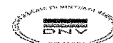


COMUNE DI DRO

Provincia di Trento
Via Torre, 1 – 38074 Dro (TN)
www.comunedro.it



CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER UN POSTO DI CUOCO SPECIALIZZATO CAT. B LIV. EVOLUTO CON ORARIO DI LAVORO A TEMPO PIENO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI DRO

ESTRATTO DEL VERBALE N° 1

- Oggetto:
1. Insediamento della commissione giudicatrice e presa d'atto della sua regolare costituzione.
 2. Presa in carico degli atti del concorso.
 3. Accertamento della regolare pubblicazione del bando di concorso.
 4. Presa d'atto ammissione candidati.
 5. Calendario delle prove di esame.
 6. Determinazione modalità di svolgimento delle prove di concorso.

L'anno duemila ventiquattro, il giorno ventisei del mese di giugno, alle ore 16:00, presso la sede municipale in via Torre, n. 1 a Dro, si è riunita la Commissione giudicatrice del concorso pubblico per esami per la copertura di un posto a tempo indeterminato nella figura professionale di Cuoco specializzato, categoria B, livello evoluto, 1^a posizione retributiva, presso il Servizio Segreteria e Affari generali – Scuola dell'Infanzia.

Sono presenti i signori:

dott.sa Cinzia Mattevi	Segretario comunale	Presidente
dott.ssa Donatella Maoro	Consulente in materia di HACCP presso la società SEA Consulenze e Servizi	membro esterno
sig. Loris Tamburini	Cuoco presso Fondazione Comunità di Arco - A.P.S.P.	membro esterno

Funge da segretario della commissione la signora Flavia Avancini, dipendente del Comune di Dro in qualità di Assistente amministrativo/contabile, cat. C, livello base.

La Presidente, dott.ssa Cinzia Mattevi, constatata la legalità dell'adunanza, dichiara aperta la seduta invitando i convenuti ad iniziare il lavoro.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

[omissis]

PROCEDE

alla determinazione delle modalità di svolgimento delle prove nonché dei parametri per la valutazione delle stesse sulla base di quanto già indicato nel bando di concorso

Prova pratica

La **prova pratica** tendente a dimostrare il possesso delle capacità attinenti alle mansioni da svolgere sarà basata sulla preparazione di pasti per bambini nella fascia di età 3 - 6 anni.

La prova consisterà nella preparazione di un menù, composto da un primo piatto e da un secondo piatto con contorno. La Commissione stabilirà il menù che ogni candidato dovrà confezionare sulla base delle esigenze nutrizionali dei bambini nella fascia d'età 3 – 6 anni.

A riguardo si richiama l'art. 42 del regolamento organico del personale vigente che prevede che in caso di prova pratica di concorso la stessa consiste in prova pratica di arte o mestiere con materiali e dati forniti dal Comune.

In ragione del numero di candidati ammessi alla prova pratica, la Commissione stabilisce che i candidati sosterranno la prova a gruppi di candidati. I candidati saranno organizzati in ordine alfabetico ad orari scaglionati.

Ogni gruppo avrà a disposizione al massimo n. 1 ora e 30 minuti per lo svolgimento della prova (preparazione, cottura ed impiattamento) e per riordinare la postazione di lavoro.

Ogni menù dovrà essere confezionato per un numero di 4 bambini di età 3-6 anni.

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.

Ciascun candidato dovrà presentare alla Commissione una sola porzione per ciascun piatto, ossia una per il primo piatto, una per il secondo piatto ed una per il contorno.

Ciascun candidato dovrà presentarsi alla prova obbligatoriamente munito di:

- documento di identità in corso di validità;
- scarpe antinfortunistiche;
- divisa da cuoco;
- cappello da cuoco (anche usa e getta);
- torcione, pelapatate e cucchiaio da degustazione.

Il documento di identità e le scarpe antinfortunistiche sono richieste a pena di esclusione.

Come già stabilito dal bando di concorso, per la valutazione della prova pratica la Commissione esprimerà un punteggio attribuito in base agli elementi di giudizio e nei limiti di punteggio sottoindicati:

<i>Elementi di giudizio</i>	<i>Punteggio</i>
Capacità pianificazione lavoro: - impostazione del lavoro organizzazione della postazione di lavoro - rispetto dei tempi previsti - manualità e disinvoltura - utilizzo delle attrezzature a disposizione	da min 0 a max 100
Capacità di operare secondo le norme di sicurezza e di igiene: - ordine e pulizia della postazione di lavoro - utilizzo degli strumenti adeguati - rispetto dei tempi previsti per il riassetto della postazione di lavoro - conoscenze tecniche per la prevenzione infortuni - ordine e pulizia durante la fase di lavorazione - ordine e sanificazione dopo la lavorazione	da min 0 a max 60
Valutazione del gusto - cottura - morbidezza - sapidità	da min 0 a max 90

Valutazione della presentazione del piatto - impiattamento e presentazione	da min 0 a max 50
Totale punteggi	da min 0 a max 300

Per ogni elemento di giudizio ciascun Commissario attribuirà un punteggio secondo quanto di seguito specificato:

<i>Elementi di giudizio</i>		<i>Punteggio massimo attribuibile</i>
Capacità pianificazione lavoro:	a) impostazione del lavoro organizzazione della postazione di lavoro	30
	b) rispetto dei tempi previsti	30
	c) manualità e disinvoltura	30
	d) utilizzo delle attrezzature a disposizione	10
	<i>totale</i>	<i>100</i>

Capacità di operare secondo le norme di sicurezza e di igiene:	a) ordine e pulizia della postazione di lavoro	10
	b) utilizzo degli strumenti adeguati	10
	c) rispetto dei tempi previsti per il riassetto della postazione di lavoro	10
	d) conoscenze tecniche per la prevenzione infortuni	10
	e) ordine e pulizia durante la fase di lavorazione	10
	f) ordine e sanificazione dopo la lavorazione	10
	<i>totale</i>	<i>60</i>

Valutazione del gusto	a) cottura	30
	b) morbidezza	30
	c) sapidità	30
	<i>totale</i>	<i>90</i>

Valutazione della presentazione del piatto:	a) impiattamento e presentazione	50
	<i>totale</i>	<i>50</i>
<i>Totale complessivo</i>		<i>max 300</i>

La valutazione della prova pratica sarà determinata dalla sommatoria del totale complessivo attribuito da ciascun commissario diviso per tre; quindi la Commissione procederà ad assegnare il punteggio finale a ciascuna prova che sarà calcolato attraverso la media semplice della somma dei punteggi complessivi attribuiti da ciascun Commissario.

I fogli di calcolo relativi alle valutazioni della prova pratica saranno allegati al verbale.

I giudizi numerici finali saranno tradotti nei seguenti giudizi, fermo restando che l'ordine di graduatoria sarà comunque definito dal punteggio numerico risultante anche a parità di giudizio espresso:

- **da 0 a 149 punti** - Svolgimento gravemente insufficiente;
- **da 150 a 179 punti** - Svolgimento insufficiente;
- **da 180 a 209 punti** - Svolgimento sufficiente;
- **da 210 a 239 punti** - Svolgimento discreto;
- **da 240 a 269 punti** - Svolgimento buono;
- **da 270 a 300 punti** - Svolgimento distinto/eccellente.

La prova pratica si intende superata con il conseguimento di una votazione non inferiore a 180/300.

All'inizio della prova pratica, il Presidente darà comunicazione a tutti i candidati del tipo di menù che dovrà essere confezionato per la prova.

Durante la prova pratica non sarà ammesso ai concorrenti di comunicare tra loro verbalmente, ovvero di mettersi in relazione con altri, salvo che con i componenti la Commissione stessa.

Il concorrente che contravvenga alle predette disposizioni sarà escluso dal concorso.

La Commissione Giudicatrice cura l'osservanza delle disposizioni stesse ed ha facoltà di adottare i provvedimenti necessari.

A tale scopo, almeno due dei Commissari, oppure uno di essi ed il segretario, dovranno trovarsi costantemente nei locali degli esami.

Le stoviglie, posate, pentolame e quanto necessario per la preparazione delle pietanze e per la pulizia della postazione saranno messi a disposizione della Commissione giudicatrice presso la sede di svolgimento della prova stessa.

Il candidato, dopo aver terminato la preparazione del menù, lo presenterà alla Commissione giudicatrice che procederà alla valutazione della prova.

La commissione comunicherà l'ammissione o l'esclusione alla prova orale ai candidati presenti il più tempestivamente possibile nelle seguenti forme: pubblicazione all'albo telematico e sul sito internet del Comune all'indirizzo www.comunedro.it.

Prova orale

La Commissione stabilisce che il colloquio, che avrà luogo in forma pubblica, avrà una durata minima di 15 (quindici) minuti.

La prova orale, alla quale saranno ammessi i candidati che hanno superato la prova pratica, concernerà domande inerenti le materie indicate nel bando di concorso.

Le domande della prova orale saranno minimo tre, individuate tramite sorteggio da ciascun candidato tra le domande predisposte dalla Commissione.

I commissari interloquiranno con i candidati nel merito degli argomenti.

La prova orale sarà effettuata nel rigoroso rispetto delle disposizioni del Regolamento organico del personale dipendente

I candidati che avranno superato la prova scritta saranno sottoposti al colloquio in ordine alfabetico e saranno convocati in orari scaglionati per evitare assembramenti. L'orario di convocazione alla prova orale sarà comunicato ai candidati ammessi mediante pubblicazione all'albo telematico e sul sito internet del Comune all'indirizzo www.comunedro.it.

Per la valutazione della prova orale, ciascun commissario esprimerà un punteggio attribuito in base agli elementi di giudizio stabiliti nel bando di concorso, nei limiti di punteggio sottoindicati:

<i>Elementi di giudizio</i>	<i>Punteggio</i>
capacità del candidato di inquadrare, rispetto all'ordinamento vigente, la fattispecie oggetto del quesito proposto, anche in	da min 0 a max 70

relazione alla conoscenza ed approfondimento della materia	
capacità di sintesi nell'esposizione, evidenziando gli aspetti maggiormente rilevanti dell'oggetto proposto	da min 0 a max 80
attinenza e completezza dell'esposizione rispetto al quesito formulato, correttezza dei concetti esposti	da min 0 a max 80
precisione terminologica, chiarezza espositiva	da min 0 a max 70
Totale punteggi	da min 0 a max 300

La valutazione della prova orale sarà determinata dalla sommatoria del totale complessivo attribuito da ciascun commissario diviso per tre; quindi la Commissione procederà ad assegnare il punteggio finale a ciascuna prova che sarà calcolato attraverso la media semplice della somma dei punteggi complessivi attribuiti da ciascun Commissario.

I giudizi numerici finali saranno tradotti nei seguenti giudizi, fermo restando che l'ordine di graduatoria sarà comunque definito dal punteggio numerico risultante anche a parità di giudizio espresso:

- **da 0 a 149 punti** - Svolgimento gravemente insufficiente – esposizione carente o fuori tema, con insufficiente dimostrazione di conoscenza degli elementi minimi.
- **da 150 a 179 punti** - Svolgimento insufficiente – esposizione non adeguata e non sufficiente nella trattazione con riferimento alle nozioni, alla capacità di analisi e di sintesi o di elaborazione logica delle risposte.
- **da 180 a 209 punti** - Svolgimento sufficiente – capacità di analisi e di sintesi non particolarmente sviluppata, conoscenza basilare delle nozioni e capacità di elaborazione logica ed apporto individuale minimo.
- **da 210 a 239 punti** - Svolgimento discreto – capacità di analisi e sintesi abbastanza adeguata; conoscenza delle nozioni, capacità di elaborazione logica e apporto individuale soddisfacenti.
- **da 240 a 269 punti** - Svolgimento buono – convincente capacità di analisi e sintesi; conoscenza approfondita delle nozioni, buona capacità di elaborazione logica e buon apporto individuale.
- **da 270 a 300 punti** - Svolgimento distinto/eccellente – ottima capacità di analisi e sintesi. Ottima conoscenza delle nozioni e adeguata proprietà di linguaggio, con corrispondente capacità di elaborazione logica e apporto individuale.

Quindi la Commissione procederà ad assegnare il punteggio finale a ciascuna prova che sarà calcolato attraverso la media semplice dei punteggi complessivi attribuiti da ciascun Commissario.

I fogli di calcolo relativi alle valutazioni della prova orale saranno allegati al verbale.

La prova orale si intende superata con il conseguimento di una votazione non inferiore a 180/300.

Il punteggio finale è determinato dalla somma aritmetica del voto conseguito nella prova pratica e della votazione riportata a seguito della prova orale.

Per quanto riguarda l'idoneità, la Commissione

RIASSUME

che sarà raggiunta l'idoneità in ciascuna prova ottenendo un punteggio minimo rispettivamente non inferiore a:

	Punteggio minimo
prova pratica	180/300
prova orale	180/300

La Commissione pertanto stabilisce che:

1. saranno ammessi alla prova orale i candidati che nella prova pratica otterranno un punteggio pari o superiore a 180/300;
2. sarà superata la prova orale se i candidati otterranno un punteggio pari o superiore a 180/300;

3. sarà raggiunta l' idoneità nel concorso con un punteggio minimo raggiunto nelle due prove di 360/600 (derivante dalla somma dei punteggi minimi previsti per le singole prove).

La commissione stabilisce infine che l'esito della prova venga reso noto a mezzo pubblicazione all'albo telematico e sul sito internet del Comune (www.comunedro.it).

Il Presidente della Commissione

dott.a Cinzia Mattevi

