

I SETTORE – AFFARI GENERALI ED ISTITUZIONALI

Gestione unica del personale

Protocollo attribuito dal sistema
(da citare nella risposta)

Scandiano, 4 giugno 2021

BANDO DI CONCORSO PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO E PIENO DI UN COLLABORATORE PROFESSIONALE - CUOCO CAT. B3 DA ASSEGNARE AL COMUNE DI CASTELLARANO

IL DIRIGENTE DEL 1° SETTORE

In esecuzione della propria determinazione n. 501 del 4 giugno 2021;

Visti:

- il "Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali", approvato con d.lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e successive modificazioni e integrazioni;
- il d.lgs. 30 marzo 2001, n. 165 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche";
- il Regolamento delle procedure di accesso agli impieghi dell'Unione Tresinaro Secchia, approvato con Deliberazione di Giunta dell'Unione n° 40 del 27 dicembre 2010 e successive modificazioni e integrazioni;
- il Regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi del Comune di Castellarano;
- il vigente Piano triennale dei fabbisogni di personale del Comune di Castellarano;

RENDE NOTO

Che il Comune di Castellarano intende procedere all'assunzione a tempo indeterminato, mediante concorso per esami, di una unità di personale nel profilo professionale di Collaboratore professionale - Cuoco – Categoria B3 (posizione economica di accesso B3).

1. RISERVE

Ai sensi dell'art. 1014, comma 4 e dell'art. 678, comma 9 del d.lgs. 66/2010, con il presente concorso si determina una frazione di riserva di posto a favore dei volontari delle FF.AA. che verrà cumulata ad altre frazioni già originate o che si dovessero realizzare nei prossimi provvedimenti di assunzione.

2. TRATTAMENTO ECONOMICO

Il trattamento economico annuo lordo è previsto per la Categoria B3 (Posizione economica di accesso B3) dal vigente CCNL del comparto Funzioni locali oltre alla tredicesima mensilità, all'assegno per il nucleo familiare¹ se e nella misura spettante, agli eventuali ulteriori emolumenti contrattualmente previsti. Il trattamento economico è soggetto alle ritenute previdenziali, assistenziali ed erariali nella misura di legge.

3. RUOLO PROFESSIONALE E AMBITO DI ATTIVITÀ

Il Collaboratore tecnico cuoco scolastico si occupa principalmente dell'esecuzione e gestione del servizio mensa per i bambini frequentanti Nido e Scuola dell'Infanzia..

- Esegue la manipolazione delle materie prime utilizzate per la preparazione del menu del giorno e delle diete speciali;
- Sovrintende all'attività della cucina in collaborazione con personale con funzioni di aiuto cuoco;
- Garantisce la qualità dei pasti elaborati;
- In collaborazione con la dietista predispone un ricettario e i corrispettivi allergeni;
- Compila un elenco degli approvvigionamenti;
- Sovrintende e collabora alla pulizia dei locali, dell'attrezzatura e degli strumenti di lavoro di cucina dei quali controlla il funzionamento e la manutenzione;
- Collabora al lavaggio delle stoviglie e al riassetto della cucina;
- Applica le tecniche di stoccaggio e conservazione del cibo riportate nel manuale di autocontrollo;

¹ Ai sensi dell'art. 2 del d.l. 13 marzo 1988, n. 69, convertito con modificazioni in legge 13 maggio 1988, n. 153.

UNIONE TRESINARO SECCHIA

Gestione unica del personale

Sede centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE) <http://www.tresinarosecchia.it/Sezione.jsp?idSezione=511>

e-mail: personale@tresinarosecchia.it

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: unione@pec.tresinarosecchia.it - C.F./P.I. 02337870352

Scadenza il 5 luglio 2021

U
UNIONE TRESINARO SECCHIA
Ufficio Protocollo
Protocollo N.0012806/2021 del 04/06/2021

- Collabora nello sporzionamento e nel servizio distribuzione dei pasti;
- È a conoscenza e segue le normative di igiene degli alimenti e degli HACCP, compila tutte le schede di autocontrollo;

4. REQUISITI RICHIESTI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione alla selezione è richiesto il possesso dei seguenti requisiti:

- a)** essere cittadini italiani (sono equiparati ai cittadini italiani gli italiani non appartenenti alla Repubblica) o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea; oppure essere familiari di un cittadino di uno Stato membro dell'Unione Europea non aventi la cittadinanza di uno Stato membro ma titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente²; oppure essere cittadini di Paesi terzi titolari del permesso di soggiorno UE per soggiornanti di lungo periodo o titolari dello status di rifugiato o di protezione sussidiaria³;
- b)** Compimento del 18° anno di età; e non superiore a quella prevista dalle norme vigenti per il collocamento a riposo;
- c)** iscrizione nelle liste elettorali ovvero, per i cittadini degli Stati membri dell'Unione Europea, il godimento dei diritti civili e politici negli Stati di appartenenza o di provenienza;
- d)** idoneità fisica a svolgere le mansioni previste per il posto;
- e)** I candidati non cittadini italiani devono possedere, oltre ai requisiti previsti dal presente bando di concorso, anche una adeguata conoscenza della lingua italiana;
- f)** Inesistenza di provvedimenti di destituzione o dispensa o licenziamento dall'impiego presso una pubblica amministrazione, per persistente insufficiente rendimento o a seguito dell'accertamento, che l'impiego è stato conseguito mediante produzione di documenti falsi e comunque con mezzi fraudolenti;
- g)** Insussistenza di condanne penali, procedimenti penali pendenti o misure di sicurezza o prevenzione che impediscano, ai sensi della normativa vigente, la costituzione di rapporti di impiego con la Pubblica Amministrazione;
- h)** Posizione regolare nei confronti degli obblighi di leva per i cittadini italiani soggetti a tale obbligo, (salvo quanto previsto dalle disposizioni vigenti della legge 230/1998);
- i)** Possesso di uno dei seguenti titoli di studio:
1. diploma di maturità di "Tecnico di cucina", o denominazione equivalente, rilasciato da Istituti Professionali Statali o legalmente riconosciuti;
 2. licenza di scuola dell'obbligo congiunta ad attestato di qualifica professionale di addetto alla ristorazione, o denominazione equivalente, conseguito a seguito della conclusione di un percorso nel sistema regionale di istruzione e formazione professionale, riconosciuto ai sensi della Legge Quadro n. 845 del 21/12/1978;
 3. diploma di qualifica professionale triennale per "operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina", o denominazione equivalente, rilasciato da Istituti Professionali Statali o legalmente riconosciuti;
- j)** Possesso dell'attestato di formazione per il personale Alimentarista (formazione HACCP) in corso di validità. L'attestato non dovrà essere posseduto nel caso si sia in possesso di titolo di studio che, in base alla delibera di Giunta Regionale Emilia Romagna n. 311/2019, soddisfa permanentemente il requisito del possesso dell'attestato di formazione;
- k)** Patente di categoria B;

I requisiti suddetti prescritti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande.

L'ente si riserva la facoltà di ammettere tutti i candidati alla selezione con riserva di accertamento dei requisiti e verifica delle dichiarazioni rese in ordine al possesso dei requisiti richiesti dal presente bando.

In caso di esito negativo il candidato verrà dichiarato decaduto dall'assunzione e/o dalla graduatoria degli idonei fatte salve le più gravi conseguenze previste per le dichiarazioni mendaci.

5. DOMANDA PER LA PARTECIPAZIONE

Per partecipare al bando gli aspiranti devono compilare la domanda **esclusivamente tramite il servizio on-line** reso disponibile tramite il sito: <https://portale-tresinarosecchia.entranext.it/> compilando tutti i campi obbligatori e allegando la seguente documentazione in formato digitale:

- (obbligatorio) copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;

² Art. 38, comma 1, del d.lgs. 165/2001, come modificato dall'art. 7 della legge 6 agosto 2013, n. 97.

³ Art. 38, comma 3-bis, del d.lgs. 165/2001, come modificato dall'art. 7 della legge 6 agosto 2013, n. 97.

- (obbligatorio) attestazione del versamento della tassa di concorso pari a € 5,00 (cinque/00)⁴ – non rimborsabile - da versarsi con le modalità indicate nel portale di iscrizione;
Si specifica che nel caso in cui il pagamento venga effettuato direttamente on-line durante l'iscrizione, l'allegazione della quietanza viene effettuata automaticamente dal sistema.
- (obbligatorio) il curriculum vitae del candidato;
- (eventuale) documentazione che il candidato ritenesse di allegare per dimostrare il diritto di preferenza.

A tal fine si specifica che, per effetto delle disposizioni vigenti, spetta la preferenza, a parità di merito, secondo l'ordine seguente:

1. gli insigniti di medaglia al valor militare;
 2. i mutilati ed invalidi di guerra ex combattenti;
 3. i mutilati ed invalidi in fatto di guerra;
 4. i mutilati ed invalidi per servizio nel settore pubblico e privato;
 5. gli orfani di guerra;
 6. gli orfani dei caduti per fatto di guerra;
 7. gli orfani dei caduti per servizio nel settore pubblico e privato;
 8. i feriti in combattimento;
 9. gli insigniti di croce di guerra o d'altra attestazione speciale di merito di guerra, nonché capi di famiglia numerosa;
 10. i figli dei mutilati e degli invalidi di guerra, ex combattenti;
 11. i figli dei mutilati e invalidi in fatto di guerra;
 12. i figli dei mutilati e invalidi per servizio nel settore pubblico e privato;
 13. i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle e i fratelli vedovi o non sposati dei caduti in guerra;
 14. i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle e i fratelli vedovi o non sposati dei caduti per fatto di guerra;
 15. i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle e i fratelli vedovi o non sposati dei caduti per servizio nel settore pubblico e privato;
 16. coloro che abbiano prestato servizio militare come combattenti;
 17. coloro che abbiano prestato lodevole servizio a qualunque titolo, per non meno di un anno nell'Amministrazione che ha indetto il concorso;
 18. i coniugati e i non coniugati, con riguardo al numero dei figli a carico;
 19. gli invalidi e i mutilati civili;
 20. militari volontari delle forze armate congedati senza demerito al termine della ferma o rafferma.
- A parità di merito e di titoli la preferenza è determinata:
- a. dal numero dei figli a carico, indipendentemente dal fatto che il candidato sia coniugato o meno;
 - b. dall'aver prestato lodevole servizio nell'Amministrazione Pubblica;
 - c. dalla minore età.
- Per lodevole servizio si deve intendere avere prestato servizio senza essere stato destinatario di provvedimenti disciplinari.

Il sistema consente l'invio definitivo della domanda di partecipazione esclusivamente previa compilazione dei campi obbligatori e l'allegazione dei documenti obbligatori. È possibile iniziare la compilazione e poi completarla in un secondo momento.

L'autenticazione sul portale è possibile tramite SPID, credenziali FEDERA, CIE o CNS.

La domanda viene trasmessa solamente quando, dopo aver completato il pagamento, viene schiacciato il tasto [INVIA]. Una volta inviata la richiesta non sarà più possibile modificarla.

L'istanza si ritiene conclusa quando lo stato risulta essere "TRASMESSA" ed è stato assegnato il numero di protocollo. A questo punto l'utente può prendere visione del riepilogo con relativo numero di protocollo in "STATO ISTANZE PROCEDIMENTI".

È onere del candidato assicurarsi che la domanda risulti trasmessa.

Anche nel caso di pagamento della tassa di concorso se la domanda non viene "TRASMESSA" **non potrà essere presa in considerazione.**

Sono **cause di esclusione** della domanda:

- la mancata allegazione del documento di identità;
- la mancanza di generalità del candidato tali da rendere impossibile la compiuta identificazione.

⁴ Deliberazione della Giunta dell'Unione n. 28 del 30 agosto 2012.

6. TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Il sistema accetterà le domande fino alle ore 13,00 del giorno 5 luglio 2021

7. CRITERI DI VALUTAZIONE E PROVE

La selezione consisterà in una prova scritta e in una prova orale a contenuto teorico-pratico. Il voto è espresso in trentesimi. Conseguono l'ammissione alla prova orale a contenuto teorico-pratico i candidati che abbiano riportato nella prova scritta una votazione di almeno 21/30 o equivalente. La prova orale a contenuto teorico-pratico si intende superata con una votazione di almeno 21/30 o equivalente⁵. La commissione si riserva la facoltà di svolgere la prova scritta in modalità telematica.

Prova scritta

La prova, a contenuto tecnico-professionale, sarà decisa dalla Commissione scegliendo tra una o più delle seguenti tipologie:

- a) quesiti a risposta multipla;
- b) tema;
- c) quesiti a risposta aperta;
- d) elaborato a contenuto tecnico professionale;

Nella predisposizione della prova, la Commissione persegue l'obiettivo di valutare le conoscenze relative ad uno o più argomenti. Nel caso in cui la prova riguardi più materie previste nel bando, può essere richiesta la trattazione delle stesse singolarmente o in modo trasversale.

Non è consentito ai candidati l'utilizzo di leggi e codici anche non commentati, nonché di cellulari, computer portatili ed altre apparecchiature elettroniche personali.

La modalità di svolgimento della prova e la durata della medesima saranno stabilite dalla Commissione esaminatrice e comunicate ai candidati prima dell'inizio della prova stessa.

Prova orale a contenuto teorico - pratico

La prova, a contenuto tecnico-professionale, consisterà nella preparazione di piatti e menù di refezione scolastica e in un colloquio a contenuto tecnico-professionale con la finalità di valutare le capacità e le conoscenze tecniche specifiche dei candidati.

La Commissione definisce preventivamente le competenze e le aree di conoscenza da approfondire o le singole domande da somministrare, gestendo poi con flessibilità l'interazione col candidato in ordine alle modalità di trattazione degli argomenti. Qualora il numero dei candidati lo richieda, gli argomenti devono essere predefiniti in un numero adeguato a garantire la possibilità di rotazione secondo criteri di imparzialità.

La modalità di svolgimento della prova e la durata della medesima sarà stabilita dalla Commissione esaminatrice e comunicata ai candidati prima dell'inizio della prova stessa.

Programma d'esame

Le prove verteranno sulle seguenti materie:

- Igiene e conservazione degli alimenti. Corretto utilizzo delle attrezzature di cucina.
- Conoscenza delle norme dietetiche relative alla prima infanzia e all'età anziana.
- Trattamento delle materie prime e semilavorati alimentari.
- Conoscenza delle norme igienico-sanitarie e della normativa H.A.C.C.P.;
- Conoscenza delle norme igienico sanitarie;
- Conoscenza delle preparazioni base (primi piatti, secondi, contorni ecc.) dei menù rivolti alla prima infanzia e ricette complesse, preparazione di alimenti con tecniche di cottura dietetica;

Comunicazioni ai candidati

Le comunicazioni ai candidati sono fornite mediante pubblicazione delle stesse nel sito web istituzionale dell'Unione Tresinaro Secchia. Tali notifiche hanno valore legale a tutti gli effetti.

Calendario delle prove

Le date e le sedi delle prove verranno pubblicate sul sito internet dell'Unione Tresinaro Secchia.

La variazione delle date potrà essere comunicata ai candidati in qualsiasi momento, con un preavviso minimo di cinque giorni, anche mediante comunicazione pubblicata sul sito internet dell'Unione ed avrà valore di notificazione ai candidati.

⁵ Ai sensi dell'articolo 16, comma 1, lettera c), del Regolamento delle procedure di accesso agli impieghi.

Tutti i candidati dovranno presentarsi muniti di valido documento di identificazione.
La mancata presentazione nell'ora e giorno indicati costituirà rinuncia alla selezione.

8. GRADUATORIA E ASSUNZIONE

A conclusione dei propri lavori la Commissione esaminatrice formulerà apposita graduatoria di merito secondo l'ordine del punteggio attribuito a ciascuno.

Il punteggio finale sarà dato dalla somma tra il punteggio della prova scritta e il punteggio della prova orale.

L'inserimento nella graduatoria finale non darà luogo a dichiarazioni di idoneità a concorso.

La graduatoria rimane efficace per il termine di due anni dalla data di pubblicazione all'Albo Pretorio, secondo la normativa vigente, salvo modifiche.

Il vincitori saranno sottoposti a visita medica preventiva, intesa a constatare l'idoneità specifica al ruolo professionale e alle mansioni per il posto messo a concorso, tenuto conto della certificazione della commissione medica attestante la diagnosi funzionale. **In caso di esito negativo i vincitori saranno esclusi dalla graduatoria.**

La rinuncia alla proposta di stipulazione del contratto o il mancato superamento del periodo di prova o la risoluzione del contratto di lavoro comportano comunque la cancellazione dalla graduatoria.

La graduatoria potrà essere altresì utilizzata a per assunzioni a tempo determinato, pieno o parziale.

La graduatoria potrebbe essere altresì utilizzata da altre pubbliche amministrazioni che si convenzionassero in data successiva ai sensi della normativa vigente.

L'assunzione in servizio è comunque subordinata alle disposizioni finanziarie e sul personale vigenti per gli Enti locali nonché ai posti conferibili al momento della nomina.

9. NORME FINALI

Il presente bando di selezione è emanato tenuto conto delle disposizioni concernenti le pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro⁶.

L'Amministrazione si riserva di apportare al presente bando le eventuali modifiche o integrazioni che si rendessero necessarie, così come di revocarlo o di sospenderlo per sopravvenute motivazioni di rilevante interesse pubblico.

10. RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI – INFORMATIVA⁷

In relazione ai dati raccolti dalla Gestione unica del personale, si comunica quanto segue:

Articolo 13, paragrafo 1, GDPR:

a) l'identità e i dati di contatto del titolare del trattamento: Il titolare del trattamento è l'Unione Tresinaro Secchia con sede in corso Vallisneri, 6 – 42019 Scandiano tel. 0522.985985, pec unione@pec-tresinarosecchia.it il Responsabile del trattamento è il Dirigente pro-tempore del 1° Settore, mail personale@tresinarosecchia.it

b) dati di contatto del responsabile della protezione dei dati: Il Responsabile della protezione dei dati (DPO) è contattabile tramite la mail dpo@tresinarosecchia.it

c) finalità e base giuridica del trattamento: i dati personali raccolti sono finalizzati all'adempimento degli obblighi previsti dalle vigenti normative nazionali (d.lgs. 165/2001, d.lgs. 267/2000) e regolamentari dell'ente (regolamento delle procedure di accesso agli impieghi) in materia di assunzione al pubblico impiego;

d) legittimi interessi perseguiti dal titolare del trattamento o da terzi: NON APPLICABILE

e) destinatari o categorie di destinatari dei dati personali: i dati raccolti potranno essere:

- 1) trattati dai dipendenti della Gestione unica del personale, dal Dirigente del Settore, dai componenti delle Commissioni esaminatrici e dall'eventuale personale addetto alla vigilanza, nell'ambito delle rispettive competenze, in qualità di incaricati;
- 2) comunicati ad altri uffici dell'ente nella misura strettamente necessaria al perseguimento dei fini istituzionali dell'ente;
- 3) comunicati ad altri soggetti pubblici nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) 679/2016, in particolare al Comune di Castellarano
- 4) limitatamente a quelli indispensabili previsti dalle norme in materia di trasparenza delle procedure concorsuali, i dati saranno resi pubblici o disponibili alla pubblica consultazione (ammissione candidati, graduatorie, ecc);

Gli eventuali dati sensibili o giudiziari acquisiti sono trattati in conformità alla schede n° 1 e 2 del Regolamento relativo al trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

⁶ Legge 10 aprile 1991 n. 125 e articolo 57 del d.lgs. 30 marzo 2001 n. 165.

⁷Articolo 12 del regolamento (UE) 2016/679.

UNIONE TRESINARO SECCHIA

Gestione unica del personale

Sede centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE) <http://www.tresinarosecchia.it/Sezione.jsp?idSezione=511>

e-mail: personale@tresinarosecchia.it

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>

e-mail certificata: unione@pec.tresinarosecchia.it - C.F./P.I. 02337870352

f) trasferimento dei dati in paesi terzi o organizzazioni internazionali: NON APPLICABILE**Articolo 13, paragrafo 2, GDPR:**

a) periodo di conservazione: i dati sono conservati per il tempo previsto dalle vigenti disposizioni in materia di archivi della pubblica amministrazione.

b) diritti dell'interessato: compatibilmente con le vigenti normative di settore, l'interessato ha diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

c) diritto di revocare il consenso: NON APPLICABILE

d) diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo: l'interessato può rivolgersi all'Autorità garante per la protezione dei dati personali;

e) natura dell'obbligo di comunicare i dati e conseguenze della mancata comunicazione: E' obbligatorio fornire i dati richiesti in adempimento delle disposizioni di legge e di regolamento. In caso di rifiuto non potrà essere effettuata o completata l'istruttoria del procedimento e potrà essere disposta l'esclusione dal concorso.

f) procedimenti decisionali automatizzati: NON APPLICABILE

11. INFORMAZIONI SUL PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

La pubblicazione del presente bando vale quale comunicazione di avvio del procedimento amministrativo ai sensi degli articoli 7 e 8 della legge 7 agosto 1990, n° 241, con le seguenti specificazioni

a) Amministrazione competente	Unione Tresinaro Secchia
b) Oggetto del procedimento	Selezione per assunzioni a tempo indeterminato
c) Ufficio, domicilio digitale dell'amministrazione e persona responsabile del procedimento	Gestione Unica del personale dott. Antonio Bedogni unione@pec.tresinarosecchia.it
d) data entro la quale deve concludersi il procedimento e rimedi esperibili in caso di inerzia dell'amministrazione	180 giorni dalla data della pubblicazione del bando, fatte salve le possibilità di sospensione o interruzione dei termini previste dalla normativa.- Ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio
e) modalità con le quali, attraverso il punto di accesso telematico di cui all'articolo 64-bis del d.lgs. 82/2005, o con altre modalità telematiche, è possibile prendere visione degli atti, accedere al fascicolo informatico di cui all'articolo 41 del d.lgs. 82/2005 ed esercitare in via telematica i diritti previsti dalla presente legge	Per esercitare i diritti in via telematica occorre inviare richiesta tramite PEC al seguente indirizzo: unione@pec.tresinarosecchia.it
f) ufficio dove è possibile prendere visione degli atti che non sono disponibili o accessibili con le modalità di cui alla lettera	Gestione Unica Personale – Sede. Per appuntamento scrivere a concorsi@tresinarosecchia.it

12. PUBBLICAZIONE

Un estratto del bando è pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana.

Copia integrale del presente bando viene pubblicata:

- all'Albo dell'Ente per almeno 30 giorni⁸;
- sul sito internet dell'Ente per almeno 30 giorni.

IL DIRIGENTE DEL I° SETTORE
dott.ssa Federica Manenti
firmato

⁸ Ai sensi dell'articolo 21, comma 3, del Regolamento delle procedure di accesso agli impieghi.