

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA
“S.SPIRITO FOND. MONTEL” – PERGINE VALSUGANA

SELEZIONE INTERNA PER TITOLI ED ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI A TEMPO PIENO DI CUOCO SPECIALIZZATO, CATEGORIA B, LIVELLO EVOLUTO PER LA PROGRESSIONE VERTICALE INFRA-CATEGORIA DI CUI ALL'ART. 15 DELL'ORDINAMENTO PROFESSIONALE DEL PERSONALE DELL'AREA NON DIRIGENZIALE DEL COMPARTO AUTONOMIE LOCALI DI DATA 20 APRILE 2007, RISERVATO AL PERSONALE PROVENIENTE DALLA CATEGORIA B, LIVELLO BASE, FIGURA PROFESSIONALE DI AIUTO CUOCO

CRITERI DI VALUTAZIONE

A) PUNTEGGI ASSEGNATI PER TITOLI:

Per i titoli sono messi a disposizione

punti 20

Titoli			20
Titoli di studio di grado superiore a quelli richiesti quali requisiti di ammissione indicati all'allegato 1). Nell'ambito del medesimo corso di studi, l'attribuzione del punteggio relativo al titolo di studio superiore assorbe il punteggio relativo al titolo di studio intermedio.	diplomi scuola media superiore	4	
	Corsi di formazione specifica	1	
Anzianità a tempo indeterminato (eccedente quella necessaria per l'ammissione alle procedure di progressione verticale)	tempo pieno (senza distinzione di categorie e livello): 1,825xanno (0,005 x giorno)		
	Il servizio prestato con rapporto di lavoro a tempo parziale viene valutato con punteggio proporzionalmente ridotto in ragione della riduzione dell'orario.		

B) PUNTEGGI ASSEGNATI ALLE SINGOLE PROVE:

Per le prove di esame sono messi a disposizione

punti 90

Il punteggio di cui sopra viene suddiviso nel modo seguente:

- | | | |
|----|---------------|----------|
| A) | prova scritta | punti 30 |
| B) | prova pratica | punti 30 |
| C) | prova orale | punti 30 |

IDONEITA':

- sarà raggiunta l'idoneità per la prova scritta e pratica ottenendo un punteggio minimo non inferiore a **18/30**;
- sarà raggiunta l'idoneità per la prova orale ottenendo un punteggio minimo non inferiore a **21/30**.

CRITERI PER LA PROVA SCRITTA:

Circa le **modalità con cui dovrà svolgersi la prova scritta**, la Commissione stabilisce che saranno prodotti tre temi, fra cui estrarre a sorte il tema da assegnare agli aspiranti, composti come segue:

- ciascun tema sarà costituito da n. 60 domande a risposta multipla (4 risposte possibili di cui una sola corretta);
- la Commissione predisporrà n. 57 domande che saranno comuni ai tre temi, mentre le n. 3 domande rimanenti saranno diverse per ogni tema.

Il tempo assegnato per lo svolgimento degli elaborati è il seguente:

- **prova scritta: entro n. 30 minuti.**

Il punteggio relativo **alla prova scritta** verrà attribuito come segue:

per ogni domanda a risposta multipla verranno attribuiti:

- punti 0,50 per ogni risposta corretta;
- punti 0,00 per ogni risposta non corretta;
- punti 0,00 per ogni mancata risposta;

per un totale di **30 punti**.

CRITERI PER LA PROVA PRATICA:

Circa le **modalità con cui dovrà svolgersi la prova pratica**, la Commissione stabilisce che consiste nell'esecuzione con attrezzatura e materiali messi a disposizione dell'Amministrazione di un'attività propria di cucina volta ad accertare la preparazione professionale del candidato. Pertanto sarà prodotta un'unica traccia, composta da 6 punti da sviluppare.

Il tempo assegnato per lo svolgimento della prova è il seguente:

- **prova pratica : entro n. 1 ora e 30 minuti**

Criteri di valutazione per la valutazione della prova pratica:

- Utilizzo corretto delle attrezzature messe a disposizione;
- Rispetto delle norme di sicurezza e HACCP;
- Tecnica/manualità;
- Rispetto dello spazio assegnato;
- Risultato finale;

La Commissione predisporrà una griglia di valutazione da utilizzare per l'assegnazione del punteggio. Il punteggio massimo riservato ad ogni singolo punto è di 5 punti.

CRITERI PER LA PROVA ORALE:

La prova orale avrà una durata massima complessiva di **n. 10 (dieci) minuti** per singolo candidato.

La Commissione predisporrà le domande sugli argomenti previsti dal bando di selezione, che verranno messe in un'urna dalla quale ogni candidato dovrà estrarre tre domande.

Criteri di valutazione per la prova orale:

- uso terminologia appropriata;
- linguaggio appropriato;
- capacità espositive;
- collegamento fra contenuti;
- capacità di sintesi.

MODALITA' DI ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI:

Ogni Commissario attribuirà individualmente la propria valutazione relativamente allo svolgimento della prova scritta pratica e orale. Il punteggio finale sarà dato dalla media dei punteggi assegnati dai singoli Commissari.

Il punteggio delle prove sarà attribuito *con un massimo di due decimali*.

