



COMUNE DI BASELGA DI PINÉ
Provincia di Trento

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI UN POSTO A TEMPO PIENO E INDETERMINATO NELLA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO CATEGORIA B LIVELLO EVOLUTO

ESTRATTO VERBALE N. 1

[... omissis ...]

L'anno duemilaventidue il giorno 27 del mese di settembre alle ore 15.40, nella sede municipale di Baselga di Piné in via Cesare Battisti n. 22, si è riunita la Commissione esaminatrice del concorso pubblico per esami per un posto a tempo pieno e indeterminato nel profilo professionale di "CUOCO SPECIALIZZATO", cat. B livello evoluto, di cui al bando n. 7073/prot. di data 29.06.2022.

Sono presenti i signori:

dott.ssa LAURIOLA TATIANA	Presidente Vicesegretario del Comune di Baselga di Piné
dott.ssa RAGAZZO SONIA	Esperto - Responsabile Ufficio Segreteria generale, personale e organizzazione del Comune di Baselga di Piné
sig.ra DEMATTÉ MICHELA	Esperto - Cuoco specializzato scuole infanzia

Funge da segretario della Commissione la dott.ssa Sonia Ragazzo, Responsabile Ufficio Segreteria generale, personale e organizzazione del Comune di Baselga di Piné.

Il Presidente, constatata la legalità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta invitando i convenuti a iniziare il lavoro.

[... omissis ...]

5. Determinazione modalità di svolgimento delle prove d'esame e criteri di valutazione

La Commissione prende atto che il bando prevede che le prove d'esame si articolano in una prova pratica e in una prova orale secondo il seguente programma:

A) PROVA PRATICA

Dimostrazione pratica di capacità attinenti alle mansioni da svolgere. In particolare la prova sarà finalizzata a dimostrare le capacità specifiche sulla scelta dei cibi e la modalità di preparazione di pasti per bambini di età compresa da tre a sei anni.

B) PROVA ORALE

La prova orale consisterà in un colloquio tendente a verificare la conoscenza teorica e gli elementi tecnici propri delle mansioni richieste dal posto messo a concorso e in particolare sarà attinente a:

- nozioni sui principi nutritivi;
- conservazione degli alimenti;
- scelta degli alimenti nella ristorazione infantile: qualità e quantità;
- proposte di menu e modalità di preparazione nella fascia d'età 3 - 6 anni;
- igiene nella ristorazione: l'autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema Haccp;
- norme in materia di sicurezza del lavoro;
- diritti e doveri dei pubblici dipendenti;
- nozioni fondamentali sull'ordinamento dei Comuni nella Regione Trentino Alto Adige;
- reati contro la Pubblica Amministrazione.

La Commissione giudicatrice concorda di dare rigorosa e stretta applicazione alle prescrizioni stabilite dal bando del concorso che prevede per la prova pratica "*scelta dei cibi e modalità di preparazione di pasti per bambini di età compresa da tre a sei anni*";

La Commissione, dopo aver stabilito che i candidati che per qualsiasi motivo, anche indipendente dalla loro volontà o dovuto a terzi, non partecipino a tutte le prove d'esame (prova pratica e prova orale) saranno considerati rinunciatari, **procede alla determinazione dei criteri e delle modalità** da seguire per le suddette prove.

PROVA PRATICA

Per lo svolgimento della prova pratica i candidati saranno convocati alla medesima ora.

Qualora le postazioni di cucina non siano sufficienti per accogliere tutti i candidati, si procederà a svolgere la prova pratica su più turni, determinando l'ordine di svolgimento in ordine alfabetico partendo dalla lettera del cognome estratta a sorte alla presenza dei candidati.

Ogni candidato avrà l'obbligo di presentarsi alla prova pratica munito dell'idonea attrezzatura e abbigliamento conforme alle normative igienico-sanitarie (divisa e copricapo) e antinfortunistiche (calzature), pena la non ammissione alla prova stessa.

Circa le modalità con cui dovrà svolgersi la prova pratica, la Commissione stabilisce che, stante il numero dei partecipanti, saranno proposte 6 prove pratiche ognuna delle quali prevede la realizzazione di una pietanza (un primo, un secondo o un dolce), come segue:

- n. 6 candidati realizzeranno il 1° primo piatto;
- n. 6 candidati realizzeranno il 2° primo piatto;
- n. 6 candidati realizzeranno il 1° secondo piatto;
- n. 6 candidati realizzeranno il 2° secondo piatto;
- n. 5 candidati realizzeranno il 1° dolce;
- n. 5 candidati realizzeranno il 2° dolce;

Ciascun candidato dovrà svolgere la prova pratica in autonomia.

Le dosi dovranno essere per n. 5 bambini di età compresa tra 3 e 6 anni. A ogni concorrente saranno messi a disposizione gli ingredienti necessari per tutti i piatti oggetto della prova e sarà il concorrente a scegliere quelli corretti per l'elaborazione del piatto che dovrà preparare.

La Commissione stabilisce che i criteri di valutazione della prova pratica saranno i seguenti:

- 1) scelta degli alimenti e quantità;
- 2) igiene del candidato;
- 3) corretta manipolazione degli alimenti;
- 4) capacità di pianificare il lavoro (organizzazione, tempistica, utilizzo attrezzature);
- 5) riordino e pulizia della postazione di lavoro;
- 6) valutazione del piatto in ordine al sapore, alla presentazione e alla cottura.

Per la valutazione della prova pratica ciascun commissario avrà a disposizione 30 punti complessivi, da ripartire secondo i seguenti criteri:

- da 0 a 10,99 punti – gravemente insufficiente
- da 11 a 17,99 punti – insufficiente
- da 18 a 20,99 punti – sufficiente
- da 21 a 23,99 punti – discreto
- da 24 a 26,99 punti – buono
- da 27 a 30 punti – ottimo

Il tempo assegnato per lo svolgimento della prova pratica è **1 ora** (preparazione, cottura e impiattamento) compreso il riordino della postazione di lavoro. Da questo tempo sarà escluso quello impiegato per le operazioni preliminari.

A ogni candidato sarà consegnata una busta con dentro un foglietto sul quale dovrà indicare nome, cognome e data di nascita e il numero attribuito alla postazione. Il candidato sigilla la busta che viene conservata dallo stesso fino al termine della prova e allegata al piatto.

I commissari, durante la preparazione del piatto, verificano le modalità di esecuzione in base ai criteri sopra descritti, annotando in via riservata i giudizi per ciascun candidato, identificato mediante il numero apposto sulla postazione di lavoro.

Al termine della prova la commissione procederà all'assaggio e alla valutazione delle singole pietanze preparate, che saranno presentate da un candidato scelto tra il gruppo dei partecipanti, il quale accompagnerà il piatto con la busta sigillata contenente il nominativo del candidato che l'ha preparato. Su ogni busta è scritta dai commissari una lettera alfabetica al fine di identificare il piatto.

Gli aspiranti ammessi a sostenere le prove di esame, pratica e orale, sono tenuti a esibire un documento comprovante l'identità personale e l'autocertificazione Covid-19.

Saranno ammessi alla prova orale i candidati che raggiungeranno nella prova pratica un punteggio minimo di 54/90.

La Commissione procederà alla valutazione della prova pratica e comunicherà l'ammissione o l'esclusione dalla prova orale ai candidati il più tempestivamente possibile mediante pubblicazione all'albo comunale e sul sito internet del Comune di Baselga di Piné - Amministrazione Trasparente sezione "bandi di concorso"

PROVA ORALE

La prova orale avrà luogo in forma pubblica e avrà una durata minima di dieci minuti e concernerà domande inerenti le materie indicate dal bando di concorso.

Gli argomenti oggetto della prova orale saranno preventivamente formulati per iscritto al fine di consentire il sorteggio degli stessi da parte dei candidati.

I Commissari interloquiranno con i candidati nel merito degli argomenti prospettando anche casi concreti e applicativi per meglio verificare il livello delle conoscenze e preparazione.

La valutazione terrà conto, per quanto riguarda il giudizio positivo della conoscenza dell'argomento, della completezza delle risposte, della chiarezza espositiva e del linguaggio adoperato, della capacità di creare collegamenti con le altre materie oggetto d'esame, nonché di ogni altro elemento utile ad apprezzare la preparazione complessiva del candidato a ricoprire il posto a concorso.

Per quanto riguarda il giudizio negativo si terrà conto della mancata risposta alla domanda formulata, dell'inadeguatezza delle risposte (fuori tema, imprecisione terminologica, confusione concettuale) e dell'incompletezza delle medesime.

I candidati saranno interrogati in ordine alfabetico in base alla lettera del cognome estratta a sorte il giorno della prova pratica, secondo gli orari di convocazione pubblicati sul sito istituzionale del Comune di Baselga di Piné. La prova orale si intenderà superata se i candidati otterranno un punteggio minimo non inferiore a 54/90.

L'esame orale avverrà facendo estrarre a sorte ai candidati gli argomenti scelti dalla Commissione prima dell'inizio della prova e raggruppati secondo le materie previste dal bando di concorso.

I criteri di valutazione con riferimento alle domande a risposta sintetica sono i seguenti:

- da 0 a 10,99 punti – gravemente insufficiente
- da 11 a 17,99 punti – insufficiente
- da 18 a 20,99 punti – sufficiente
- da 21 a 23,99 punti – discreto
- da 24 a 26,99 punti – buono
- da 27 a 30 punti – ottimo

Per l'accesso alla prova orale la Commissione precisa che:

- gli aspiranti ammessi a sostenere la prova orale saranno tenuti a esibire un documento probante l'identità personale;
- la mancata partecipazione alla prova orale comporterà l'esclusione dal concorso.

6. Determinazione dei punteggi delle prove.

La commissione procede alla determinazione dei punteggi da riservare alle prove di esame,

come segue:

- | | |
|--|----------|
| a) per la prova pratica vengono riservati
(punti 30 per ogni commissario) | punti 90 |
| b) per la prova orale vengono riservati
(punti 30 per ogni commissario) | punti 90 |

Il punteggio di ogni prova sarà determinato dalla media dei punteggi attribuiti dai singoli Commissari.

TOTALE COMPLESSIVO PER LE PROVE D'ESAME PUNTI 180

La Commissione giudicatrice provvederà a formare la graduatoria di merito dei candidati idonei sommando il punteggio attribuito alle prove d'esame, con l'osservanza, a parità di punteggio, delle preferenze previste dal D.P.R. 487/94 e ss.mm.ii.

Per quanto riguarda infine l'idoneità, la Commissione giudicatrice concordemente

stabilisce

- sarà conseguita l'idoneità in ciascuna prova ottenendo un punteggio minimo non inferiore a 54/90;
- sarà conseguita l'idoneità finale ottenendo la media complessiva comunque non inferiore a 108/180 del punteggio complessivo riservato alle prove pratica e orale.

[... omissis ...]

I commissari

f.to dott.ssa Tatiana Lauriola

f.to sig.ra Michela Dematté

Il commissario e segretario verbalizzante

f.to dott.ssa Sonia Ragazzo