

TEST FINALE DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO
Corso Formazione Lavoratori – Alberghiero, Bar e Ristorazione
Art. 37 D.Lgs. 81/08

Nome e Cognome: _____

Data: _____

1. Qual è lo scopo principale del D.Lgs. 81/08?
 - A) Regolare i contratti di lavoro
 - B) Tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori
 - C) Gestire le ferie dei dipendenti
2. Chi ha la responsabilità principale della sicurezza in azienda?
 - A) Il Datore di Lavoro
 - B) Il Cliente
 - C) Il Fornitore
3. Chi rappresenta i lavoratori per gli aspetti della sicurezza?
 - A) RLS
 - B) RSPP
 - C) Medico Competente
4. Che cos'è un rischio?
 - A) La probabilità che si verifichi un danno
 - B) Un'attrezzatura di lavoro
 - C) Un documento aziendale
5. Che cos'è un pericolo?
 - A) La fonte di un possibile danno
 - B) Un infortunio già avvenuto
 - C) Una procedura operativa
6. Quando devono essere utilizzati i DPI?
 - A) Solo durante le ispezioni
 - B) Quando previsto dalla valutazione dei rischi
 - C) Solo su richiesta del lavoratore
7. Cosa significa DPI?
 - A) Dispositivo di Protezione Individuale
 - B) Documento di Protezione Interna
 - C) Dispositivo di Prevenzione Industriale
8. In caso di incendio la prima azione corretta è:
 - A) Tentare sempre di spegnere l'incendio da soli
 - B) Seguire le procedure di emergenza previste dall'azienda
 - C) Allontanarsi senza avvisare nessuno
9. Il numero unico di emergenza è:
 - A) 118
 - B) 112
 - C) 113
10. I percorsi di esodo devono essere:
 - A) Sempre liberi e facilmente percorribili
 - B) Utilizzati temporaneamente per depositare materiali leggeri
 - C) Mantenuti chiusi quando non utilizzati
11. In cucina il rischio più frequente è:
 - A) Cadute, ustioni e tagli
 - B) Rumore eccessivo
 - C) Radiazioni
12. Come si prevengono le cadute su pavimenti bagnati?
 - A) Correndo con cautela
 - B) Segnalando e asciugando immediatamente
 - C) Ignorando il problema
13. Un estintore serve a:
 - A) Spegnere principi di incendio
 - B) Raffreddare gli ambienti
 - C) Lavare le superfici
14. Le attrezzature elettriche difettose devono essere:
 - A) Riparate dal lavoratore
 - B) Segnalate e messe fuori servizio
 - C) Utilizzate normalmente
15. Prima di utilizzare un'attrezzatura occorre:
 - A) Leggere le istruzioni ricevute
 - B) Chiedere al cliente
 - C) Utilizzarla senza formazione
16. Un lavoratore deve segnalare:
 - A) Situazioni di pericolo, anomalie e quasi infortuni
 - B) Solo gli eventi che hanno provocato lesioni
 - C) Soltanto i problemi segnalati dai colleghi

17. La movimentazione manuale dei carichi può provocare:
- A) Disturbi muscolo-scheletrici
 - B) Problemi alla vista
 - C) Allergie alimentari
18. Per sollevare correttamente un carico è necessario:
- A) Piegare la schiena mantenendo le gambe tese
 - B) Piegare le ginocchia mantenendo la schiena il più possibile dritta
 - C) Ruotare il busto durante il sollevamento
19. I prodotti chimici per la pulizia devono essere:
- A) Conservati nei contenitori originali
 - B) Travasati in bottiglie anonime
 - C) Lasciati aperti
20. Le schede di sicurezza servono a:
- A) Conoscere i rischi dei prodotti chimici
 - B) Registrare le presenze
 - C) Gestire gli ordini
21. All'interno dell'attività i corridoi, i locali e le scale devono essere:
- A) Ben illuminati e sgombri da ostacoli
 - B) Utilizzati per depositare materiali e attrezzature
 - C) Ingombrati temporaneamente durante il lavoro
22. La segnaletica verde indica:
- A) Prescrizioni obbligatorie
 - B) Vie di esodo, emergenza e primo soccorso
 - C) Pericoli specifici
23. La segnaletica rossa indica:
- A) Attrezzature antincendio e segnali di divieto
 - B) Emergenza e salvataggio
 - C) Obbligo
24. Durante un'evacuazione bisogna:
- A) Correre verso l'uscita
 - B) Seguire le indicazioni degli addetti
 - C) Tornare a recuperare oggetti personali
25. Gli infortuni mancati (near miss):
- A) Devono essere segnalati perché aiutano a prevenire futuri infortuni
 - B) Devono essere segnalati se coinvolgono più lavoratori
 - C) Non richiedono alcuna registrazione
26. L'ordine e la pulizia contribuiscono a:
- A) Ridurre gli infortuni
 - B) Aumentare i rischi
 - C) Non influenzano la sicurezza
27. Per evitare ustioni è necessario:
- A) Utilizzare DPI e attrezzature correttamente
 - B) Lavorare più velocemente
 - C) Usare acqua fredda sugli alimenti
28. In caso di incendio da olio:
- A) Spegnere con acqua per raffreddare l'olio
 - B) Spegnere con mezzi idonei
 - C) Coprire le fiamme con carta o cartone
29. Il rischio elettrico aumenta:
- A) In presenza di acqua e impianti difettosi
 - B) Con scarpe antiscivolo
 - C) Con una buona manutenzione
30. Durante l'utilizzo di una scala portatile:
- A) È possibile sporgersi lateralmente se si mantiene l'equilibrio
 - B) Occorre mantenere una posizione stabile senza sporgersi eccessivamente
 - C) È consigliabile salire fino all'ultimo gradino disponibile

VALUTAZIONE DEL TEST

Superato ☐ Non Superato ☐

Docente _____