



COMUNE DI SIENA

## **CRITERI DI VALUTAZIONE E TRACCE PROVA PRATICA**

**AVVISO PUBBLICO DEL 03/06/2019, PUBBLICATO PRESSO IL CENTRO PER L'IMPIEGO  
CON IL n. 10475, PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA PER L'ASSUNZIONE DI  
PERSONALE A TEMPO DETERMINATO NELLE STRUTTURE SCOLASTICHE COMUNALI NEL  
PROFILO PROFESSIONALE DI**

**“ESECUTORE ADDETTO ALLA CUCINA”  
(CATEGORIA B – POSIZIONE ECONOMICA B/1)**

*Il bando di concorso, approvato con determinazione dirigenziale n. 1109 del 31/05/2019 prevedeva la seguente prova pratica, volta al solo accertamento dell'idoneità del candidato, come previsto dall'art. 38 del Regolamento Regionale, approvato con decreto del Presidente della Giunta Regionale 4/2/04 n. 7/R "Preparazione, cottura, confezione e ripartizione dei pasti sulla base di tabelle dietetiche. Quantità, controlli e verifiche dei prodotti alimentari. Igiene, pulizia della cucina e delle relative attrezzature e stoviglie. Basilari conoscenze nelle attività di ricevimento, controllo e stoccaggio delle materie prime”.*

*(estratto verbale commissione esaminatrice)*

.....  
.....

La Commissione Esaminatrice, nominata con determinazione dirigenziale n. 1564 del 06/08/2019, nella seduta del giorno 07/08/2019, come da verbale agli atti del Servizio competente, ..... individua le modalità dell'espletamento della prova e i criteri per la valutazione della stessa, che si riterrà superata con un giudizio sufficiente in tutte le domande/operazioni richieste. La valutazione dei concorrenti verterà sulla conoscenza delle metodologie di lavoro e cura organizzativa, sulla correttezza e precisione nella elaborazione, sulla attitudine all'applicazione operativa delle conoscenze acquisite. La Commissione, quindi, stabilisce i criteri specifici di valutazione della prova, che consisterà nella preparazione di una pietanza, come sotto indicato:

- conoscenza dell'igiene personale e delle norme igieniche da adottare in cucina;
- conoscenza basilare delle tipologie di cottura e omogeneizzazione, metodo di preparazione della pietanza richiesta, nonché delle grammature per bambini da 3 a 36 mesi.

La Commissione Esaminatrice in data 05/09/2019 dichiara quanto segue: ..... la Commissione prepara cinque prove, che vengono poi sigillate in altrettante buste, firmate da tutti i componenti della Commissione, che verranno utilizzate nella giornata di esame. Per ogni gruppo, un candidato tra i presenti, estrarrà una tra le cinque buste messe a disposizione. La busta estratta, conterrà la prova da effettuarsi per quel gruppo; le prove non estratte, saranno sorteggiate di volta in volta dai candidati dei gruppi successivi fino ad esaurimento.

Le cinque prove, ciascuna composta da una preparazione di un piatto e dalla procedura di sanificazione del piano di lavoro, predisposte dalla Commissione sono le seguenti:

#### PROVA 1

Preparazione di una frittata Bio con porri, specificando le relative grammature per bambini da 1 a 3 anni.

Si richiede inoltre la sanificazione del piano di lavoro dopo l'utilizzo.

#### PROVA 2

Preparazione della salsa besciamella (per capacità 1lt), specificando le relative grammature per bambini da 1 a 3 anni.

Si richiede inoltre la sanificazione del piano di lavoro dopo l'utilizzo.

#### PROVA 3

Preparazione della salsa al pesto finto, specificando relative grammature per i bambini da 1 a 3 anni.

Si richiede inoltre la sanificazione del piano di lavoro dopo l'utilizzo.

#### PROVA 4

Preparazione di una porzione di risotto alle zucchine, specificando le relative grammature per bambini da 1 a 3 anni.

Si richiede la sanificazione del piano di lavoro dopo l'utilizzo.

#### PROVA 5

Preparazione di una porzione di passato di legumi con crostini di pane, specificando le relative grammature per bambini da 1 a 3 anni.

Si richiede inoltre la sanificazione del piano di lavoro dopo l'utilizzo.