



Comune di Vicenza

P.G.N.

CONCORSO PUBBLICO PER SOLI ESAMI PER LA COPERTURA DI 1 POSTO DI
COLLABORATORE CUOCO A TEMPO PIENO ED INDETERMINATO (CAT. GIUR. B3)

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA

PROVA PRATICA *massimo punti 30 - durata 50 minuti*

La prova pratica consisterà nella preparazione di una o più pietanze o di un menù per la prima e seconda infanzia e potrà essere integrata con domande finalizzate ad approfondire la conoscenza di aspetti teorici e pratici relativi all'esecuzione della prova che sarà valutata sulla base delle capacità, delle competenze e delle conoscenze del candidato, come segue:

Capacità di eseguire adeguatamente tutti i procedimenti inerenti alla preparazione di una pietanza, capacità di applicare correttamente modalità, tecniche di cottura e sequenze logico-operative, rispetto dei tempi di esecuzione delle varie fasi del lavoro *max punti 12;*
Capacità di eseguire correttamente tutti gli adempimenti di tipo igienico-sanitario e in materia di sicurezza, durante lo svolgimento della prova *max punti 15;*
Conoscenza merceologica degli alimenti utilizzati *max punti 3.*

Saranno ammessi alla prova orale i candidati che avranno riportato nella prova pratica una votazione di almeno 21/30.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

PROVA ORALE *massimo punti 30*

La prova orale consisterà in un colloquio sulle materie previste dal bando, finalizzato ad approfondire e valutare le conoscenze e le competenze acquisite, la capacità di cogliere gli aspetti essenziali degli argomenti trattati, la chiarezza espositiva, la capacità di analisi, collegamento e sintesi.

Le materie sulle quali verteranno le domande della prova orale sono:

- Nutrizione della prima e seconda infanzia;
- Diete speciali, allergie e intolleranze alimentari;
- Tecniche e modalità di conservazione e cottura degli alimenti;
- Organizzazione del lavoro in cucina e approvvigionamento delle derrate;
- Regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento CE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Nozioni sulla formazione al personale che manipola alimenti;
- Legislazione in materia di sicurezza ed igiene degli alimenti (HACCP);
- Norme sulla sicurezza degli ambienti di lavoro;
- Cenni sul funzionamento degli organi del Comune;
- Rapporto di pubblico impiego;

- Normativa sulla privacy.
- Nozioni di base in informatica e di lingua inglese. La prova di lingua inglese consisterà nella lettura di un brano e nella relativa traduzione e/o in un breve colloquio da tenere nella lingua stessa.

Per l'attribuzione del punteggio alla prova orale, fissato in massimo 30/30 punti, la Commissione valuterà il candidato tenendo conto del contenuto, della completezza e dell'esattezza delle risposte, della forma e della proprietà del linguaggio, come segue:

1. trattazione degli argomenti in modo articolato, completo e approfondito in tutti gli aspetti;
2. esposizione dei contenuti in modo preciso, pertinente ed esaustivo;
3. utilizzo corretto della lingua italiana, dal punto di vista grammaticale e sintattico;
4. efficacia espositiva, proprietà di linguaggio, precisione nell'utilizzo dei termini tecnici e specifici rispetto ai temi trattati.

A ciascuna domanda sarà attribuito un punteggio massimo di 7,5 punti, come segue: attribuzione di 0 punti in caso di risposta assente o totalmente inesatta e attribuzione di un punteggio progressivamente crescente sulla base delle risposte date in relazione ai criteri di valutazione sopra indicati.

La prova orale si intenderà superata se il candidato otterrà una votazione di almeno 21/30.

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE
f.to dott.ssa Elena Munaretto