard di igiene personale.			
Divise			
Capelli			
Gioielli			
Mani			
Riporto		15	

		Punti	
		massimi	raggiunti
Riporto		24	
Domanda 10 Sicurezza sul lavoro e protezione della salute			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.			
<p>L'organizzazione della festa del 1° agosto nell'azienda tipo è a buon punto. La terrazza sarà addobbata con bandiere, sugli alberi verranno appesi dei lampioni e su ogni tavolo vi sarà una candela schermata. I menu saranno decorati con le bandiere dei Cantoni della Svizzera. Per i fuochi d'artificio vi sarà una barca sul lago.</p> <p>Descrivete due requisiti di sicurezza per contrastare il pericolo d'incendio che le decorazioni devono soddisfare per ridurre i rischi.</p> <p>1)</p> <p>2)</p>			
		2	
Domanda 11			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.			
<p>Al centro del locale, la rosticceria dispone di un bellissimo camino con uno spiedo. A mo' di attrazione è stato deciso di arrostitire ogni martedì e mercoledì sera un grande pezzo di carne allo spiedo. La persona di contatto per la sicurezza sul lavoro vi chiede quali misure di sicurezza devono essere prese per minimizzare i pericoli derivanti dal fuoco aperto.</p> <p>Elencate quattro misure di sicurezza.</p> <p>1)</p> <p>2)</p> <p>3)</p> <p>4)</p>			
		2	
Riporto		28	

	Punti	
	massimi	raggiunti
Riporto	28	
Domanda 12		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.		
<p>Questo mercoledì fa molto caldo. Per questo motivo diversi ospiti hanno lasciato la terrazza e hanno preso posto nella rosticceria. State tornando dalla terrazza e notate una signora di età avanzata che è molto pallida, malferma sulle gambe e che si sta reggendo alla sedia.</p> <p>Spiegate le prime tre fasi del vostro intervento.</p> <p>1)</p> <p>.....</p> <p>2)</p> <p>.....</p> <p>3)</p> <p>.....</p>		
	3	
Domanda 13		
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.		
<p>Il lavoro davanti all'ospite fa parte dell'animazione di un ristorante. Sulla carta delle specialità, il team della rosticceria vorrebbe offrire alcune pietanze che vengono fiammate davanti all'ospite.</p> <p>Citate tre prescrizioni importanti che dovete osservare durante la fiammatura al tavolo dell'ospite.</p> <p>1)</p> <p>.....</p> <p>2)</p> <p>.....</p> <p>3)</p> <p>.....</p>		
	3	
Riporto	34	

		Punti	
		massimi	raggiunti
Riporto		34	
Domanda 14 Mantenimento del valore			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.			
La conoscenza della composizione dei vari prodotti per la pulizia e la cura è importante per la loro applicazione.			
Indicate con una crocetta se le seguenti affermazioni sono corrette o errate.			
	corretta	errata	3
a) Il valore pH indica il grado di durezza dell'acqua che determina l'efficacia dei prodotti per la pulizia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b) I detergenti contenenti acidi servono per lucidare delle superfici in metallo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c) I prodotti alcalini vengono utilizzati nelle lavastoviglie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
d) La cera per la lucidatura di tavoli in legno è un prodotti per la pulizia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
e) L'aceto con dadi di patate è una buona alternativa per decalcificare le caraffe per l'acqua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
f) Il dosaggio dei detergenti ha solo un effetto ecologico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Domanda 15			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 1 punto.			
Per la vineria manca tuttora una lista per il controllo della pulizia. Per assicurare un'igiene ineccepibile, la direzione chiede la stesura di una lista per il controllo della pulizia. Le caraffe e i bicchieri sono esposti su ripiani di vetro, la parete è munita di specchi, il bar è rivestito di vinile bianco, illuminato e ricoperto per far riflettere la luce sui vini di degustazione. Le bottiglie delle bevande distillate sono collocate davanti alla parete munita di specchi.			
Elencate quattro punti che, in considerazione dell'arredo, dovranno assolutamente essere inclusi nella lista di controllo della pulizia per la vineria.			
1)			4
2)			
3)			
4)			
Riporto		41	

		Punti	
		massimi	raggiunti
Riporto		45	
Domanda 17			
Indicazione per la valutazione: per ogni risposta corretta 0,5 punti.			
<p>La nostra azienda si trova direttamente in riva al lago. Per l'acquisto e l'utilizzo di detersivi la direzione intende attuare una politica ecologica.</p> <p>Indicate con una crocetta se le seguenti affermazioni sono corrette o errate.</p>		3	
	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> corretta errata </div>		
a)	Un prodotto biodegradabile contiene soltanto sostanze chimiche che non danneggiano la pelle dei collaboratori.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	L'ecologia e il rispetto della natura non sono conciliabili con detersivi alcalini e acidi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Per la pulizia del buffet utilizziamo un pulitore a vapore poiché consuma pochissima corrente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Per rimuovere le colorazioni grigiastre dei mobili in materiali sintetici in terrazza si utilizza una miscela di lievito in polvere, acqua saponata e aceto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Per pulire il pavimento della terrazza si usa lo stesso prodotto alcalino come per il pavimento dell'ufficio. Inoltre, si risciacqua il pavimento con molta acqua in direzione del lago.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	In terrazza non è richiesto alcun separatore di grassi. Ad una profondità di un metro, le acque di scarico possono essere fatte defluire direttamente nel lago.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Totale		48	