



Prot. n° 2361

Castel San Pietro Terme, 15/07/2019

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDE: 30 LUGLIO 2019

**AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA
PER TITOLI E PROVA PRATICA AI FINI DELL'ASSUNZIONE DI:**

- n. 1 **"Aiuto Cuoco"- livello D1-** a tempo indeterminato CCNL FEDERCASA a part time 66.66% e sospensione dal 15 Giugno al 31 Agosto;
- n. 1 **"Cuoco" – livello C2** a tempo indeterminato CCNL FEDERCASA a part time 94.45% (Giugno 83.33%) e sospensione dal 01 Luglio al 10 Settembre;
- n. 1 **"Cuoco Capo Partita" – livello C1** a tempo indeterminato CCNL FEDERCASA full time

In esecuzione della deliberazione dell'Amministratore Unico del 09/07/2019:

SI RENDE NOTO

La Società scrivente, in linea con le previsioni in materia, intende avviare una selezione pubblica per le seguenti assunzioni:

di n. 1 **"Cuoco" – livello C2** e di n. 1 **"Aiuto Cuoco"- livello D1-** a tempo indeterminato CCNL FEDERCASA a part time e n. 1 **"Cuoco Capo Partita" – livello C1** full time da destinare all'area refezione.

Il trattamento economico è quello previsto dal CCNL Federcasa, rapportato al livello e all'orario di lavoro e assoggettato alla ritenute previdenziali, assistenziali ed erariali a norma di legge.

Mansioni del profilo:

1. AIUTO CUOCO attività di supporto alla preparazione dei pasti nel rispetto del programma dietetico assegnato, utilizzando le procedure in uso nella società e le apparecchiature disponibili e avendo cura del riordino, della pulizia e della funzionalità delle attrezzature e dei locali della cucina sotto la direzione del cuoco Capo Partita. Presidio delle condizioni produttive e dei materiali in uso, con particolare riferimento alle materie prime lavorate e la tempestiva comunicazione di condizioni di rischio per la salute.
2. CUOCO C2 preparazione dei pasti nel rispetto del programma dietetico assegnato, utilizzando le procedure in uso nella società e le apparecchiature disponibili e avendo cura del riordino, della pulizia e della funzionalità delle attrezzature e dei locali della cucina sotto la direzione del cuoco Capo Partita. Presidio delle condizioni produttive e dei materiali in uso, con particolare riferimento alle materie prime lavorate e la tempestiva comunicazione di condizioni di rischio per la salute.
3. CUOCO CAPO PARTITA preparazione dei pasti nel rispetto del programma dietetico assegnato, utilizzando le procedure in uso nella società e le apparecchiature disponibili e avendo cura del riordino, della pulizia e della funzionalità delle attrezzature e dei locali della cucina sotto la direzione del cuoco Capo Settore. Presidio delle condizioni produttive

e dei materiali in uso, con particolare riferimento alle materie prime lavorate e la tempestiva comunicazione di condizioni di rischio per la salute.

Il cuoco Capo Partita è assegnato ad una o più linee del servizio Scolastico che coordina rapportandosi con il Capo Settore che sostituisce in caso di assenza, unitamente agli altri cuochi capo partita.

Può essere altresì assegnato al Servizio Linea Infanzia occupandosi in questo caso anche della gestione degli approvvigionamenti, derrate, magazzino, lavorazione, cottura, trasporto e somministrazione dei pasti prodotti presso la cucina Prima Infanzia e degli alimenti e bevande dalla stessa serviti e distribuiti; coordina, indirizza e controlla il personale addetto nonché i servizi ausiliari e di confezionamento e trasporto per quanto di competenza. Si rapporta con il responsabile del Settore Produttivo.

REQUISITI

Alla presente selezione possono partecipare gli interessati in possesso dei seguenti requisiti alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande di ammissione:

- a) Cittadinanza italiana o di uno stato membro della Unione Europea ovvero, per i candidati degli Stati non appartenenti all'Unione Europea, essere titolari di permesso di soggiorno CE per soggiornanti di lungo periodo o che siano titolari dello status di rifugiato ovvero dello status di protezione sussidiaria;
- b) Idoneità fisica all'impiego: la società ha facoltà di sottoporre a visita medica di controllo i soggetti dichiarati idonei, in base alla normativa vigente;
- c) non essere stati destituiti o dispensati dall'impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento, ovvero non essere stati dichiarati decaduti da un impiego statale, ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) del testo unico delle disposizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato, approvato con Decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957, n.3;
- d) posizione regolare nei confronti degli obblighi di leva e degli obblighi di servizio militare per i candidati di sesso maschile nati entro il 31.12.1985;
- e) età non inferiore ai 18 (diciotto) anni;
- f) Godimento dei diritti civili e politici. I cittadini stranieri devono godere dei diritti civili e politici anche nello Stato di appartenenza, fatte salve le eccezioni per i titolari dello status di rifugiato o dello status di protezione sussidiaria;
- g) non avere riportato condanne penali o non avere procedimenti penali in corso di cui al libro II, titolo II del codice penale;
- h) perfetta conoscenza e padronanza della lingua italiana parlata e scritta, il candidato dovrà essere in grado di sostenere il tenore del colloquio secondo la conoscenza della materia oggetto della prova, in modo chiaro e comprensibile. In ogni caso è esclusa la possibilità di sostenere le prove di esame in altra lingua, né è ammessa l'assistenza di un traduttore.

1. REQUISITI SPECIFICI:

- **AIUTO CUOCO:** Diploma di Scuola Media Inferiore e possesso del certificato di alimentarista in corso di validità livello 2 unitamente a 6 mesi di specifica esperienza professionale nel settore della ristorazione di comunità.
- **CUOCO:** possesso del Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado "Tecnico di cucina" (di durata quinquennale) o equipollente conseguito presso una Scuola Alberghiera Pubblica o legalmente riconosciuta, unitamente a 6 mesi di specifica esperienza professionale nel settore della ristorazione di comunità.
- **CUOCO CAPO PARTITA:** : possesso del Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado

"Tecnico di cucina" (di durata quinquennale) o equipollente conseguito presso una Scuola Alberghiera Pubblica o legalmente riconosciuta, unitamente a 1 anno di specifica esperienza professionale nel settore della ristorazione di comunità.

In caso di datore di lavoro privato il possesso dell'esperienza professionale deve essere debitamente documentata mediante attestazione resa dal datore di lavoro indicante la qualifica, le mansioni svolte, il periodo di servizio e l'orario di lavoro.

2) – DOMANDA – CURRICULUM – MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE - AMMISSIBILITA'

Gli interessati per partecipare alla selezione dovranno presentare:

- la domanda in carta semplice - **REDATA UTILIZZANDO GLI SCHEMI ALLEGATI** al presente avviso di selezione – sottoscritta e corredata da fotocopia di valido documento di identità;
- il proprio curriculum, datato e sottoscritto.

avendo cura di indirizzare tutto a: SOLARIS s.r.l. - Via Oberdan, n. 10/11 - 40024 Castel San Pietro T. (BO) e spedire per mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento alla Società, indicando sulla busta la dicitura "Domanda di partecipazione alla selezione pubblica area refezione", o presentarla direttamente presso la sede, all'indirizzo sopra specificato oppure inviarla tramite la propria pec all'indirizzo solaris.pec@legalmail.it.

Le domande devono pervenire o essere presentate alla Società entro e non oltre le ore 12,30 del giorno 30/07/2019, a pena di esclusione dal concorso. Non farà fede la data del timbro postale ma il timbro apposto dall'incaricato della Società.

Gli aspiranti portatori di handicap, se appartenenti alle categorie disciplinate dalla legge 104/92, dovranno specificare nella domanda gli ausili necessari in rapporto al proprio handicap, nonché l'eventuale necessità di tempi aggiuntivi, per sostenere le prove.

La Società non assume responsabilità per eventuali disguidi postali, telegrafici o comunque imputabili a fatto di terzi e a caso fortuito o di forza maggiore.

L'ammissione o la motivata esclusione è determinata dal Responsabile del Procedimento. Si procederà all'esclusione nei seguenti casi:

- dall'esame della domanda, il concorrente risulti privo di uno o più requisiti generali e speciali previsti nel presente avviso;
- ricevimento della domanda oltre il termine prescritto o con modalità difformi da quelle previste dal avviso;
- manchino il cognome e nome, la residenza o domicilio del concorrente;
- mancanza della firma del concorrente a sottoscrizione della domanda o del curriculum

L'esclusione è comunicata agli aspiranti candidati senza ritardo con l'indicazione del/i motivo/i di esclusione.

Nei seguenti casi:

- assenza del valido documento di identità
- mancanza del curriculum
- mancanza della documentazione attestante il possesso dell'esperienza professionale richiesta

il candidato sarà invitato ad integrare la domanda con la documentazione mancante entro il termine perentorio di 10 giorni dall'avvenuta comunicazione decorso il quale la domanda verrà esclusa.

3) - COMMISSIONE ESAMINATRICE

La Commissione esaminatrice nominata con atto del Responsabile del Procedimento procederà alla valutazione dei candidati e opererà nel rispetto del "Regolamento per la selezione del personale" approvato con delibera dell'Amministratore Unico (dopo, in sintesi, detto Regolamento) e nel rispetto di quanto stabilito con il presente avviso di selezione (art. 9 del regolamento) nonché in base ai principi generali in tema di trasparenza.

La Società, in ogni caso si riserva, ai sensi dell'art. 5 del Regolamento, la facoltà di avvalersi di società specializzate nelle procedure di selezione del personale.

4) - VALUTAZIONE TITOLI

Ai titoli sono complessivamente attribuiti 10 punti. La valutazione dei titoli è effettuata dalla Commissione, motivata ed insindacabile, sulla base dei criteri che verranno dalla stessa predeterminati, attenendosi alle seguenti indicazioni:

I titoli dichiarati devono essere posseduti alla data di scadenza fissata per la presentazione delle domande.

a) TITOLI CULTURALI E TITOLI VARI - Punteggio massimo attribuibile: PUNTI 3

Potranno essere valutati, anche in relazione alla votazione in essi riportati, i titoli richiesti per l'ammissione alla selezione.

I titoli superiori assorbono quelli inferiori.

Il titolo superiore a quello richiesto per l'ammissione alla selezione verrà valutato come tale solo se trattasi di titolo attinente l'area professionale a cui appartiene il posto messo in copertura.

I titoli relativi a diplomi di specializzazione post-universitari e diplomi per corsi universitari post-scuola secondaria saranno valutati in relazione all'attinenza all'area professionale cui appartiene il posto messo in copertura.

Possono altresì essere valutati gli attestati conseguiti al termine di corsi di formazione, perfezionamento, aggiornamento in materie attinenti la professionalità del posto messo a concorso.

b) TITOLI DI SERVIZIO (PROFESSIONALI) - Punteggio massimo attribuibile: PUNTI 5

La Commissione può valutare i servizi prestati nell'ambito della ristorazione di comunità nello stesso profilo e con le stesse mansioni oggetto dell'avviso oppure in profilo, mansioni o livello diversi, anche con rapporti di lavoro a tempo determinato.

Il servizio prestato non a tempo pieno verrà computato in misura proporzionale al tempo pieno osservato nella Società Solaris.

I titoli di servizio suddetti sono valutati solo se la relativa documentazione (comprese le dichiarazioni rese dai candidati) riporta indicazioni circa l'esatta durata del rapporto di lavoro, le mansioni svolte e l'inquadramento contrattuale ed è tale da consentire una obiettiva comparazione con il posto messo in copertura.

c) CURRICULUM - Punteggio massimo attribuibile: PUNTI 2

Per curriculum professionale si intende il complesso delle attività svolte dal candidato nel corso della sua carriera scolastica o lavorativa, che, a giudizio della commissione, siano significative per

un ulteriore apprezzamento della capacità professionale del candidato stesso, come per esempio esperienze non altrimenti valutabili come borse di studio, stages formativi, ecc.

E' valutato se in grado di produrre un valore aggiunto rispetto ai titoli sopra documentati e valutati in modo omogeneo a quanto sopra indicato.

La valutazione dei titoli verrà effettuata prima dello svolgimento della prova d'esame e in caso di preselezione verrà effettuata limitatamente ai candidati ammessi al colloquio.

5) - PRESELEZIONE

In presenza di un numero di aspiranti candidati superiore alle 20 unità per profilo, la Società Solaris si riserva la facoltà di procedere ad una pre-selezione, consistente in test a risposta multipla sulle materie di cui alla prova orale e su alcuni eventuali quesiti di logica.

La data, l'orario e la sede dell'effettuazione della prova di preselezione verranno resi noti tramite pubblicazione sul Sito Internet della Società www.solaris.srl almeno 10 giorni prima della data della prova.

I candidati ai quali non è stata comunicata l'esclusione dovranno pertanto presentarsi in tale data per sostenere la prova pre-selettiva, che non costituisce prova d'esame e non concorre quindi alla formazione della valutazione complessiva.

Supereranno la prova pre-selettiva e verranno ammessi alla prova i primi venti candidati per profilo che avranno totalizzato il punteggio più alto.

In caso di pari merito all'ultima posizione, verranno ammessi alle prova concorsuale tutti i candidati che hanno totalizzato lo stesso punteggio.

Del superamento della prova pre-selettiva sarà data comunicazione mediante pubblicazione sul Sito Internet della Società.

La Società non assume responsabilità per la mancata consultazione da parte dei candidati della pubblicazione di cui sopra.

6) - PROVA D'ESAME

Alla prova d'esame sono complessivamente attribuiti 30 punti.

I candidati ammessi dovranno sostenere una PROVA PRATICA consistente *nella preparazione di un pasto per un asilo nido o scolastico e nell'accertamento della conoscenza dell'uso delle apparecchiature più diffuse nelle cucine delle mense pubbliche*. Nel corso della prova, la Commissione può richiedere al candidato l'illustrazione delle operazioni eseguite nonché approfondimenti in merito ai contenuti delle stesse e alle possibili variabili.

Nell'ambito della prova pratica verrà valutata anche la conoscenza da parte del candidato delle seguenti materie:

- Sistema autocontrollo e vigente normativa in materia di igiene degli alimenti ("pacchetto igiene");
- Normativa etichettatura alimenti (Reg. Ce 1169 del 2011);
- Gestione diete speciali: alimenti da escludere per diete speciali (es. celiachia, allergie varie);
- Linee Guida sulla Ristorazione scolastica nazionali e regionali;
- Normativa sulla privacy e sicurezza sul lavoro.

Il livello di approfondimento sarà rapportato all'inquadramento previsto.

La prova si intende superata se il candidato ha complessivamente ottenuto una votazione di almeno 21/30.

7) – CALENDARIO DELLA PROVA D'ESAME

I candidati ai quali non sia stata comunicata l'eventuale esclusione dalla prova d'esame (o abbiano superato la eventuale pre-selezione) dovranno sostenere la prova pratica.

La convocazione alla prova d'esame avverrà esclusivamente tramite pubblicazione sul sito internet della società con un preavviso di almeno 10 giorni. Si invitano pertanto i candidati a consultare periodicamente il sito www.solaris.srl

I candidati dovranno presentarsi nel giorno e nell'ora indicata nella convocazione, muniti di valido documento di riconoscimento. La mancata partecipazione alla prova nel giorno ed ora sopraindicati, comporta l'esclusione dalla selezione in oggetto.

La Commissione si riserva la facoltà di espletare le prove in più giorni successivi secondo l'ordine alfabetico- ed in sede diversa - in base al numero dei candidati.

8) - PREFERENZE IN CASO DI PARITA'

A parità di punteggio si assumono le seguenti preferenze:

1) gli insigniti di medaglia al valore militare; 2) i mutilati ed invalidi di guerra ex combattenti; 3) i mutilati ed invalidi per fatto di guerra; 4) i mutilati ed invalidi per servizio nel settore pubblico e privato; 5) gli orfani di guerra; 6) gli orfani dei caduti per fatto di guerra; 7) gli orfani dei caduti per servizio nel settore pubblico e privato; 8) i feriti in combattimento; 9) gli insigniti di croce di guerra o di altra attestazione speciale di merito di guerra, nonché i capi di famiglia numerosa; 10) i figli di mutilati e degli invalidi di guerra ex combattenti; 11) i figli dei mutilati e degli invalidi per fatto di guerra; 12) i figli dei mutilati e degli invalidi per servizio nel settore pubblico e privato; 13) i genitori vedovi non risposati i coniugi non risposati e le sorelle ed i fratelli vedovi o non sposati dei caduti in guerra; 14) i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle ed i fratelli vedovi o non sposati dei caduti per fatto di guerra; 15) i genitori vedovi non risposati, i coniugi non risposati e le sorelle ed i fratelli vedovi o non sposati dei caduti per servizio nel settore pubblico e privato; 16) coloro che abbiano prestato servizio militare come combattenti; 17) coloro che abbiano prestato lodevole servizio a qualunque titolo, per non meno di un anno nell'Amministrazione che ha indetto il concorso; 18) i coniugati ed i non coniugati con riguardo al numero dei figli a carico; 19) gli invalidi ed i mutilati civili; 20) i militari volontari delle Forze armate congedati senza demerito al termine della ferma o rafferma.

In caso di ulteriore parità, precede il più giovane di età.

9) GRADUATORIE DEGLI IDONEI

La Commissione giudicatrice procede alla formazione delle graduatorie finali nella seduta in cui hanno termine le prove d'esame e saranno riportate nei verbali conclusivi dei lavori della commissione. Le graduatorie saranno una per il profilo di cuoco e una per il profilo di aiuto cuoco e una per il profilo di cuoco capo partita e saranno formate secondo l'ordine decrescente del punteggio totale con l'indicazione, per ogni candidato:

- del punteggio allo stesso attribuito, suddiviso per punteggio attribuito per titoli e per prova;

- titoli di preferenza a parità di merito previsti dalle vigenti norme di legge;
- eventuale possesso dei titoli di precedenza previsti da speciali disposizioni di legge.

Terminate le operazioni di riscontro, il servizio Personale verifica le dichiarazioni dei candidati e/o degli eventuali documenti inoltrati o acquisiti, nonché dei titoli attestanti il diritto al beneficio delle preferenze di legge. La graduatoria è approvata con apposito atto dal Responsabile del Procedimento ed è resa disponibile sul sito della Società per almeno 15 giorni consecutivi.

La graduatoria rimane efficace per il *periodo stabilito dalla vigente normativa*, per la copertura dei posti che si rendessero vacanti successivamente con riguardo alla medesima posizione, profilo professionale e livello.

La Società si riserva la facoltà di utilizzare, entro il periodo di validità sopra indicato, la graduatoria per l'assunzione a termine, di unità di personale anche a tempo parziale.

Analogamente si riserva, la facoltà di autorizzare altri Datori di lavoro pubblici o privati all'utilizzo della graduatoria per assunzioni a tempo determinato, in tal caso verranno omessi i nominativi dei candidati che non abbiano reso l'autorizzazione a comunicare i propri dati per scopi occupazionali.

10) - INFORMAZIONI VARIE E PRIVACY

Solaris srl si riserva la facoltà, per legittimi motivi, di prorogare, modificare, sospendere o revocare, in tutto o in parte, il presente avviso di selezione, comprese le date previste per lo svolgimento delle prove, a suo insindacabile giudizio, senza obbligo di comunicazione dei motivi e senza che i concorrenti possano accampare pretese di sorta.

Per quanto non previsto dal presente avviso viene fatto riferimento alle vigenti disposizioni in materia.

I dati e le informazioni che la Società riceve dai candidati in occasione delle procedure di selezione, o comunque ai fini dell'assunzione saranno raccolti presso la sede legale della società e trattati, nel rispetto del D.lgs. 196/2003 così come modificato dal Dlgs 101/2018 e del regolamento UE 679/2016, per le finalità, con le modalità e nei limiti indicati nell'informativa Privacy. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

Il presente avviso e il modello per la presentazione della domanda sono reperibili:

sul sito internet: www.solaris.srl , presso gli uffici della Società Solaris s.r.l. Siti in via Oberdan, n. 10/11 – 40024 Castel San Pietro Terme.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO è dott.ssa Claudia Grillini.

Eventuali informazioni possono essere richieste al Servizio Personale della Società Solaris n. Tel. 051/6951978 email: info@solaris.srl

Il Responsabile del Procedimento
(Claudia Grillini)

Claudia Grillini



SOLARIS SRL - Società Locale Alloggi Ristorazione e Servizi

Società ad integrale partecipazione pubblica sottoposta a indirizzo e controllo dei comuni soci

COMUNE DI CASTEL SAN PIETRO TERME, COMUNE DI OZZANO DELL'EMILIA, COMUNE DI DOZZA, COMUNE DI MONTERENZIO

Mail: info@solaris.srl – PEC: solaris.pec@legalmail.it

SEDE LEGALE Via Oberdan 10/11, 40024 Castel San Pietro Terme - Tel. 051/69.51.978 - fax 051/69.51.966

C.F./P. IVA e Registro Imprese BO: n. 02701751204. R.E.A. BO n. 460405. CAPITALE SOCIALE €. 15.527,00 i.v.