

Cosa s'intende quando si parla di rischio fisico, chimico e biologico di contaminazione? Puoi fare un esempio per tipo?

In che range di temperatura i batteri si sviluppano meglio?

Se invitate a pranzo una persona celiaca quali alimenti dovete evitare?

Quali di questi prodotti non è considerato un allergene?

- Molluschi – crostacei – sedano - cioccolato – pepe

Quali sono i 14 allergeni di legge?

Nel caso si trovi ad avere degli studenti celiaci ma solo una cucina per la preparazione dei pasti e per giunta abbastanza piccola, come si organizzerebbe al fine di non rischiare pericolose contaminazioni?

Dovendo preparare un dessert per un gruppo di studenti all'interno del quale vi sono sia vegetariani che vegani, celiaci e diabetici cosa potresti proporre che possa andare bene per tutti?

Che differenza c'è tra igienizzazione, sanificazione e disinfezione?

Come ci si comporta in caso di interruzione della corrente per lungo tempo durante il quale i prodotti presurgelati superano la temperatura di -12°?

La disciplina riguardante regali, compensi ed altre utilità nel Codice di Comportamento dell'ESU di Padova

Quali sono le ipotesi di licenziamento disciplinare

Che funzione ha il Codice di Comportamento dei Pubblici Dipendenti