

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 3 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO (36 ORE SETTIMANALI) NELLA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO, CATEGORIA B EVOLUTO, DI CUI N. 1 POSTO RISERVATO AI SENSI DELL'ART. 12 (MISURE PER IL SUPERAMENTO DEL PRECARIATO) COMMA 10 DELLA L.P. 03.08.2018 N. 15 e SS.MM. e I.

VERBALE DELLE ADUNANZE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Prima adunanza

L'anno 2022, il giorno lunedì 28 del mese di marzo ad ore 15.00, presso l'ufficio del dirigente del Servizio Risorse Umane al primo piano della Sede municipale di Torre Mirana, in via Belenzani 3 a Trento, si è riunita, al completo dei suoi componenti, la Commissione giudicatrice del concorso pubblico per esami per la copertura di n. 3 posti a tempo indeterminato e a tempo pieno (36 ore settimanali) nella figura professionale di cuoco specializzato – categoria B evoluto, di cui n. 1 posto riservato ai sensi dell'art. 12 (Misure per il superamento del precariato) comma 10 della L.P. 03.08.2018 n. 15 e ss.mm. e i. .

O M I S S I S

La Commissione prende atto che l'avviso di indizione del presente concorso pubblico prevede quanto segue:

“A norma dell’art. 31 del Regolamento Organico Generale del Personale del Comune di Trento, qualora il numero di domande di partecipazione al presente concorso pubblico risulti superiore a 50, la Commissione giudicatrice può disporre che venga effettuato, prima delle prove d’esame, un test preselettivo, sulle materie sotto indicate, finalizzato all’ammissione alle prove di concorso di un numero massimo di 45 aspiranti, oltre a tutti i pari merito con il punteggio del candidato classificatosi 45°..

Si precisa che verranno convocati per l’effettuazione del test preselettivo tutti i candidati che hanno presentato domanda entro il termine di scadenza previsto dal presente avviso.

Pertanto, in caso di preselezione, le condizioni di ammissibilità al concorso saranno esaminate successivamente all’effettuazione del test preselettivo e limitatamente ai candidati che avranno partecipato con esito positivo al test stesso.”

Il Presidente della Commissione, preso atto del numero di domande presentate, propone ai componenti della Commissione, così come previsto dall'Avviso, di effettuare, prima delle prove d'esame, un test preselettivo, sulle materie indicate nel bando di concorso, finalizzato all'ammissione alle prove di concorso di un numero massimo di 45 aspiranti, oltre a tutti i pari merito con il punteggio del candidato classificatosi 45°.

La proposta viene approvata all'unanimità.

O M I S S I S

A questo punto la Commissione prende atto che, a norma dell'avviso di concorso, il test preselettivo, consistente in una serie di quesiti a risposta multipla, verte sulle seguenti materie:

- nozioni sui principi nutritivi;
- conservazione degli alimenti;
- scelta degli alimenti nella ristorazione infantile: qualità e quantità;
- proposte di menù e modalità di preparazione nella fascia d'età 3 mesi - 6 anni;
- igiene nella ristorazione: l'autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema Haccp;
- norme in materia di sicurezza del lavoro;
- nozioni sul rapporto di lavoro dei dipendenti dei comuni della Regione Trentino Alto Adige
- nozioni sul funzionamento/organizzazione dei servizi comunali.

La Commissione stabilisce che:

- il test preselettivo consisterà in n. 30 domande a risposta multipla (3 risposte di cui solo una è corretta);
- sarà predisposta una versione del test preselettivo con le risposte corrette evidenziate;
- durante l'effettuazione del test preselettivo ai candidati non sarà consentita la consultazione di alcun testo;
- il tempo massimo da assegnare ai candidati per lo svolgimento del test preselettivo sarà di 30 minuti;
- il punteggio massimo per il test preselettivo è di 30 punti;
- ad ogni risposta esatta sarà assegnato il punteggio di 1 punto;
- ad ogni risposta non data o in caso di più risposte sarà assegnato il punteggio di 0 (zero) punti;
- ad ogni risposta errata sarà assegnato il punteggio di – (meno) 0,21 punti;

O M I S S I S

- considerata l'impossibilità fisica di scambio di informazioni relative alle domande del test preselettivo fra i candidati seduti ai tavoli presenti nella sala, i candidati svolgeranno il medesimo test preselettivo e pertanto la Commissione predisporrà un unico test a risposta multipla;

O M I S S I S

La Commissione prende atto che, a norma dell'Avviso, le prove d'esame si articolano in una prova pratica e una prova orale.

PROVA PRATICA

dimostrazione pratica di capacità attinenti alle mansioni da svolgere. In particolare la prova tenderà a dimostrare le capacità specifiche sulla scelta dei cibi e la modalità di preparazione di pasti per bambini da tre mesi a sei anni

PROVA ORALE

colloquio tendente ad appurare la conoscenza teorica e degli elementi tecnici necessari per l'espletamento delle mansioni richieste dal posto messo a concorso. In particolare la prova verterà su uno o più dei seguenti argomenti:

- nozioni sui principi nutritivi;
- conservazione degli alimenti;
- scelta degli alimenti nella ristorazione infantile: qualità e quantità;
- proposte di menù e modalità di preparazione nella fascia d'età 3 mesi - 6 anni;
- igiene nella ristorazione: l'autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema Haccp;
- norme in materia di sicurezza del lavoro;
- nozioni sul rapporto di lavoro dei dipendenti dei comuni della Regione Trentino Alto Adige
- nozioni sul funzionamento/organizzazione dei servizi comunali.

Ai sensi dell'art. 34 bis del Regolamento Organico Generale del Personale la prova orale potrà essere effettuata in modalità telematica da remoto mediante l'utilizzo di appositi strumenti informatici.

La Commissione prende atto altresì che l'avviso di concorso stabilisce quanto segue:

- risultano idonei alla prova pratica i candidati che ottengono un punteggio pari o superiore a 18/30;
- saranno ammessi alla prova orale solamente i candidati risultati idonei nella prova pratica;
- risultano idonei alla prova orale i candidati che ottengono un punteggio pari o superiore a 18/30;
- per l'inserimento nella graduatoria finale di merito è necessario aver raggiunto l'idoneità anche nella prova

orale;

- il punteggio finale sarà dato dalla somma dei voti conseguiti nella prova pratica e nella prova orale;
- la mancata partecipazione ad una qualsiasi delle prove comporta l'esclusione dal concorso;
- i concorrenti saranno giudicati in base alle prove d'esame dall'apposita Commissione che stabilirà l'idoneità alle prove stesse e la graduatoria di merito.

O M I S S I S

La Commissione decide altresì che:

- l'esame orale durerà non meno di 10 minuti;
- i criteri di formulazione dei quesiti della prova orale e le modalità di valutazione delle risposte saranno definiti prima dell'inizio della prova orale;
- al termine della prova orale, gli esiti della stessa siano pubblicati sul sito .

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 3 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO (36 ORE SETTIMANALI) NELLA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO, CATEGORIA B EVOLUTO, DI CUI N. 1 POSTO RISERVATO AI SENSI DELL'ART. 12 (MISURE PER IL SUPERAMENTO DEL PRECARIATO) COMMA 10 DELLA L.P. 03.08.2018 N. 15 e SS.MM. e I.

VERBALE DELLE ADUNANZE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Quinta adunanza

L'anno 2022, il giorno mercoledì 6 del mese di aprile ad ore 17.30, presso la Sala della Torre al 4° piano della sede municipale di Torre Mirana in via Belenzani, 3 a Trento, si è riunita al completo dei suoi componenti, la Commissione giudicatrice del concorso pubblico per esami per la copertura di n. 3 posti a tempo indeterminato e a tempo pieno (36 ore settimanali) nella figura professionale di cuoco specializzato – categoria B evoluto, di cui n. 1 posto riservato ai sensi dell'art. 12 (Misure per il superamento del precariato) comma 10 della L.P. 03.08.2018 n. 15 e ss.mm. e i. .

O M I S S I S

- il 14 aprile 2022 primo giorno della prova pratica di cucina, immediatamente prima dell'inizio della prova, verranno predisposte dalla Commissione giudicatrice 6 prove pratiche ognuna delle quali prevede la realizzazione di una pietanza (un primo o un secondo o un dolce); ogni gruppo di candidati provvederà ad estrarre a sorte la pietanza da realizzare e tutti i candidati del gruppo effettueranno la stessa pietanza;
- il tempo massimo previsto per l'effettuazione della prova (preparazione, cottura, impiattamento) è fissato in 1 ora e 30 minuti compreso il riordino della postazione di lavoro;
- ogni piatto ad esclusione dei dolci, dovrà essere confezionato dal candidato per un numero di 4 bambini dell'età di 5-6 anni;
- ad ogni concorrente verranno messi a disposizione gli ingredienti necessari;
- i candidati potranno utilizzare a loro discrezione il materiale e l'attrezzatura messi a loro disposizione, necessari per la corretta esecuzione della prova;
- il 14 aprile 2022 primo giorno della prova pratica di cucina, immediatamente prima dell'inizio della prova, la Commissione giudicatrice definirà la griglia di valutazione della prova pratica;
- la valutazione della prova pratica avverrà durante l'effettuazione della prova stessa e attraverso la

valutazione dei piatti confezionati al termine della prova;

O M I S S I S

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 3 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO (36 ORE SETTIMANALI) NELLA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO, CATEGORIA B EVOLUTO, DI CUI N. 1 POSTO RISERVATO AI SENSI DELL'ART. 12 (MISURE PER IL SUPERAMENTO DEL PRECARIATO) COMMA 10 DELLA L.P. 03.08.2018 N. 15 e SS.MM. e I.

VERBALE DELLE ADUNANZE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Sesta adunanza

L'anno 2022, il giorno giovedì 14 del mese di aprile ad ore 7.30, presso l'Istituto di formazione professionale alberghiero di Levico Terme, si è riunita al completo dei suoi componenti, la Commissione giudicatrice del concorso pubblico per esami per la copertura di n. 3 posti a tempo indeterminato e a tempo pieno (36 ore settimanali) nella figura professionale di cuoco specializzato – categoria B evoluto, di cui n. 1 posto riservato ai sensi dell'art. 12 (Misure per il superamento del precariato) comma 10 della L.P. 03.08.2018 n. 15 e ss.mm. e i., per l'effettuazione della prova pratica di cucina.

O M I S S I S

La Commissione procede a definire le seguenti prove pratiche di cucina:

1. CREMA DI PORRI E PATATE CON CROSTINI
2. RISOTTO ALLE ZUCCHINE
3. POLPETTE DI FAGIOLI
4. STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE
5. CROSTATA CON CONFETTURA
6. BUDINO AL CACAO

La Commissione richiamando quanto stabilito dall'avviso di concorso rispetto all'idoneità nella prova pratica *"risultano idonei alla prova pratica i candidati che ottengono un punteggio pari o superiore a 18/30"*, concorda di adottare, per la valutazione della prova pratica di cucina la seguente scheda di valutazione che riporta la griglia di valutazione e i rispettivi punteggi:

	PUNTI MAX	PUNTI ASSEGNATI
Capacità pianificazione lavoro: <ul style="list-style-type: none">• impostazione del lavoro• organizzazione delle postazione di lavoro• rispetto dei tempi previsti• manualità e disinvoltura• utilizzo delle attrezzature a disposizione	5	
Capacità di operare secondo le norma di sicurezza <ul style="list-style-type: none">• ordine e pulizia della postazione• utilizzo degli strumenti adeguati• rispetto dei tempi previsti per il riassetto della postazione di lavoro• Conoscenze tecniche per la prevenzione	5	

infortuni		
<p>Capacità di operare secondo le norme di igiene</p> <ul style="list-style-type: none"> • ordine e pulizia della persona e della divisa • ordine e pulizia della postazione di lavoro • ordine e sanificazione dopo la lavorazione • Rispetto dei tempi previsti per il riassetto della postazione • ordine e pulizia durante la fase di lavorazione 	5	
<p>Valutazione del gusto</p> <ul style="list-style-type: none"> • cottura • morbidezza • sapidità 	10	
<p>Valutazione della presentazione del piatto</p> <ul style="list-style-type: none"> • impiattamento e presentazione 	5	
<p>TOTALE (punteggio in 30esimi) idoneità 18/30</p>	30	

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 3 POSTI A TEMPO INDETERMINATO E A TEMPO PIENO (36 ORE SETTIMANALI) NELLA FIGURA PROFESSIONALE DI CUOCO SPECIALIZZATO, CATEGORIA B EVOLUTO, DI CUI N. 1 POSTO RISERVATO AI SENSI DELL'ART. 12 (MISURE PER IL SUPERAMENTO DEL PRECARIATO) COMMA 10 DELLA L.P. 03.08.2018 N. 15 e SS.MM. e I.

VERBALE DELLE ADUNANZE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Ottava adunanza

L'anno 2022, il giorno 27 del mese di aprile ad ore 8.30, presso l'ufficio del Dirigente del Servizio Risorse Umane al primo piano della Sede Municipale di Torre Mirana, in via Belenzani 3, a Trento, si è riunita al completo dei suoi componenti, la Commissione giudicatrice del concorso pubblico per esami per la copertura di n. 3 posti a tempo indeterminato e a tempo pieno (36 ore settimanali) nella figura professionale di cuoco specializzato – categoria B evoluto, di cui n. 1 posto riservato ai sensi dell'art. 12 (Misure per il superamento del precariato) comma 10 della L.P. 03.08.2018 n. 15 e ss.mm. e i., per procedere alla predisposizione della prova orale e a seguire all'effettuazione della stessa.

O M I S S I S

A questo punto la Commissione decide quanto segue rispetto all'effettuazione della prova orale:

- la sala nella quale si terrà la prova orale, durante lo svolgimento della stessa, dovrà rimanere aperta al pubblico nel rispetto dei limiti definiti dal Piano Operativo per lo svolgimento della prova orale;
- il controllo dei candidati assenti dovrà avvenire solo al termine della prova orale;
- al termine di ogni singola giornata di prova orale, gli esiti della medesima saranno pubblicati sul sito internet del Comune di Trento e l'ultimo giorno oltre all'esito della prova orale sarà pubblicata anche la graduatoria finale di merito.

La Commissione ricorda che nella prima adunanza è stato stabilito che l'esame orale duri non meno di 10 minuti.

La Commissione definisce inoltre le seguenti modalità di effettuazione della prova orale:

- vengono predisposti n. 2 gruppi di domande sugli argomenti previsti per la prova orale dall'avviso di concorso, aventi tutti simile grado di difficoltà (**Allegato n. 8** al presente verbale), così suddivisi:

1° gruppo, composto da n. 45 quesiti sui seguenti argomenti della prova orale:

- nozioni sui principi nutritivi;
- conservazione degli alimenti;
- scelta degli alimenti nella ristorazione infantile: qualità e quantità;
- proposte di menù e modalità di preparazione nella fascia d'età 3 mesi - 6 anni;
- igiene nella ristorazione: l'autocontrollo igienico sanitario secondo il sistema Haccp;

2° gruppo, composto da n. 45 quesiti sui seguenti argomenti della prova orale.

- norme in materia di sicurezza del lavoro;
- nozioni sul rapporto di lavoro dei dipendenti dei comuni della Regione Trentino Alto Adige
- nozioni sul funzionamento/organizzazione dei servizi comunali.

- i due gruppi di domande sopra descritte verranno posti in due distinti contenitori;
- i candidati verranno invitati ad estrarre una domanda per ciascun contenitore;
- la Commissione si riserva, inoltre, nel corso della trattazione degli argomenti estratti dal candidato, di formulare richieste di approfondimento o domande correlate;

- il punteggio sarà espresso dalla Commissione, al termine della prova orale, a porte chiuse, tenendo conto delle risposte date e sulla base della preparazione complessiva dimostrata dai candidati nel corso della prova, formulando un punteggio finale in trentesimi;

- il punteggio sarà graduato in relazione al livello di pertinenza e completezza nel trattare i vari argomenti ed anche alla capacità espositiva e di linguaggio;
- risulta idoneo il candidato che ottiene un punteggio non inferiore a 18,00/30,00.

Si definiscono altresì i seguenti criteri di valutazione della prova orale:

FASCE DI PUNTEGGIO	
da 15 a 17	prova non valutabile perchè il candidato non risponde o prova che denota evidenti lacune nei contenuti di base rispetto agli argomenti trattati con diversi errori e difficoltà espositiva
da 18 a 20	prova complessivamente sufficiente che dimostra la presenza di una conoscenza di base anche se per taluni casi non ben strutturata; qualche lacuna e/o errore, in taluni casi anche qualche difficoltà espositiva
da 21 a 23	prova che denota elementi positivi, più che sufficiente conoscenza degli argomenti esposti, capacità di elaborazione personale e capacità espositiva
da 24 a 26	prova che denota una discreta o quasi buona conoscenza degli argomenti esposti, una certa capacità di approfondimento di elaborazione personale e una discreta capacità espositiva
da 27 a 28	prova che denota un buona o più che buona conoscenza degli argomenti esposti, un adeguata capacità di ragionamento e capacità di argomentare rispetto ai contenuti trattati
da 29 a 30	prova che denota una quasi ottima o ottima conoscenza degli argomenti esposti e quasi completo o completo sviluppo dei temi, capacità di ragionamento e capacità di argomentare rispetto ai contenuti trattati