

LA COMMISSIONE

prende atto che, ai sensi dell'art. 29 del D.P.R. 27.03.2001 n. 220, le prove d'esame relative al concorso di cui trattasi sono articolate in una in una **prova pratica** ed in una **prova orale**.

Prende altresì atto che il medesimo articolo prevede che siano i bandi di concorso a stabilire l'oggetto delle singole prove e pertanto si procede alla lettura del bando in argomento il quale prevede, relativamente alle prove:

**Prova pratica:** consisterà nell'esecuzione di tecniche specifiche connesse alla professionalità richiesta, ovvero nella preparazione di una portata, al fine di verificare il possesso delle tecniche relative alla qualifica di Operatore Tecnico Specializzato Cuoco.

**Prova orale:** verterà su materie specifiche relative all'oggetto della selezione al fine di verificare il possesso della professionalità richiesta dal presente bando di concorso.

LA COMMISSIONE

prende atto che l'art. 8 del D.P.R. 27.03.2001 n. 220 prevede la ripartizione dei punteggi per titoli, suddividendoli per categoria; in particolare i 100 punti complessivamente a disposizione della Commissione sono così ripartiti:

- a) 40 punti per i titoli
- b) 60 punti per le prove d'esame

I punti per le prove d'esame sono così ripartiti:

- a) 30 punti per la prova pratica
- b) 30 punti per la prova orale

I punti per la valutazione dei titoli che, in sede di bando di concorso, sono stati così ripartiti:

- a) titoli di carriera: punti 20
- b) titoli accademici, di studio: punti 6
- c) pubblicazioni e titoli scientifici: punti 2
- d) curriculum formativo e professionale: punti 12

Il superamento delle prove pratica ed orale è subordinato al raggiungimento di una valutazione di sufficienza espressa in termini numerici di almeno 21/30.

LA COMMISSIONE

procede alla valutazione titoli in base ai criteri indicati all'art. 11, 20, 21 e 22 del D.P.R. 27.03.2001, n. 220.

Per quanto non previsto la Commissione decide di attenersi ai seguenti criteri generali:

**Titoli di carriera (massimo punti 20):**

- > titoli di carriera sono valutabili se si tratta di servizio reso presso le unità sanitarie locali, le aziende ospedaliere, gli enti di cui agli articoli 21 e 22 DPR 220/01 e presso altre pubbliche amministrazioni, nel profilo professionale a concorso o in qualifiche corrispondenti. Il servizio reso nel corrispondente profilo della categoria inferiore o in qualifiche

corrispondenti è valutato con un punteggio non superiore al 50% di quello reso nel profilo relativo al concorso.

- > Il servizio prestato presso case di cura convenzionate o accreditate con rapporto continuativo è valutato, ex art. 21 comma 3) del DPR 220/01, per il 25% della sua durata, come servizio prestato presso gli ospedali pubblici nella categoria di appartenenza.
- > I periodi di effettivo servizio militare di leva, di richiamo alle armi, di ferma volontaria di rafferma, prestati presso le forze armate, ai sensi dell'art. 22 della Legge 24 dicembre 1986, n. 958, sono valutati con i corrispondenti punteggi previsti per i concorsi disciplinati dal presente decreto per i servizi presso pubbliche amministrazioni, ove durante il servizio svolto abbia mansioni riconducibili al profilo a concorso, ovvero con il minor punteggio previsto dal presente decreto per il profilo o mansioni diverse, ridotto del 50%.
- > Il servizio prestato presso Istituti, enti ed istituzioni private di cui agli artt. 4 commi 12 e 13 e 15- undicies del D.Lgs. 30.12.92 n. 502 e successive modifiche ed integrazioni sono equiparati ai corrispondenti servizi prestati presso le Aziende Sanitarie. I servizi antecedenti alla data del provvedimento di equiparazione sono valutati per il 25% della durata con i punteggi previsti per i servizi prestati presso le Aziende Sanitarie.
- > I periodi di servizio omogeneo sono cumulabili.
- > le frazioni di anno sono valutate in ragione mensile considerando, come mese intero, periodi continuativi di giorni trenta o frazioni superiori a quindici giorni;
- > i periodi di servizio prestati a tempo parziale sono valutati proporzionalmente all'orario di lavoro previsto dal Contratto collettivo nazionale del lavoro.
- > in caso di servizi contemporanei è valutato quello più favorevole al candidato.
- > in caso di mancata indicazione del giorno di decorrenza e del giorno di termine dei servizi verrà considerato come decorrenza iniziale l'ultimo giorno del mese o dell'anno indicato e come termine finale il primo giorno del mese o dell'anno indicati.

**Per quanto non espressamente previsto, la Commissione determina, altresì, i seguenti criteri:**

- > Servizio prestato in qualifiche corrispondenti in posizione funzionale superiore Operatore Tecnico Specializzato Esperto – Cuoco (Cat. C) punti 1,80/anno
- > Servizio prestato in ruolo nella posizione funzionale di Operatore Tecnico Specializzato Cuoco (cat. B livello economico super) punti 1,20/anno
- > Servizio militare/civile prestato svolto in posizione riconducibile ad Operatore Tecnico Specializzato Cuoco (cat. B livello economico super) punti 1,20/anno
- > Servizio prestato nel corrispondente profilo della categoria inferiore (Operatore Tecnico Cucina e Mensa – Cat. B) punti 0,60/anno

**Titoli accademici e di studio (massimo punti 5):**

I titoli accademici e di studio sono valutati con un punteggio attribuito dalla commissione con motivata valutazione, tenuto conto dell'attinenza dei titoli posseduti con il profilo professionale da conferire;



Non è valutabile il titolo di studio richiesto quale requisito di partecipazione al concorso.

**La commissione determina quindi i seguenti criteri:**

- Diploma quinquennale ulteriore in altro settore punti 0,50
- Biennio successivo al diploma di qualifica (requisito di ammissione) con conseguimento del diploma maturità punti 0.30
- Ulteriore diploma di qualifica in materia attinente punti 0.15/a

**Pubblicazioni e titoli scientifici (massimo punti 5)**

Il punteggio previsto per la categoria è attribuito dalla Commissione, con motivata valutazione, tenendo conto:

- dell'originalità della produzione scientifica;
- dell'importanza della rivista;
- della continuità e dei contenuti dei singoli lavori;
- dell'attinenza degli stessi con la posizione funzionale da conferire;
- dall'eventuale collaborazione di più autori.

Ai fini di una corretta valutazione occorre, inoltre, tenere conto:

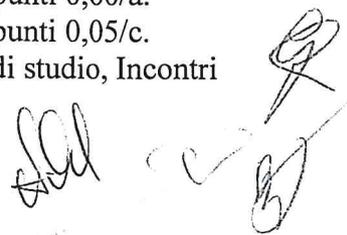
- della data di pubblicazione dei lavori in relazione all'eventuale conseguimento di titoli accademici già valutati in altra categoria di punteggi;
- del fatto che le pubblicazioni contengano mere esposizioni di dati e casistiche, non adeguatamente avvalorate ed interpretate, ovvero abbiano contenuto solamente compilativo o divulgativo, ovvero ancora costituiscano monografia di alta originalità.

**Curriculum formativo e professionale (massimo punti 10):**

- In questa categoria sono valutate le attività professionali e di studio, debitamente autocertificate, non riferibili ai titoli già valutate nelle precedenti categorie idonee ad evidenziare, ulteriormente, il livello di qualificazione professionale acquisito nell'arco della intera carriera e specifiche rispetto alla posizione funzionale da conferire, nonché gli incarichi di insegnamento conferiti da enti pubblici;
- In tale categoria rientrano anche i corsi di formazione e di aggiornamento professionale qualificati con riferimento alla durata e alla previsione di esame finale;
- Il punteggio attribuito dalla commissione è globale e deve essere adeguatamente motivato. La motivazione deve essere riportata nella scheda di valutazione per ogni candidato.
- I servizi utilizzati quale requisito d'ammissione e prestati prima del conseguimento dei requisiti specifici richiesti dal bando, non saranno valutati.
- non saranno valutate le autocertificazioni generiche dalle quali non risulti identificabile o la tipologia dell'attività svolta o l'effettiva dettagliata durata.

Ai fini della valutazione della presente categoria di titoli saranno utilizzati i seguenti criteri:

- \* Servizio Militare/Civile punti 0.15/a
- \* Stage/Frequenza volontaria punti 0.050/a.
- \* Borsa di studio presso ASL/PA in ambito attinente punti 0.72/a.
- \* Contratto di Co.Co.Co./Co.Co.Pro. (S.S.N o altra P.A.) punti 0.72/a.
- \* Servizio prestato quale dipendente in ditta privata in attività attinenti punti 0,60/a.
- \* Servizio prestato quale interinale in ditta privata con espletamento di attività non attinenti nel S.S.N o altra P.A. punti 0,60/a.
- \* Relatore/Docente a Corsi in materia attinente punti 0,05/c.
- \* Partecipazione in qualità di uditoro a Seminari, Congressi, Convegni, Giornate di studio, Incontri in ambito attinente



\* durata =< a 3 gg.

Punti 0,001/c

\* durata > a 3 gg.

Punti 0,003/c.

\* Corsi di Perfezionamento e/o superiori a 10 gg.

Punti 0,1/c.

Per quanto non previsto la Commissione decide che non saranno valutati attestati di partecipazione con data antecedente alla data di conseguimento del diploma requisito di ammissione, attività non attinenti, attività di volontariato, attività in cui non sia specificato l'impegno orario. Non saranno altresì valutate le idoneità e partecipazioni a precedenti concorsi, iscrizioni ad associazioni, tesi con dignità di stampa, conseguimento di qualifiche non attinenti, attività e mansioni svolte in profili diversi da quello messo a bando.

0

#### LA COMMISSIONE

sulla base della determinazione n. 568 del 6/12/2019, prende atto che l'amministrazione ha ammesso alla procedura i seguenti candidati:

1	BELTRAMINO CLAUDIO
2	BONO MAURIZIO
3	BRUNO PAOLO
4	CALAMANTE JACOPO
5	CAPPUCCIO VINCENZO
6	CORTESE SALVATORE
7	DELL'ALBANI GIOVANNI
8	FIORIO LOREDANA
9	GAIOLA DANIELE
10	GENERSO ANTONIO
11	LAVACCA RAFFAELE
12	MARCHIONNA MASSIMO
13	MARCOVECCHIO NICOLA
14	MORTARI MASSIMILIANO
15	MURRU LUCIANO

#### LA COMMISSIONE

procede alla formulazione all'unanimità delle **prove pratiche** (All. n. 1) che risultano essere:

Prova n. 1 OMELETTE AL FORMAGGIO.

Prova n. 2 PLATESSA ALLA MUGNAIA.

Prova n. 3 SCALOPPA ALLA VALDOSTANA.

Al fine dell'attribuzione del punteggio finale relativo alla prova pratica la Commissione unanime stabilisce che la stessa verrà valutata sulla base di una puntuale preparazione della ricetta oggetto della prova, rilevabile dalla corretta indicazione degli ingredienti necessari e dall'orientamento e manualità in cucina:

Corretta indicazione degli ingredienti  
Corretta preparazione della ricetta  
Orientamento e manualità in cucina

(max 10 punti)  
(max 10 punti)  
(max 10 punti)

OMM 5515

filet  
BJ  
Xed