

Serie 2021

Procedura di qualificazione
Addetta d'albergo CFP
Addetto d'albergo CFP

Conoscenze professionali

**Pos. 1 Igiene, sicurezza sul lavoro e protezione della salute, logistica,
cura della biancheria**

Cognome

Nome

Numero candidato

Data

Tempo 60 minuti per 24 compiti.

Ausili Nessun ausilio è ammesso.

Dispositivi elettronici Telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici devono essere spenti e consegnati

Strumenti per scrivere Sono permesse: penne a biro o penne indelebili.
Non è permesso l'uso di matite o penne cancellabili.

Valutazione Il punteggio massimo raggiungibile è annotato.
Risposte in più non vengono valutate.
* = come soluzioni sono possibili altre risposte di senso compiuto.

Formulazione f/m La forma femminile è contenuta nella maschile.

Scala delle note **Punteggio massimo: 44**

42,0 – 44,0	Punti	=	Nota 6
37,5 – 41,5	Punti	=	Nota 5,5
33,0 – 37,0	Punti	=	Nota 5
29,0 – 32,5	Punti	=	Nota 4,5
24,5 – 28,5	Punti	=	Nota 4
20,0 – 24,0	Punti	=	Nota 3,5
15,5 – 19,5	Punti	=	Nota 3
11,0 – 15,0	Punti	=	Nota 2,5
7,0 – 10,5	Punti	=	Nota 2
2,5 – 6,5	Punti	=	Nota 1,5
0,0 – 2,0	Punti	=	Nota 1

Punteggio raggiunto	Nota

Firma periti:

.....

Periodo di restrizione: Questi compiti d'esame non possono essere utilizzati come esercitazione prima del **1 settembre 2023**.

		Punteggio																
		massimo	raggiunto															
Esercizio 1 Igiene personale																		
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Al fine di garantire che pochi batteri vengano trasmessi durante il lavoro, le mani devono essere sempre pulite.</p> <p>Descriva, con un punto per ognuno, come lavare e asciugare correttamente le mani.</p> <p>Lavaggio:</p> <p>.....</p> <p>Asciugatura:</p> <p>.....</p>		1																
Esercizio 2 Igiene sul posto di lavoro																		
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Ogni collaboratore è responsabile della pulizia sul proprio posto di lavoro.</p> <p>Scriva quattro regole igieniche da seguire nell'utilizzo di panni, prodotti e utensili per la pulizia.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		2																
Esercizio 3 Microrganismi																		
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Nella produzione di alcuni alimenti vengono utilizzati dei microrganismi.</p> <p>Segni con una crocetta se le seguenti affermazioni sono vere o false.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;"></th> <th style="width: 15%; text-align: center;">corretto</th> <th style="width: 15%; text-align: center;">falso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a) Per produrre lo yogurt vengono utilizzati dei batteri.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>b) Le muffe sono indispensabili per produrre l'aceto.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>c) Per produrre il pane viene utilizzato il lievito.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>d) Per produrre il salame vengono utilizzate delle muffe.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			corretto	falso	a) Per produrre lo yogurt vengono utilizzati dei batteri.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	b) Le muffe sono indispensabili per produrre l'aceto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	c) Per produrre il pane viene utilizzato il lievito.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	d) Per produrre il salame vengono utilizzate delle muffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	corretto	falso																
a) Per produrre lo yogurt vengono utilizzati dei batteri.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
b) Le muffe sono indispensabili per produrre l'aceto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
c) Per produrre il pane viene utilizzato il lievito.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
d) Per produrre il salame vengono utilizzate delle muffe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
riporto		5																

		Punteggio massimo raggiunto	
riporto		5	
Esercizio 4 Batteri			
Nota per la valutazione: risposta corretta a) 0,5 punti, risposta corretta b) 0,5 punti.			
La temperatura influenza il modo in cui i batteri si moltiplicano.			
a) Spieghi che effetto si ottiene sui batteri con una temperatura di 65°C.		0,5	
.....			
b) Spieghi cosa accade ai batteri con una temperatura di -18°C.		0,5	
.....			
Esercizio 5 Sicurezza sul lavoro			
Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.			
Nonostante la formazione e l'informazione dei collaboratori, nella gastronomia capita che si verifichino degli incidenti.			
Fornisca quattro cause che possono provocare incidenti del settore gastronomico.			
1. Spazio limitato		2	
2.			
3.			
4.			
5.			
Esercizio 6 Sicurezza sul lavoro			
Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.			
Sul posto di lavoro è necessario saper riconoscere potenziali fonti di pericoli per evitare incidenti.			
Per ciascuna situazione di pericolo elencata di seguito, descriva una possibile misura preventiva per evitare un incidente.			
Fonte di pericolo		Possibile misura di prevenzione	
Pavimenti bagnati			
Cavi difettosi			
Preparazione di soluzioni			
Ferro da stiro caldo			
riporto		10	

	Punteggio	
	massimo	raggiunto
riporto	10	
Esercizio 7 Ergonomia		
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Le viene assegnato il compito di portare un bidone di detersivo da 25 kg in lavanderia.</p> <p>Scriva due diverse possibilità per effettuare il trasporto del bidone in modo ergonomicamente corretto.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>	1	
Esercizio 8 Prevenzione degli incendi		
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>La causa d'incendio più comune nel settore alberghiero è l'errore umano.</p> <p>Scriva quattro comportamenti da adottare nel maneggio di articoli di tabacco al fine di prevenire gli incendi.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>	2	
Esercizio 9 Prevenzione degli incendi		
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta nell'ordine giusto.</p> <p>Se scoppia un incendio in albergo, è necessario agire rapidamente e nel modo corretto.</p> <p>Completi la lista inserendo i quattro passaggi mancanti nell'ordine corretto.</p> <p>1. Evitare il panico</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> <p>5.</p>	2	
riporto	15	

		Punteggio				
		massimo	raggiunto			
riporto		15				
Esercizio 10 Stoccaggio di derrate alimentari						
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Il corretto stoccaggio delle derrate alimentari è importante.</p> <p>Fornisca due affermazioni su come va conservata correttamente la frutta.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		1				
Esercizio 11 Ordinazione interna						
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Per il buffet sono necessari un cartone di zucchero in bustine, due scatole di tisana alla menta e una confezione di cioccolato in polvere.</p> <p>Compili correttamente il buono per l'ordinazione.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>110</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%; border-right: 1px solid black; height: 100px;"></td> <td style="width: 10%; border-right: 1px solid black;"></td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table> </div>					3	
Esercizio 12 Accettazione merci						
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Dopo l'accettazione ed il controllo, la merce va stoccata correttamente.</p> <p>Elenchi sei punti a cui bisogna prestare attenzione nello stoccaggio della merce.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> <p>5.</p> <p>6.</p>		3				
riporto		22				

		Punteggio massimo raggiunto					
riporto		29					
Esercizio 16 Cacao							
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Il cacao può essere usato per produrre vari prodotti.</p> <p>Scriva, due alimenti e due bevande che contengono il cacao come materia prima.</p>		2					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Alimenti con cacao</th> <th style="width: 50%;">Bevande con cacao</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>1.</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>2.</td> </tr> </tbody> </table>				Alimenti con cacao	Bevande con cacao	1.	1.
Alimenti con cacao	Bevande con cacao						
1.	1.						
2.	2.						
Esercizio 17 Tisane – infusi							
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Le tisane sono molto apprezzate per i loro effetti benefici.</p> <p>Fornisca quattro esempi di tisane che possono essere ordinate in un ristorante.</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>		2					
Esercizio 18 Cereali							
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Diversi alimenti sono ricavati dai cereali.</p> <p>Fornisca due esempi di prodotti per la colazione a base di cereali.</p> <p>1.</p> <p>2.</p>		1					
Esercizio 19 Sostanze nutritive							
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Il cibo contiene sostanze nutritive necessarie al corpo.</p> <p>Con una crocetta, indichi due sostanze nutritive che forniscono energia al corpo.</p> <p><input type="checkbox"/> Acqua <input type="checkbox"/> Proteine <input type="checkbox"/> Sostanze minerali</p> <p><input type="checkbox"/> Carboidrati <input type="checkbox"/> Oligoelementi <input type="checkbox"/> Vitamine</p>		1					
riporto		35					

		Punteggio massimo raggiunto											
riporto		35											
Esercizio 20 Durezza dell'acqua													
<p>Nota per la valutazione: 1 punto per la risposta corretta.</p> <p>Nel comune in cui lavora l'acqua è dura.</p> <p>Spunti la casella che indica l'influenza dell'acqua dura sul lavaggio.</p> <p style="margin-left: 40px;"> <input type="checkbox"/> Serve meno detersivo <input type="checkbox"/> Serve più detersivo <input type="checkbox"/> Serve meno acqua </p>													
		1											
Esercizio 21 Cura della biancheria degli ospiti													
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Nel lavaggio del bucato degli ospiti bisogna osservare l'etichetta di cura.</p> <p>Su una camicia di cotone rossa trova le seguenti istruzioni. Indichi il significato dei simboli di cura.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Simbolo di cura</th> <th>Significato</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Simbolo di cura	Significato								
Simbolo di cura	Significato												
													
													
													
													
		2											
riporto		38											

		Punteggio																							
		massimo	raggiunto																						
riporto		38																							
Esercizio 22 Programma di lavaggio																									
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>La scelta corretta del programma di lavaggio è importante per ottenere un buon risultato.</p> <p>Completate la tabella con le fasi del programma mancanti.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Programma</th> <th colspan="4">Fasi del programma</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Programma con lisciviazione unica</td> <td>Lavaggio principale</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Programma con doppia lisciviazione</td> <td></td> <td>Lavaggio principale</td> <td>Risciacquo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Programma con tripla lisciviazione</td> <td>Prelavaggio</td> <td></td> <td></td> <td>Risciacquo</td> </tr> </tbody> </table>				Programma	Fasi del programma				Programma con lisciviazione unica	Lavaggio principale				Programma con doppia lisciviazione		Lavaggio principale	Risciacquo		Programma con tripla lisciviazione	Prelavaggio			Risciacquo	2	
Programma	Fasi del programma																								
Programma con lisciviazione unica	Lavaggio principale																								
Programma con doppia lisciviazione		Lavaggio principale	Risciacquo																						
Programma con tripla lisciviazione	Prelavaggio			Risciacquo																					
Esercizio 23 Asse da stiro																									
<p>Nota per la valutazione: 0,5 punti per ogni risposta corretta.</p> <p>Per stirare in modo razionale è necessario un buon asse da stiro.</p> <p>Scriva quattro requisiti che un buon asse da stiro deve soddisfare.</p> <p>1. 2.</p> <p>3. 4.</p>				2																					
Esercizio 24 Fattori di stiratura																									
<p>Nota per la valutazione: 2 punti per la combinazione corretta.</p> <p>Per ottenere un risultato di stiratura ottimale è necessario tenere conto di diversi fattori.</p> <p>Segni con una crocetta quale delle seguenti combinazioni contiene i fattori corretti.</p> <p>a) Temperatura b) Ferro da stiro c) Pressione d) Tipo di biancheria e) Umidità residua f) Competenze</p> <p>Corretto è: <input type="checkbox"/> a + b + f <input type="checkbox"/> a + c + e <input type="checkbox"/> c + d + f <input type="checkbox"/> b + d + e</p>				2																					
Totale		44																							