

**CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 2 POSTI DI CUOCO AREA
DEGLI OPERATORI ESPERTI A TEMPO INDETERMINATO E PIENO CON RISERVA DI N. 1
POSTO A FAVORE DEGLI OPERATORI VOLONTARI CHE HANNO CONCLUSO IL SERVIZIO
CIVILE UNIVERSALE SENZA DEMERITO AI SENSI ART. 18 – D.LGS. N. 40/2017**

CRITERI DI VALUTAZIONE PROVA A CONTENUTO PRATICO (valutazione espressa in 30/30):

La prova a contenuto pratico sia articolata nelle seguenti 3 lavorazioni:

- 1) preparazione da forno;
- 2) piatto caldo (primo e/o secondo piatto);
- 3) frutta e verdura.

La prova a contenuto pratico prevede una valutazione massima di 30 punti secondo i seguenti criteri di valutazione per ogni singola lavorazione:

- Capacità di gestione delle fasi di lavorazione (max 9 punti per ogni singola prova estratta)
- Capacità di gestione della fase di riordino/pulizia del piano di lavoro (max 1 punto per ogni singola prova estratta).

Conseguono l'ammissione alla prova orale i candidati che abbiano riportato, nella prova a contenuto pratico, una votazione di almeno 21 punti su 30.

CRITERI DI VALUTAZIONE PROVA ORALE (valutazione espressa in 30/30):

La prova orale si articola secondo le seguenti modalità:

- a. una prova di valutazione delle capacità, attitudini e motivazioni individuali necessarie a ricoprire il ruolo di cuoco area degli operatori esperti, a cui segue un'idoneità o meno;
- b. un colloquio su temi oggetto del programma di esame, nello specifico:
 - 1 domanda di carattere generale;
 - 1 domande sulle materie specifiche di settore;
- c. una verifica della conoscenza delle apparecchiature e delle applicazioni informatiche più diffuse, a cui segue un'idoneità o meno;
- d. una verifica della conoscenza della lingua inglese, a cui segue un'idoneità o meno.

La commissione comunica ai candidati i criteri di valutazione delle domande relative alle materie del programma d'esame:

- Pertinenza e completezza della risposta (max 10 punti).
- Capacità e chiarezza nell'esposizione (max 5 punti).

La prova orale si intende superata con una valutazione di almeno 21/30.