

d) Determinazione criteri di massima.

Ultimate le operazioni e formalità descritte ai precedenti punti a), b) e c), la Commissione giudicatrice dopo discussione

D E T E R M I N A

i seguenti criteri generali per l'espletamento del concorso:

Si concorda di dare rigorosa e stretta applicazione alle prescrizioni stabilite dal bando di concorso.

La commissione prende atto che il bando prevede “*Qualora risultino ammessi al concorso più di 50 candidati, la Commissione giudicatrice si riserva la facoltà di effettuare, prima delle prove d’esame, un test di preselezione finalizzato all’ammissione alle prove d’esame di un numero massimo di 30 candidati..... omissis*”

Preso atto che il numero delle domande presentate è inferiore a 50, non si procede al test di preselezione.

La Commissione prende atto che, a norma del bando, le prove di esame si articolano in una prova scritta, una prova pratica ed una prova orale.

Alle prove ciascun aspirante dovrà presentarsi con un valido documento di riconoscimento.

Alle prove d’esame non è ammesso portare con sé manuali, compendi, leggi né alcun documento similare. E’ altresì vietato l’uso di telefoni cellulari o altri mezzi di comunicazione.

La prova pratica sarà eseguita dividendo i candidati in gruppi estraendoli a sorte.

Nel giorno fissato per la prova scritta verrà sorteggiata la lettera dell'alfabeto dalla quale si partirà con la convocazione dei candidati ammessi alla prova orale.

I candidati che non si presenteranno alle prove di esame nel giorno e ora stabiliti saranno dichiarati rinunciatari, qualunque sia la causa dell'assenza, anche se non dipendente dalla volontà del singolo candidato.

Il punteggio riservato alle tre prove d'esame sarà di 30 punti cadauna, per un totale di 90 punti. Sarà conseguita l'idoneità nelle tre prove d'esame con almeno 21 punti in ciascuna prova.

Il punteggio delle prove sarà attribuito con un massimo di due decimali.

Si procede quindi alla determinazione dei criteri da seguire per le prove di esame.

PROVA SCRITTA:

Saranno predisposte tre tracce su uno o più dei seguenti argomenti:

- Organizzazione del lavoro e problematiche tipiche di una cucina di una scuola infanzia, con particolare riferimento alle diete speciali;
- Nozioni di dietologia, con particolare riguardo all'alimentazione del bambino;
- Preparazione di piatti con particolare riguardo all'alimentazione del bambino;
- Proposte di menù e modalità di preparazione nella fascia di età 3 – 6 anni;
- Gestione di magazzino e conservazione degli alimenti;
- Tracciabilità, magazzinaggio e stoccaggio delle merci;
- Aspetto igienico sanitario nell'ambiente di lavoro con particolare riferimento alle procedure per la sicurezza e la salubrità degli alimenti (H.A.C.C.P.);
- Cenni riguardanti la salute e sicurezza negli ambienti di lavoro (D. Lgs. 81/2008).

La prova si svolgerà nella forma a risposte multiple.

I testi verranno rinchiusi in tre buste distinte, debitamente sigillate e prive di contrassegni o scritte. Fatta quindi constatare l'integrità delle tre buste, le stesse verranno mescolate dal Segretario della Commissione; un candidato verrà quindi invitato ad estrarne una a sorte. La prova contenuta nella busta estratta a sorte sarà quella da svolgere da parte di tutti i concorrenti. Le tre prove, firmate da ciascun commissario e dal segretario, verranno allegate al verbale.

La prova scritta durerà massimo 1 ora.

Le n. 3 tracce saranno definite prima della prova scritta stessa.

Si definiscono i seguenti criteri di valutazione della prova scritta:

RISPOSTA CORRETTA 1 punto

RISPOSTA ERRATA -0,5 punti

RISPOSTA OMESSA 1 punto

Sarà conseguita l'idoneità, al fine di partecipare alla prova pratica, con un punteggio minimo di 21/30.

Al termine della prova scritta gli esiti saranno pubblicati sul sito.

PROVA PRATICA

Dimostrazione pratica delle capacità attinenti le mansioni da svolgere. La prova tenderà a dimostrare le capacità specifiche sulla scelta dei cibi e la modalità di preparazione di pasti per bambini da tre a sei anni. Dovrà essere preparato e presentato un menù proposto dalla Commissione.

Il giorno previsto per la prova pratica di cucina, immediatamente prima dell'inizio della prova, verranno predisposte dalla Commissione le tracce, ognuna delle quali prevede la realizzazione di un menù completo (un primo, un secondo e un dolce). Ogni gruppo estrarrà un menù da realizzare.

Il tempo massimo previsto per l'effettuazione della prova (preparazione, cottura, impiattamento) è fissato in 1 ora e 30 minuti compreso il riordino della postazione di lavoro.

Ad ogni concorrente verranno messi a disposizione gli ingredienti necessari e le attrezzature necessarie.

I candidati potranno utilizzare a loro discrezione il materiale e l'attrezzatura messi a loro disposizione, necessari per la corretta esecuzione della prova.

La valutazione della prova pratica avverrà durante l'effettuazione della prova stessa e attraverso la valutazione dei piatti confezionati al termine della prova.

La griglia di valutazione è la seguente

	PUNTI MASSIMI	PUNTI ASSEGNATI
CAPACITA' PIANIFICAZIONE LAVORO: <ul style="list-style-type: none"> • impostazione del lavoro • organizzazione della postazione di lavoro • rispetto dei tempi previsti • manualità e disinvoltura • utilizzo delle attrezzature a disposizione 	5	
CAPACITA' DI OPERARE SECONDO LE NORME DI SICUREZZA <ul style="list-style-type: none"> • ordine e pulizia della postazione • utilizzo degli strumenti adeguati • rispetto dei tempi previsti per il riassetto della postazione di lavoro • conoscenze tecniche per la prevenzione infortuni 	5	
CAPACITA' DI OPERARE SECONDO LE NORME DI IGIENE <ul style="list-style-type: none"> • ordine e pulizia della persona e della divisa • ordine e pulizia della postazione di lavoro 	5	

<ul style="list-style-type: none"> • ordine e sanificazione dopo la lavorazione • rispetto dei tempi previsti per il riassetto della postazione • ordine e pulizia durante la fase di lavorazione 		
VALUTAZIONE DEL GUSTO <ul style="list-style-type: none"> • cottura • morbidezza • sapidità 	10	
VALUTAZIONE DELLA PRESENTAZIONE DEL PIATTO <ul style="list-style-type: none"> • impiattamento e presentazione 	5	
TOTALE punteggio in 30esimi Idoneità 21/30	30	

Sarà conseguita l'idoneità, al fine di partecipare alla prova orale, con un punteggio minimo di 21/30.

Al termine della prova pratica gli esiti saranno pubblicati sul sito del Comune di Peio

PROVA ORALE

Colloquio tendente ad appurare la conoscenza teorica e degli elementi tecnici per l'espletamento delle mansioni richieste dal posto messo a concorso, sulle seguenti materie:

- Materie previste per la prova scritta ed inoltre:
- Nozioni in materia di privacy;
- Rapporto di pubblico impiego con particolare riferimento al contratto Enti Locali;
- Diritti e doveri dei pubblici dipendenti;
- Nozioni e principi in materia di Ordinamento dei Comuni.

L'esame ora avrà durata di minimo 10 minuti.

La sala nella quale si terrà la prova orale, durante lo svolgimento della stessa, dovrà rimanere aperta al pubblico.

Verranno predisposti n° 3 tipologie di domande sugli argomenti previsti per la prova orale dal bando di concorso, aventi tutti simile grado di difficoltà, così suddivisi

Le tre tipologie di domande verranno poste in tre distinti contenitori.

I candidati verranno invitati ad estrarre una domanda per ciascun contenitore.

La commissione si riserva inoltre nel corso della trattazione degli argomenti estratti dal candidato, di formulare richieste di approfondimento o domande correlate.

Il punteggio sarà espresso dalla Commissione al termine della prova orale, a porte chiuse, tenendo conto delle risposte date e sulla base della preparazione complessiva dimostrata dai candidati nel corso della prova, formulando un punteggio finale in 30 esimi.

Il punteggio sarà graduato in relazione al livello di pertinenza e completezza nel trattare i vari argomenti ed anche alla capacità espositiva e di linguaggio.

Risulta idoneo il candidato che ottiene un punteggio non inferiore a 21,00/30,00.

Si definiscono i seguenti criteri di valutazione della prova orale:

FASCE DI PUNTEGGIO	
Da 0 a 21	Prova non valutabile perché il candidato non risponde o prova che denota evidenti lacune nei contenuti di base rispetto agli argomenti trattati con diversi errori e difficoltà espositiva
Da 21 a 22	Prova complessivamente sufficiente che dimostra la presenza di una conoscenza di base anche se per taluni casi non ben strutturata; qualche lacuna e/o errore e in taluni casi qualche difficoltà espositiva
Da 23 a 24	Prova che denota elementi positivi, una più che sufficiente conoscenza degli argomenti, capacità espositiva e di elaborazione personale
Da 25 a 26	Prova che denota una discreta o buona conoscenza degli argomenti trattati, una certa capacità di approfondimento e elaborazione personale ed una discreta/buona capacità espositiva
Da 27 a 28	Prova che denota una più che buona o distinta conoscenza degli argomenti esposti, una adeguata capacità di ragionamento e capacità argomentativa rispetto ai temi trattati
Da 29 a 30	Prova che denota una quasi ottima o ottima conoscenza degli argomenti esposti e quasi completo o completo sviluppo dei temi, capacità di ragionamento e capacità di argomentare rispetto ai contenuti trattati