

DOMANDE A RISPOSTA APERTA

3 punti per ogni risposta ◀

1. Spiega dal punto di vista dell'albergatore e del ristoratore le tre tipologie di responsabilità, anche facendo degli esempi:

- a. Responsabilità civile b. Responsabilità penale c. Responsabilità amministrativa

max 9 punti ◀

QUESITI A SCELTA BINARIA

0,5 punti per ogni risposta ◀

1. Associa gli elementi elencati ai rispettivi ambiti:

a. Igiene alimentare - b. Igiene personale

- | | |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1. Condizioni di conservazione | 6. Berretto da cuoco |
| 2. Elenco ingredienti | 7. Tabella nutrizionale |
| 3. Guanti monouso | 8. Divieto di fumare |
| 4. Divieto di portare anelli | 9. Lavaggio mani |
| 5. Istruzioni per l'uso | 10. Uso abito da lavoro |

a. **1, 2, 5, 7** b. **3, 4, 6, 8, 9, 10**

max 5 punti ◀

ESERCIZI DI COMPLETAMENTO

0,5 punti per ogni risposta ◀

1. Inserisci i termini mancanti scegliendo tra quelli sottoelencati (attenzione ai distrattori):

La legge impone l'obbligo ai gestori di locali che proseguono l'attività oltre le ore **24** di predisporre presso almeno una **uscita** dei locali un **apparecchio** per la rilevazione del **tasso alcolemico**, cioè della quantità di alcol nel **sangue**, a disposizione dei clienti che desiderano verificare il proprio stato di **idoneità** alla guida di veicoli dopo l' **assunzione** di bevande alcoliche. Inoltre la norma prescrive che i gestori devono esporre all'ingresso, all'interno e all'uscita un'apposita **tabella** che riproduca i **sintomi** legati al **superamento** dei limiti alcolemici fissati per legge.

polmone – assunzione – 23 – colesterolo – uscita – entrata – interno – 24 – sangue – tabella – 2 – superamento – apparecchio – tasso alcolemico – esperienza – limiti – guida – sintomi – controllo – idoneità

max 5 punti ◀

ESERCIZIO DI APPLICAZIONE

1. Immagina di essere titolare di un'impresa ristorativa a scelta (bar, ristorante, pasticceria, gelateria ecc.). Applicando il sistema HACCP, compila un ipotetico Piano di autocontrollo che tenga conto delle seguenti tracce:

- Dati aziendali e descrizione dei locali e delle attrezzature
- Individuazione dei punti critici di controllo (CCP) di:
 - Ricevimento merci (ed eventuali azioni correttive)
 - Stoccaggio (ed eventuali azioni correttive)
 - Preparazione e somministrazione o vendita

2 punti ◀

3 punti ◀

3 punti ◀

3 punti ◀

max 11 punti ◀

Totale 30 punti

Griglia di valutazione**max 30 punti**

p. 30	Ottimo
p. 27-29	Distinto
p. 24-26	Buono
p. 21-23	Più che sufficiente
p. 18-20	Sufficiente
p. 15-17	Scarso
< p. 15	Gravemente insufficiente