



COMUNE DI SAN MICHELE ALL'ADIGE - PROVINCIA DI TRENTO

38098 - San Michele all'Adige Via della Prepositura nr.1 - part. Iva 00141660225 - tel. 0461-650117 - fax 0461-651099

info@comune.sanmichelealladige.tn.it – certificata@pec.comune.sanmichelealladige.tn.it

www.comune.sanmichelealladige.tn.it



Prot. nr. 6626

San Michele all'Adige, 27.06.2024

BANDO DI CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER L'ASSUNZIONE
A TEMPO PIENO E INDETERMINATO DI UN

CUOCO SPECIALIZZATO

E FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA PER FUTURE ASSUNZIONI
A TEMPO INDETERMINATO O DETERMINATO NELLO STESSO
PROFILO CATEGORIA B – LIVELLO EVOLUTO – 1^a POSIZIONE
RETRIBUTIVA

CRITERI PER LO SVOLGIMENTO DELLE PROVE

Estratto del verbale nr. 1 dd. 27.05.2024

I candidati ammessi al concorso dovranno sostenere le seguenti prove d'esame: una prova pratica e una prova orale.

PROVA PRATICA

La prova pratica tendente alla dimostrazione del possesso di capacità attinenti alle mansioni da svolgere sarà basata sulla preparazione di pasti per bambini nella fascia di età 3-6 anni.

Per effettuare la prova pratica i candidati, quale requisito obbligatorio, dovranno presentarsi muniti di un valido documento di identità e in possesso di adeguato abbigliamento quale: scarpe antinfortunistica, giacca bianca da cuoco, pantalone nero a righe bianche da cuoco, grembiule bianco standard, cappello da cuoco anche usa e getta. Dovranno inoltre avere con sé la seguente attrezzatura: torcione, pelapatate e cucchiaino da degustazione.

La prova si svolgerà suddividendo i 13 candidati in due sessioni in modo da utilizzare al meglio le postazioni di lavoro disponibili nella cucina luogo della prova. Nel caso in cui i candidati presenti fossero in numero pari o inferiore a 8, la prova si svolgerà in unica sessione.

Qualora i candidati per qualsiasi motivo, anche indipendente dalla loro volontà o dovuto a terzi, non partecipino alla prova di esame saranno considerati rinunciatari.

La prova consisterà nella preparazione di un menù tipo.

Per lo svolgimento della prova pratica (preparazione, cottura e impiattamento) viene stabilito il tempo massimo di **n. 3 (tre) ore continuative**.

A prova completata ciascun candidato deve provvedere al riordino della postazione di lavoro.

Ogni piatto dovrà essere confezionato per un numero di 4 bambini.

A ogni candidato verranno messi a disposizione gli ingredienti necessari. Ogni candidato potrà utilizzare a propria discrezione il materiale e l'attrezzatura messi a disposizione per la corretta esecuzione della prova.

La valutazione della prova pratica avverrà sia durante i lavori di preparazione delle pietanze che a piatti confezionati al termine della prova.

La Commissione richiamato quanto stabilito nel bando di concorso rispetto alla votazione per il conseguimento dell'idoneità, concorda di adottare per la valutazione della prova pratica di cucina i

seguenti criteri con l'assegnazione di massimo 30 punti (10 punti per ogni commissario) tenendo conto della:

- CAPACITÀ DI PIANIFICAZIONE DEL LAVORO. organizzazione della postazione di lavoro, rispetto dei tempi previsti.
- CAPACITÀ DI OPERARE SECONDO LE NORME DI SICUREZZA. Ordine e pulizia della postazione, uso di strumenti adeguati, conoscenza tecniche per la prevenzione degli infortuni.
- CAPACITÀ DI OPERARE SECONDO LE NORME DI IGIENE. Ordine e pulizia della persona e della divisa, ordine e pulizia della postazione di lavoro durante la fase di lavorazione, ordine e sanificazione dopo la lavorazione,
- MANUALITÀ E DISINVOLTURA.
- VALUTAZIONE DEL PIATTO. Cottura, morbidezza, sapidità, impiattamento.

La prova pratica si intende superata con votazione del giudizio unitario della Commissione non inferiore a 18/30.

PROVA ORALE

I candidati ammessi alla prova orale svolgeranno il colloquio nel rispetto dell'ordine alfabetico iniziando dalla lettera A.

Qualora i candidati per qualsiasi motivo, anche indipendente dalla loro volontà o dovuto a terzi, non partecipino alla prova di esame saranno considerati rinunciatari.

La prova orale, che avrà luogo in forma pubblica, si svolgerà sulle materie previste dal bando e avrà durata minima di dieci (10) minuti.

Le domande sulle materie d'esame verranno estratte da ciascun candidato da n. 3 urne ad oggetto: Amministrativo; Conservazione degli alimenti e HACCP, Igiene e sicurezza sul lavoro.

Il punteggio riservato al colloquio è di punti 30 (10 punti per ogni commissario), tenendo conto della:

- completezza e correttezza della risposta;
- corretta esposizione con uso di terminologia appropriata;
- conoscenza del corretto riferimento alla normativa di settore.

Il punteggio sarà espresso dalla Commissione al termine della prova orale, a porte chiuse, tenendo conto della preparazione complessiva dimostrata dai candidati nel corso della prova, formulando un punteggio finale in trentesimi.

La prova orale si intende superata con votazione del giudizio unitario della Commissione non inferiore a 18/30.

Il punteggio finale è determinato sommando il punteggio conseguito nella prova pratica e nella prova orale su 60/60, ottenendo l'idoneità finale con un punteggio complessivo **pari ad almeno 36/60**.

IL PRESIDENTE di COMMISSIONE
dott.ssa Annamaria Quaglia
(firmato digitalmente)