

# AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA

## “CASA LANER” DI FOLGARIA

CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI  
N. 1 (UNO) POSTO A TEMPO PIENO (36 H/SETT.LI)  
A TEMPO INDETERMINATO IN FIGURA PROFESSIONALE DI  
**AIUTO CUOCO**  
CATEGORIA B – LIVELLO BASE – 1^ POSIZIONE RETRIBUTIVA

### CRITERI DI VALUTAZIONE

#### 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, pratica ed orale ottenendo un punteggio minimo non inferiore a **21/30** per ciascuna prova.

#### 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, così composti:

- ogni tema sarà costituito da n. 20 domande a risposta multipla e n. 1 domanda a risposta aperta sintetica;
- la commissione predisporrà la domanda a risposta aperta che sarà fissa per i tre temi, mentre le domande a risposta multipla saranno differenti per ogni tema.

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

- **prova scritta :**                      **entro 40 minuti**

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

- per ogni domanda a risposta multipla verranno attribuiti:
  - punti            1,00            per ogni risposta corretta;
  - punti            0,00            per ogni risposta non corretta;
  - punti            0,00            per ogni mancata risposta;
- per la domanda a risposta aperta sintetica verranno attribuiti:
  - punti            10,00            a risposta esatta e completa;

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 consisterà nell'esecuzione, con attrezzature e materiali messi a disposizione dall'Amministrazione, di un'attività propria di cucina volta ad accertare la preparazione professionale dei candidati con riferimento alle attività che gli stessi saranno chiamati a svolgere.

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

- **prova pratica :                    entro 30 minuti**

Criteri di valutazione per la correzione della prova pratica:

- utilizzo corretto delle attrezzature messe a disposizione;
- rispetto delle norme di sicurezza e HACCP;
- tecnica / manualità;
- sequenzialità logico temporale del processo;
- tempistiche;
- ordine e pulizia;
- rispetto dello spazio assegnato;
- risultato finale.

#### CRITERI PER LA PROVA ORALE:

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

La Commissione predisporrà le domande sugli argomenti previsti dal Bando di Concorso, che verranno messe in due urne distinte per argomento/area, dalle quali ogni candidato dovrà estrarre un totale di n. 3 domande (n. 2 area tecnico/professionale e n. 1 area normativa).

Nella prova orale potranno inoltre essere riprese le eventuali domande a cui il candidato non abbia risposto correttamente nella prova scritta/pratica.

Criteri di valutazione per la prova orale:

- appropriatezza dei contenuti;
- uso terminologia appropriata;
- linguaggio appropriato;
- capacità espositive.

#### MODALITA' DI ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI:

Ogni Commissario attribuirà individualmente la propria valutazione relativamente allo svolgimento delle singole prove.

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*.



IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

- dr. Giovanni Bertoldi -

Documento informatico firmato digitalmente  
ai sensi del D. Lgs. 82/2005, che soddisfa  
il requisito della forma scritta.