



# **Ajudant/a de cuina-netejador (grup D, subgrup D2) del Departament d'Educació. Convocatòria L006/2022**

## **Fase d'oposició**

**Primer exercici: Test de coneixements**

MODEL B

**1) Un cop elaborat el menú especial per a la seva conservació abans de servir-lo:**

- a) Cal posar paper film per protegir l'aliment com a la resta de menús.
- b) Un cop elaborats no hi ha cap perill de contaminació, per tant poden estar tots els menús junts.
- c) Cal posar-lo en un extrem i així està identificat.
- d) Cal posar-lo protegit i identificat i sempre a part dels menús normals, fins i tot en els armaris calents.

**2) Abans de fer les tasques de neteja i desinfecció en les zones del menjador, cuina i magatzem d'aliments heu de tenir en compte:**

- a) Retirar o protegir els aliments de qualsevol contaminació per productes químics.
- b) Que no hi ha d'haver cap persona, només la persona encarregada de realitzar la tasca.
- c) Que s'ha de fer només a última hora de la jornada.
- d) Netejar i desinfectar a l'hora establerta.

**3) Els estris per servir els aliments per a celíacs han de ser:**

- a) Estris de fusta.
- b) De qualsevol material sempre que estigui net.
- c) Estris de mida adequada a la quantitat a servir.
- d) Estris de materials no porosos.

**4) Quines són les tasques que heu de fer?**

- a) Supervisar que les dependències de la llar d'infants estan netes i desinfectades.
- b) Servei de menjador i neteja d'espais i estris de cuina.
- c) Escollir i realitzar la comanda dels productes de neteja i desinfecció.
- d) Recollir les joguines dels infants per poder realitzar les tasques de neteja.

**5) El rentat de mans és un element clau en la seguretat alimentària, que s'ha de fer:**

- a) Cada cop que es manipulin les cassoles i paelles.
- b) Abans d'anar al vàter, esternudar, tossir i mocar-se.
- c) Cada cop que s'utilitzin les taules de fusta.
- d) Abans de manipular aliments i després de tocar aliments crus.

**6) Es poden fer transvasaments amb productes de neteja a altres recipients més petits per facilitar-ne la manipulació, sempre que:**

- a) El recipient pot ser reciclat, fet servir abans per un producte químic diferent.
- b) El recipient sigui nou amb una etiqueta que l'identifiqui.
- c) Cal posar amb retolador permanent negre el nom del producte al recipient.
- d) Cal posar-los en recipients transparents per reconèixer els productes.

**7) Quants al·lèrgens de declaració obligatòria estableix el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor?**

- a) 14 al·lèrgens.
- b) 10 al·lèrgens.
- c) No hi cap al·lèrgen de declaració obligatòria.
- d) 2 al·lèrgens.



**8) Què significa aquesta insígnia  que trobem en alguns recipients?**

- a) Que el recipient és segur i apte per a ús alimentari.
- b) Que els recipients poden anar al rentavaixelles.
- c) Cap recipient porta aquesta insígnia.
- d) Que el recipient és de vidre.

**9) Les galledes de les escombraries han de complir per normativa els requisits següents:**

- a) De mida gran i color gris.
- b) Sense tapa, per facilitar llençar els productes.
- c) Tancats amb tapa basculant que la puguem obrir amb les mans.
- d) Tancats amb tapa d'accionament no manual.

**10) Podeu permetre accedir a la cuina proveïdors o altres persones alienes?**

- a) Sí, sempre que el personal educatiu del centre tingui el carnet de manipulador d'aliments.
- b) Només els proveïdors per deixar els productes i altres comandes.
- c) Sí, a tothom, sempre que es rentin les mans abans d'entrar.
- d) No, perquè el personal extern pot introduir contaminacions diverses.

**11) On s'han de emmagatzemar els productes de neteja ?**

- a) En el magatzem dels aliments.
- b) Al costat dels fogons i les piques per tenir-los a mà quan es necessitin.
- c) En un magatzem independent o en un armari tancat.
- d) A les aules de la llar i sempre fora de l'abast dels infants.

**12) Dins de la nevera com cal col·locar els aliments?**

- a) La fruita a la lleixa superior i la verdura a la inferior.
- b) De manera que hi càpiguen tots.
- c) Els caducats els posarem davant per utilitzar-los abans.
- d) La carn crua en recipients tancats i al prestatge inferior.

**13) Abans de realitzar o manipular un menú especial cal comprovar que:**

- a) Els utensilis i maquinària s'han netejat amb aigua i les superfícies, amb una baieta.
- b) No cal comprovar res, els utensilis, la maquinària i les superfícies acostumen a estar nets.
- c) Els utensilis, la maquinària i les superfícies han d'estar perfectament nets i desinfectats.
- d) Només cal comprovar si la maquinària està neta ja que poden quedar restes d'aliments.

**14) Que cal tenir en compte quan congeleu un aliment?**

- a) Embolicar l'aliment amb paper d'alumini.
- b) Envasar-lo, identificar el producte i posar la data de congelació.
- c) Separar els aliments (carn, peix, pa...) per lleixes en el congelador.
- d) Congelar-lo en un recipient de vidre.

**15) El calçat que heu d'utilitzar al lloc de feina:**

- a) Ha de ser un calçat còmode, per això en els mesos que les temperatures són més càlides podem utilitzar calçat obert, com per exemple xancles.
- b) Ha de ser un calçat còmode, baix, tancat i de sola de goma antilliscant.
- c) Pot ser el calçat que a nosaltres ens vagi més bé, indiferentment si és obert o tancat, sempre que sigui antilliscant.
- d) Ha de ser un calçat tancat i de color fosc, així no es veurà tant la brutícia.

**16) Les matèries primeres destinades a menús especials s'han d'emmagatzemar:**

- a) Com la resta de les altres matèries.
- b) Separades de la resta i sempre a la prestatgeria de sota.
- c) On vagi millor per tenir-les controlades.
- d) Separades de la resta, ben etiquetades i a les prestatgeries superiors.

**17) Quan el terra és moll després de fregar:**

- a) Cal obrir les finestres perquè s'eixugui abans.
- b) Cal eixugar-lo amb paper.
- c) Cal delimitar i senyalitzar la zona.
- d) No cal fer res.

**18) A quina temperatura mínima s'han de mantenir els aliments calents un cop elaborats?**

- a) A 65 °C al centre del producte.
- b) A temperatura ambient.
- c) A 3 °C al centre del producte.
- d) A 100 °C al centre del producte.

**19) En cas de manipular objectes dalt d'una escala de mà:**

- a) Cal agafar els objectes d'un en un.
- b) No es pot manipular objectes quan s'utilitzi una escala de mà.
- c) Cal portar les sabates amb els cordons ben lligats.
- d) Cal fer-ho entre dues persones: una a dalt de l'escala i l'altra, a baix.

**20) En el contenidor de color marró, què cal llençar-hi?**

- a) El vidre.
- b) La matèria orgànica.
- c) El plàstic.
- d) El rebuig.

**21) En el cas que tingueu una petita ferida en un dit, què cal fer?**

- a) Si teniu una ferida no podeu treballar a la cuina fins que estigui curada, per tant demanareu la baixa laboral.
- b) Us posareu iode després de cada vegada que us renteu les mans, així la tindreu sempre desinfectada.
- c) La protegiu amb un embenat impermeable.
- d) Amb una tireta transparent n'hi haurà prou.

**22) Abans d'utilitzar un electrodomèstic que no s'utilitza freqüentment:**

- a) Cal passar-li una mica d'aigua per treure la pols.
- b) No cal fer res, ja es va guardar net i desinfectat.
- c) Cal passar-li un paper de cuina humit.
- d) Cal netejar-lo i desinfectar-lo.

**23) Després d'utilitzar un producte de neteja sempre:**

- a) El deixareu obert, així no l'haureu d'obrir cada cop que l'utilitzeu.
- b) El tancareu a final de la jornada.
- c) El buidareu en un altre recipient.
- d) Deixareu el producte ben tancat cada vegada que l'utilitzeu.

**24) Quines són les quatre normes bàsiques d'higiene que ajuden a evitar les toxiinfeccions alimentàries?**

- a) No existeixen aquestes quatre normes.
- b) Congelar, separar, tallar, servir.
- c) Netejar, separar, coure, refredar.
- d) Coure, tallar, embassar, servir.

**25) Les escales de mà amb marcatge CE han de disposar de les mesures de seguretat següents:**

- a) Han de tenir un limitador d'obertura de resistència mecànica i els esglaons en bon estat.
- b) No han de tenir més de tres esglaons.
- c) Han de ser d'alumini, perquè no pesin.
- d) Han de ser de fusta i fixes que no es puguin plegar, per evitar accidents.

**26) Quin són els dos factors essencials que determinen el nombre de microbis en un aliment?**

- a) La llum natural i l'aigua.
- b) La temperatura i el temps.
- c) El color i la mida.
- d) L'espai i la llum artificial.

**27) Si heu de diluir un producte de neteja de terres, quin ordre cal seguir?**

- a) Primer cal posar el producte i després afegir l'aigua a la galleda.
- b) És indiferent l'ordre.
- c) Mentre s'emplena d'aigua la galleda cal abocar el líquid de cop en una sola vegada, així quedarà ben barrejat.
- d) Primer s'ha d'afegir aigua a la galleda o envàs i després s'ha d'abocar el producte a poc a poc.

**28) En cas que la vostra roba es taqui pel vessament d'un producte químic:**

- a) No cal fer res, és normal que ens taquem amb els productes.
- b) Cal netejar amb aigua la roba per eliminar el vessament del producte.
- c) Heu de canviar-vos immediatament de roba.
- d) Cal eixugar la taca pel vessament amb un assecador d'aire calent.

**29) Les aules dels infants de la llar es netegen preferiblement:**

- a) Mentre els infants dormen.
- b) Fora del període d'activitat.
- c) Mentre els infants juguen o realitzen alguna activitat.
- d) Quan ho considerem, no hi ha un horari establert.



**30) Quan netegeu les diferents estances (aules, lavabos, canviadors...) utilitzareu:**

- a) Paper absorbent d'un sol ús per a totes les estances.
- b) Una baieta per a totes les estances i la canviareu sovint.
- c) Dues baietes: una per als lavabos i l'altra per a la resta de les estances (aules, canviadors, menjador...).
- d) Baietes diferenciades, així destinareu una a cada estança, per a ús específic.

**PREGUNTES DE RESERVA**

**1) Cada quan cal netejar les màquines de treball a la cuina?**

- a) Al final de la jornada amb sabó.
- b) A l'inici de la jornada amb alcohol etílic.
- c) Quan nosaltres ho considerem necessari.
- d) Després de cada ús amb un desgreixador i desinfectant.

**2) Quina roba heu d'utilitzar en el lloc de treball?**

- a) Samarreta sense mànigues i pantalons curts, per les altes temperatures de la cuina.
- b) La mateixa roba que porto del carrer amb un davantal blanc.
- c) Roba còmode que em faciliti els moviments.
- d) Roba acrílica per la seva transpiració.

**3) Sempre que transvaseu productes alimentaris a un altre recipient per a la seva conservació, cal posar una etiqueta amb:**

- a) El nom del producte, la data de caducitat, el número de lot i els ingredients al·lèrgens.
- b) No cal posar cap etiqueta, a l'escola els aliments no arriben a caducar mai.
- c) El nom del proveïdor que els ha portat i la data.
- d) El nom de la persona que ha fet el transvasament de l'aliment i la data.