QUESTIONARIO 1

1 - Il provvedimento amministrativo è

□ L'atto con cui la pubblica amministrazione esegue la legge

□ L'atto con cui la pubblica amministrazione agisce sulla sfera giuridica dei destinatari

□ L'atto con cui la pubblica amministrazione provvede ai propri compiti senza incidere sulla sfera giuridica dei destinatari

2 - La motivazione dei provvedimenti amministrativi deve indicare

□ I presupposti di fatto e le ragioni giuridiche della decisione dell'amministrazione

□ Solo i presupposti di fatto della decisione dell'amministrazione

□ Solo le ragioni giuridiche della decisione dell'amministrazione

3 - E' una fase del procedimento amministrativo

□ La redazione in formato digitale del provvedimento amministrativo

□ L'iniziativa

□ L'archiviazione del provvedimento amministrativo

4 - E' nullo il provvedimento amministrativo

□ Che manca degli elementi essenziali

□ Adottato in violazione di legge

□ Viziato da eccesso di potere

5 - Il Segretario Generale della Camera di commercio dura in carica

□ Per otto anni

□ Per cinque anni

□ Per una durata non superiore a quattro anni e confermato per ulteriori due anni

6 - Le Camere di commercio hanno sede

□ Solo nei capoluogo di Regione

□ In tutti i capoluoghi di Provincia

□ Nelle circoscrizioni territoriali individuate con decreto ministeriale

7 - La gestione amministrativa delle Camere di commercio è di competenza

□ Del Segretario Generale e della Dirigenza

□ Della Giunta

□ Del Segretario Generale e del Presidente

8 - Le Camere di commercio sono enti territoriali

□ E' vero

□ Lo erano prima della Legge 580/1993

□ E' falso

9 - La tutela del consumatore è una competenza delle camere di commercio

□ E' falso

□ Solo se lo prevede lo Statuto

□ E' vero

10 - L'Unione regionale delle camere di commercio

□ E' una fondazione costituita dalle camere di commercio della regione

□ E' la camera di commercio risultante dall'accorpamento delle camere della regione

□ E' un'associazione fra le camere di commercio della regione

11 - Gli alimenti cotti da consumare caldi devono essere conservati fino al momento del consumo alla temperatura minima di:

□ + 40° C

□ + 50° C.

□ + 60° C.

12 - Cosa si intende per contaminazione crociata?

□ il trasferimento di contaminanti fra due prodotti alimentari

□ la contaminazione di un alimento da parte di infestanti presenti nel laboratorio

□ la contaminazione di un alimento da parte di un portatore sano

13 - Deve essere segnalata la presenza di sostanze allergizzanti in etichetta?

□ mai

□ sempre

□ solo nei prodotti dietetici

14 - La cadenza con cui viene fatta la depurazione della macchina del caffe' dipende da:

□ la durezza dell'acqua utilizzata

□ il numero di caffe' fatti ogni giorno

□ il tipo di macchina del caffe'

15 - Cosa sono le spore?

□ forme di resistenza dei batteri prodotte in condizioni ambientali sfavorevoli

□ forme di resistenza dei virus

□ sostanze tossiche prodotte da alcuni batteri

16 - Cosa si intende con il termine "mise en place"?

□ un tipo di tovaglia per coprire i tavoli all'esterno del locale

□ un tipo di tovaglia per coprire i tavoli all'esterno del locale

□ l'allestimento di tutto quanto e' necessario per lo svolgimento del servizio

17 - Con quale ordine si procede alla sanificazione di un piano di lavoro?

□ detersione, risciacquo, disinfezione, risciacquo

□ risciacquo, detersione, disinfezione, risciacquo finale

□ risciacquo, disinfezione, risciacquo, detersione

18 - La conservazione promiscua di piu' alimenti nello stesso frigorifero deve essere effettuata nel rispetto di quale temperatura?

□ la piu' bassa fra quelle previste per i singoli prodotti

□ quella piu' alta fra le varie previste

□ si deve rispettare la temperatura media fra quelle previste

19 - Nel soggetto portatore di stafilococco questo dove e' localizzato?

□ indifferentemente in ogni parte del corpo

□ nelle prime vie respiratorie

□ sulla pelle e nell'intestino

20 - Che cosa sono le bevande nervine?

□ sostanze di colore scuro con azione curativa

□ sostanze prive di agenti stimolanti e adatte ai bambini piccoli

□ sostanze con effetti tonici o eccitanti che agiscono sul sistema nervoso

21 - Come si possono classificare gli alimenti in base alla loro origine?

□ vegetali, animali e minerali

□ a carni rosse e a carni bianche

□ commestibili, non commestibili

22 - Chi sono i portatori sani?

□ individui che essendo sani non posono propagare i batteri responsabili della malattia

□ individui che pur non manifestando i sintomi della malattia, ne sono affetti e propagano i batteri a loro insaputa

□ individui che manifestano i sintomi della malattia

23 - Quali dei seguenti alimenti sono di origine animale?

□ vino, birra

□ olio, sale

□ pesci, burro

24 - La funzione dei detergenti è quella di:

□ eliminare residui di lavorazione, visibili e invisibili

□ distruggere i microrganismi

□ eliminare le spore dei batteri

25 - Come si riconosce la pasticceria chantilly non più fresca?

□ dal colore giallognolo della panna e dal guscio inumidito

□ dal colore bianco della panna e dal guscio asciutto

□ dal colore bianco della panna

26 - Qual è la temperatura massima di conservazione della pasticceria fresca?

□ non oltre gli 8° C.

□ non oltre i 4° C.

□ non oltre 0° C.

27 - Quali dei seguenti frutti sono chiamati oleosi?

□ noce, mandorla

□ limone, dattero

□ pesca, ciliegia

28 - Quante sono le categorie di alimenti riconosciuti come allergeni?

□ 16

□ 14

□ 19

29 - Quali sono le bevande analcoliche?

□ vino e vermouth

□ birra

□ succhi di frutta, sciroppi, gassose

30 - Gli alimenti crudi a rischio microbiologico devono essere conservati alla temperatura massima di:

□ +1° C

□ + 4° C.

□ +10° C