

I SETTORE – AFFARI GENERALI ED ISTITUZIONALI

Gestione unica del personale

Protocollo attribuito dal sistema
(da citare nella risposta)

Castellarano, 19 luglio 2021

Oggetto: Bando di concorso per esami per l'assunzione a tempo indeterminato e pieno di no. 1 Collaboratore Professionale - Cuoco Cat.B3 da assegnare al Comune di Castellarano. Criteri di valutazione prova orale a contenuto teorico-pratico e tracce.

In ottemperanza a quanto previsto dall'articolo 19, comma 1, del D. lgs. no. 33/2013, pubblichiamo i criteri di valutazione e le tracce della prova orale a contenuto teorico-pratico (estratti del verbale no. 2 del 14 luglio 2021).

=====
La Commissione, inoltre, specifica i criteri secondo i quali verrà attribuito il punteggio subito dopo lo svolgimento della prova orale a contenuto teorico-pratico ricordando che, come previsto dal Regolamento dei concorsi, il voto minimo per superare la prova è 21/30. La prova sarà esaminata con riferimento ai sottoelencati elementi di valutazione:

- **0-10** prova insufficiente
- **11-20** prova scarsa, molto superficiale/scadente o parzialmente scorretta
- **21-23** prova sufficiente
- **24-27** prova buona e coerente ma non completa per mancanza di dettagli
- **28-30** prova completa, corretta preparazione del piatto in tutte le fasi

=====
La Commissione, inoltre, specifica i criteri secondo i quali verrà attribuito il punteggio della prova pratica:

- 1) completezza della preparazione/elaborazione piatto richiesto e successivo riassetto postazione lavoro;
- 2) precisione e correttezza ai questi posti dai commissari durante lo svolgimento della prova pratica;
- 3) corretto iter nella manipolazione delle materie prime utilizzate e nella preparazione dei piatti di refezione scolastica tenendo conto delle normative vigenti e delle successive operazioni di pulizia.

=====
Tracce prova orale a contenuto teorico-pratico

Traccia no. 1

Preparazione di un passato di verdure con cereali.
Pulizia della propria postazione di lavoro.

Traccia no. 2

Preparazione di un sugo di pomodoro senza allergeni.
Preparazione di un'insalata mista per contorno.

Gestione unica del personale

Sede Centrale: Piazza della Libertà, 6 - 42019 Scandiano (RE)
e-mail: personale@tresinarosecchia.it

Sede legale: Corso Vallisneri, 6 - 42019 Scandiano (RE) – <http://www.tresinarosecchia.it>
e-mail certificata: unione@pec.tresinarosecchia.it - Tel. +39.0522.985985 - Fax +39.0522.1753059 - C.F./P.I. 02337870352

Pulizia della propria postazione di lavoro.

Traccia no. 3

Preparazione di una frittata con verdure.
Pulizia della propria postazione di lavoro.

Traccia no. 4

Preparazione di risotto con piselli. Considerare dieta priva di latte e latticini.
Pulizia della propria postazione di lavoro.

Traccia no. 5

Preparazione di frutta per la colazione del mattino sezione piccoli e medi.
Preparazione di un contorno (insalata mista).
Pulizia della propria postazione di lavoro.

Traccia no. 6

Preparazione di un risotto con verdure. Considerare dieta priva di latte e latticini.
Pulizia della propria postazione di lavoro.

Traccia no. 7

Preparazione di filetto di pesce al forno. Considerare dieta priva di latte e latticini.
Contorno di verdure crude.
Pulizia della propria postazione di lavoro.

Traccia no. 8

Preparazione di un passato di legumi.
Pulizia della propria postazione di lavoro.

Per qualsiasi richiesta in merito, è possibile rivolgersi alla Gestione Unica del Personale esclusivamente tramite posta elettronica all'indirizzo concorsi@tresinarosecchia.it.

Non saranno accettate richieste telefoniche.