



# COMUNE DI SAMPEYRE

Provincia di Cuneo

C.A.P. 12020 – TEL.0175.977148 FAX 0175.977824

E-MAIL CERT [sampeyre@cert.ruparpiemonte.it](mailto:sampeyre@cert.ruparpiemonte.it)

**BANDO DI CONCORSO PUBBLICO, PER TITOLI ED ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO E PIENO DI UN OPERATORE ESPERTO (AREA DEGLI "OPERATORI ESPERTI" - C.C.N.L. RELATIVO AL PERSONALE DEL COMPARTO FUNZIONI LOCALI DEL 16/11/2022) – CON PROFILO PROFESSIONALE "OPERATORE TECNICO - CUOCO", CON ASSEGNAZIONE ALL'AREA AMMINISTRATIVA – SERVIZIO MENSA SCOLASTICA – DECORRENZA 01.01.2024**

## **PROCESSO VERBALE N° 3 – IDENTIFICAZIONE CANDIDATI E SVOLGIMENTO PROVA PRATICO/ATTITUDINALE DEL 6 DICEMBRE 2023**

L'anno 2023 addì sei del mese di dicembre alle ore 14.30, presso i locali dell'Hotel Ristorante Monte Nebin in Sampeyre, Via Cavour n. 26, si è riunita la Commissione giudicatrice del Concorso pubblico, per titoli ed esami, per l'assunzione a tempo pieno ed indeterminato di n.1 Operatore tecnico-cuoco, composta dai signori:

- **Dott.ssa NASI Chiara Angela** Segretario comunale di Sampeyre e Responsabile dell'Area del Personale - Presidente;
- **Dott.ssa BECHIS Lorena**, Funzionario di EQ dell'Area del Vice – Segretario del Comune di Barge – Componente esperto;
- **Prof. Taricco Paolo** Docente Tecnico presso Apropormazione S.C.A.R.L. Alba - Componente esperto;

Assume le funzioni verbalizzanti il Presidente NASI dott.ssa Chiara Angela.

### **LA COMMISSIONE**

La Commissione accerta la regolarità della propria costituzione e la legalità dell'adunanza.

La Commissione richiama integralmente quanto disposto nei precedenti verbali:

n. 1 in data 1 dicembre 2023;

n. 2 in data 6 dicembre 2023 ore 13.30.

La Commissione prende atto che si sono svolte le operazioni di identificazione dei candidati ammessi. Risultano presenti i seguenti candidati in ordine alfabetico:

- 1) BERTAINA Samuela – Carte d'identità n. AX2028405 del 30.11.2016

- 2) BRESSI Caterina – Carte d'identità n. CA22878LC del 20.01.2022
- 3) CIVALLERI Simone – Carta d'identità n. AY74579889 del 15.03.2018
- 4) DAPPIANO Nicola – Carta d'identità n. CA3390810 del 21.04.2021
- 5) DECOSTANZI Gaia – Carta d'identità n. AY7459774 del 26.01.2018
- 6) GIOLITTI Elena – Carta d'identità n. AV5670610 del 21.07.2016
- 7) MANDRILE Patrizia – Carta d'identità n. AV9926044 del 20.11.2015
- 8) MONGE CUNIGLIA Stefania – Carta d'identità n. CA3390810 del 21.04.2021
- 9) PEYRACCHIA Silvia – Carta d'identità n. CA58469PD del 29.05.2023
- 10) PORASSO Mariella – Carta d'identità n. CA7071810 del 23.04.2021
- 11) SEYMANDI Valentina – Carta d'identità n. CA86508JJ

Risultano assenti e rinunciatarî al concorso i candidati: DI MARTINO Mario e PASSANITI Bruno Fabio.

Il Presidente della Commissione spiega ai candidati presenti come si svolgerà la prova pratica attitudinale e riferisce che il tempo massimo per lo svolgimento della stessa è **di 45 minuti**. Durante il tempo assegnato i candidati dovranno rispondere ai quesiti sulle materia di concorso e verrà accertata la conoscenza della lingua inglese e la conoscenza di base delle più diffuse apparecchiature e applicazioni informatiche mediante l'utilizzo di un computer portatile che verrà posizionato in locale idoneo della sala cucina.

Il Presidente ricorda ai candidati che, come indicato nel bando di concorso, la prova si intende superata con un **punteggio minimo di 21/30** e che coloro che non raggiungano tale punteggio non saranno considerati idonei.

Il Presidente riferisce, inoltre, che oltre ai 30 punti della prova pratica, verranno assegnati a ciascun candidato **fino a un massimo di 10 punti per la valutazione dei titoli** così come previsto dal Regolamento comunale recante norme in materia di accesso all'impiego approvato con deliberazione del Consiglio comunale n. 33 del 06.08.1996 richiamato nel bando di concorso.

La valutazione verrà effettuata sulla base dei criteri stabiliti dalla Commissione di concorso nel verbale di insediamento n. 1 del 1 dicembre 2023 nei termini seguenti e con diverso "peso" nell'ordine in cui sono riportate:

- abilità dimostrata nella preparazione dei piatti nel termine assegnato dalla commissione di concorso;
- conoscenza e competenza dimostrata nella scelta degli alimenti, delle dosi necessarie in rapporto a quanto richiesto nell'ordine;
- capacità di ottimizzare i tempi di lavorazione;
- conoscenza e rispetto nella preparazione delle norme in materia di igiene nella produzione e somministrazione di alimenti e bevande e sulle analisi preventive dei rischi alimentari;
- conoscenza delle norme in materia di pubblico impiego nella pubblica amministrazione, responsabilità e disciplina dipendenti pubblici anche in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro e norme di primo soccorso;



- accertamento conoscenza nozioni di lingua inglese e competenze informatiche.

A questo punto il Presidente riferisce che verrà estratta a sorte la lettera dell'alfabeto da cui incominciare per l'esame e la valutazione dei candidati.

Chiama due candidati per verificare quale lettera verrà estratta a sorte aprendo un libro in alto sulla pagina sinistra. Dato che nessun candidato si offre volontario vengono chiamati i candidati CIVALLERI Simone e DECOSTANZI Gaia.

La lettera sorteggiata è la **lettera I**, pertanto, andando in ordine alfabetico i candidati verranno esaminati iniziando dalla candidata MANDRILE Patrizia.

Secondo il tempo assegnato e la disponibilità dei locali cucina del Ristorante Monte Nebin il Presidente comunica che in data odierna verranno esaminati i candidati:

- 1) MANDRILE Patrizia
- 2) MONGE CUNIGLIA Stefania
- 3) PEYRACCHIA Silvia
- 4) PORASSO Mariella
- 5) SEYMANDI Valentina
- 6) BERTAINA Samuela

E che in data 7 dicembre 2023 verranno esaminati a partire dalle ore 14.00 (come comunicato dai titolari del Ristorante Monte Nebin) nell'ordine:

- 1) BRESSI Caterina
- 2) CIVALLERI Simone
- 3) DAPPIANO Nicola
- 4) DECOSTANZI Gaia
- 5) GIOLITTI Elena

Il Presidente informa che **le prove sono aperte al pubblico** e invita i candidati a voler partecipare se lo ritengono allo svolgimento delle prove concorsuali da parte degli altri candidati.

La candidata GIOLITTI Elena chiede se, dovendo passare per ultima il giorno seguente, potesse non essere presente alle ore 14.00 per l'inizio delle prove ma se potesse arrivare più tardi.

La Commissione accetta la richiesta e il Presidente riferisce che la candidata non verrà considerata rinunciataria al concorso.

Il Presidente riferisce che la Commissione di concorso in data odierna ha predisposto le domande da porre ai candidati durante lo svolgimento della prova pratica e la traccia della preparazione del pasto oggetto della prova di concorso.

Il Presidente fa vedere **le tre buste contenenti le prove** e fa rilevare che le buste sono anonime, non contrassegnate da numeri o lettere, debitamente sigillate e siglate sui lembi di chiusura con sigla autografa dal Presidente della Commissione.



Il Presidente tiene in mano una sola busta e consegna le altre due, rispettivamente, alla dott.ssa BECHIS Lorena e al Prof. TARICCO Paolo. Il Presidente chiede quindi a un candidato a caso di scegliere la busta contenente le prove di esame. Si offre volontario il candidato CIVALLERI Simone che sceglie la busta tenuta in mano dalla Dott.ssa BECHIS Lorena. La Commissione procede, quindi, all'apertura della busta scelta e, successivamente, all'apertura delle altre due buste facendo vedere ai candidati i foglietti contenuti in ciascuna busta relativi alle prove di concorso.

La Commissione si trasferisce, quindi, nei locali cucina del Ristorante Monte Nebin già allestita per le prove di concorso e invita i candidati a seguirla.

La Commissione ripone i foglietti contenenti le tracce e i quesiti di concorso in ciotoline da frutta posizionandole sul bancone di lavoro e dividendole per argomenti: 1 - traccia del pasto da preparare adatto alla mensa scolastica 2 - quesiti in materia di igiene nella produzione e somministrazione di alimenti e bevande e sulle analisi preventive di rischi alimentari 3 - quesiti in materia di sicurezza negli ambienti di lavoro e norme di primo soccorso 4 - quesiti in materia di rapporto di impiego nella pubblica amministrazione e di responsabilità disciplinare dei dipendenti pubblici 5 - conoscenza di base delle più diffuse apparecchiature e applicazioni informatiche 6 - quesiti per accertare la conoscenza della lingua inglese.

Il Presidente informa che ciascun candidato tirerà a sorte i foglietti contenenti i quesiti iniziando dalla traccia per la preparazione del pasto e terminando con una prova pratica al computer.

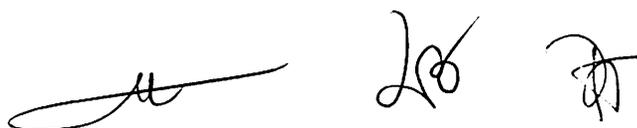
Viene quindi chiamata e fatta entrare nella sala cucina del ristorante Monte Nebin la candidata **MANDRILE Patrizia** alla quale viene spiegato dove si trovano gli strumenti di lavoro e i fornelli e dove si trovano gli alimenti (pasta, farina, carne, uova, ecc.....) per la preparazione del pasto.

La Sig.ra MANDRILE Patrizia sorteggia le seguenti domande:

- Predisponga il candidato un risotto alla parmigiana e una macedonia di frutta (dosi per 5 persone)
- Di cosa si tratta quando si parla di rotazione di magazzino?
- Chi è secondo l'art. 2 del D. lgs. 81/2008 il Servizio di prevenzione e protezione?
- L'orario di lavoro di un dipendente comunale deve essere indicato nel contratto di lavoro?
- I would like to make a reservation for ten people (la candidata, dopo un breve colloquio, legge la frase in inglese e la traduce in italiano).

Alla candidata viene chiesto di scrivere una mail per chiedere una fornitura di alimenti per la mensa scolastica.

Al termine della prova la candidata e tutti i presenti vengono fatti uscire dai locali cucina per consentire alla Commissione di concorso di esprimere le proprie valutazioni.



Viene quindi chiamata e fatta entrare nella sala cucina del ristorante Monte Nebin la candidata **MONGE CUNIGLIA Stefania** alla quale viene spiegato dove si trovano gli strumenti di lavoro e i fornelli e dove si trovano gli alimenti (pasta, farina, carne, uova, ecc.....) per la preparazione del pasto.

La Sig.ra MONGE CUNIGLIA Stefania sorteggia le seguenti domande:

- Predisponga il candidato dei tagliolini al ragù di salsiccia senza glutine (dosi per 5 persone);
- Quali sono i rischi associati alla conservazione degli alimenti a temperatura ambiente?
- Secondo un Comune qual è il Datore di lavoro?
- Qual'è la procedura da seguire per assumere un dipendente in un Comune?
- Would you like any coffee or dessert? (la candidata, dopo un breve colloquio, legge la frase in inglese e la traduce in italiano).

Alla candidata viene chiesto di scrivere una mail per chiedere una fornitura di alimenti per la mensa scolastica.

Al termine della prova la candidata e tutti i presenti vengono fatti uscire dai locali cucina per consentire alla Commissione di concorso di esprimere le proprie valutazioni.

Viene quindi chiamata e fatta entrare nella sala cucina del ristorante Monte Nebin la candidata **PEYRACCHIA Silvia** alla quale viene spiegato dove si trovano gli strumenti di lavoro e i fornelli e dove si trovano gli alimenti (pasta, farina, carne, uova, ecc.....) per la preparazione del pasto.

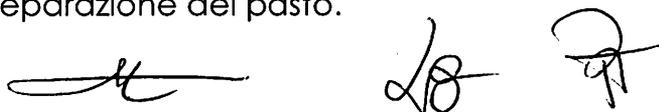
La Sig.ra PEYRACCHIA Silvia sorteggia le seguenti domande:

- Predisponga il candidato un risotto a pomodoro e una macedonia di frutta (dosi per 5 persone)
- Come vanno gestiti i prodotti non idonei alla lavorazione e alla somministrazione?
- Chi è il Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione?
- Chi è il capo dell'Amministrazione comunale?
- Could we have some water/another bottle of wine/more bread? (la candidata, dopo un breve colloquio, legge la frase in inglese e la traduce in italiano).

Alla candidata viene chiesto di scrivere una mail per chiedere una fornitura di alimenti per la mensa scolastica.

Al termine della prova la candidata e tutti i presenti vengono fatti uscire dai locali cucina per consentire alla Commissione di concorso di esprimere le proprie valutazioni.

Viene quindi chiamata e fatta entrare nella sala cucina del ristorante Monte Nebin la candidata **PORASSO Mariella** alla quale viene spiegato dove si trovano gli strumenti di lavoro e i fornelli e dove si trovano gli alimenti (pasta, farina, carne, uova, ecc.....) per la preparazione del pasto.



La Sig.ra PORASSO Mariella sorteggia le seguenti domande:

- Predisponga il candidato una milanese di pollo con piselli (dosi per 5 persone)
- Indicare i principali metodi di conservazione degli alimenti
- In che tipo di sanzioni può incorrere il medico competente nel campo della sicurezza dei luoghi di lavoro?
- Quali sono le sanzioni applicabili al dipendente pubblico in caso di gravi violazioni dei doveri d'ufficio?
- Hi wu haven't book a table. Can you please fit us in? (la candidata, dopo un breve colloquio, legge la frase in inglese e la traduce in italiano).

Alla candidata viene chiesto di scrivere una mail per chiedere una fornitura di alimenti per la mensa scolastica.

Al termine della prova la candidata e tutti i presenti vengono fatti uscire dai locali cucina per consentire alla Commissione di concorso di esprimere le proprie valutazioni.

Viene quindi chiamata e fatta entrare nella sala cucina del ristorante Monte Nebin la candidata **SEYMANDI Valentina** alla quale viene spiegato dove si trovano gli strumenti di lavoro e i fornelli e dove si trovano gli alimenti (pasta, farina, carne, uova, ecc.....) per la preparazione del pasto.

La Sig.ra SEYMANDI Valentina sorteggia le seguenti domande:

- Predisponga il candidato delle scaloppe di pollo alla pizzaiola con patate prezzemolate (dosi per 5 persone)
- Indicare quali sono i rischi e descriverli
- Chi nomina il medico competente ex art. 2 D. Lgs. 81/2008?
- Che cosa sono le rappresentanze sindacali unitarie?
- How would you like your steak? Rare/medium/well done? (la candidata, dopo un breve colloquio, legge la frase in inglese e la traduce in italiano).

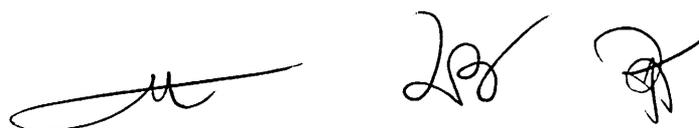
Alla candidata viene chiesto di scrivere una mail per chiedere una fornitura di alimenti per la mensa scolastica.

Al termine della prova la candidata e tutti i presenti vengono fatti uscire dai locali cucina per consentire alla Commissione di concorso di esprimere le proprie valutazioni.

Viene quindi chiamata e fatta entrare nella sala cucina del ristorante Monte Nebin la candidata **BERTAINA Samuela** alla quale viene spiegato dove si trovano gli strumenti di lavoro e i fornelli e dove si trovano gli alimenti (pasta, farina, carne, uova, ecc.....) per la preparazione del pasto.

La Sig.ra BERTAINA Samuela sorteggia le seguenti domande:

- Predisponga il candidato un flan di prosciutto e formaggio e dei fagiolini al salto (dosi per 5 persone)
- Cos' l'HCCP?



- Chi è secondo l'art. 2 del D. Lgs. 81/2008 il datore di lavoro?
- Chi è il Responsabile del Servizio personale in un Comune e quali sono le sue competenze?
- Could we see the dessert menu please? (la candidata, dopo un breve colloquio, legge la frase in inglese e la traduce in italiano).

Alla candidata viene chiesto di scrivere una mail per chiedere una fornitura di alimenti per la mensa scolastica.

Al termine della prova la candidata e tutti i presenti vengono fatti uscire dai locali cucina per consentire alla Commissione di concorso di esprimere le proprie valutazioni.

La Commissione termina i lavori alle ore 19.00. Il Presidente riconvoca la Commissione per le ore 14.00 del giorno 7 dicembre 2023 nei locali cucina dell'Hotel Ristorante Monte Nebin in Sampeyre, Via Cavour n. 26.

Letto, confermato e sottoscritto.

**Il Presidente:**

NASI dott.ssa Chiara Angela

Chiara Angela Nasi

**I componenti esperti:**

Dott. Ssa BECHIS Lorena

Lorena Bechis

Prof. TARICCO Paolo

Paolo Taricco