Commissione giudicatrice del Concorso pubblico a n. 4 posti nel profilo di OPERATORE ESPERTO CUCINIERE

(Area degli Operatori Esperti)

Si pubblicano i criteri di valutazione e i relativi punteggi elaborati dalla Commissione per la prova pratica che si è svolta dal 10.09.2026 al 23.09.2026, come da verbale n. 1 del 14.07.2026, riportando di seguito l'estratto del suddetto verbale:

"La Commissione, a questo punto, passa a definire i criteri di valutazione della prova pratica, le cui modalità di svolgimento, date e sede saranno definite in un momento successivo, come disciplinata dall'art. 7 del bando di concorso.
La Commissione – considerato di avere a disposizione un punteggio massimo di 30 punti e che la sufficienza si raggiunge con 21 – elabora i seguenti criteri e i relativi punteggi (ALLEGATI n. 11/1 e 11/2):

1. *Organizzazione del lavoro – Tempi di esecuzione e utilizzo delle tecniche di cottura: valutazione della capacità di pianificare e gestire il lavoro, rispettare i tempi previsti e applicare correttamente le tecniche di cottura appropriate – max pp. 10;*
2. *Presentazione, porzionamento, gusto e qualità delle pietanze: valutazione dell'aspetto visivo, dell'adeguatezza della porzione, dell'equilibrio dei sapori e della qualità complessiva degli ingredienti e della preparazione – max pp. 10;*
3. *Rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza durante la preparazione del pranzo – Riordino dell'ambiente di lavoro: valutazione del rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare, dell'utilizzo corretto delle attrezzature e del mantenimento dell'ordine e della pulizia della postazione di lavoro durante e al termine delle attività - max pp. 10;*

La Commissione attribuirà il punteggio per ciascun criterio secondo la seguente articolazione:

- *10 punti - Eccellente: Prestazione eccellente, completa, sicura e autonoma. Nessun errore. Piena padronanza operativa e decisionale.*
- *9 punti - Ottimo: Prestazione ottima, con lievissime imprecisioni non rilevanti ai fini della sicurezza, della qualità del lavoro e del risultato finale.*

- *8 punti – Distinto: Prestazione molto buona, corretta e ben strutturata. Presenta limitate imprecisioni che non incidono sull'efficacia complessiva della prova.*
- *7 punti - Buono: Prestazione buona. Dimostra adeguata padronanza operativa con alcune imprecisioni di modesta entità.*
- *6 punti - Discreto: Prestazione adeguata. Alcune imprecisioni o esitazioni, ma gestione complessivamente corretta delle attività richieste.*
- *5 punti - Sufficiente: Prestazione sufficiente. Esecuzione essenziale delle attività richieste con carenze non determinanti.*
- *4 punti – Parzialmente sufficiente: Prestazione accettabile ma con carenze evidenti. Necessita di maggiore sicurezza operativa e tecnica.*
- *3 punti - Insufficiente: Prestazione carente con errori ripetuti o gestione non adeguata delle attività assegnate.*
- *2 punti – Gravemente insufficiente: Prestazione gravemente carente. Dimostra competenze operative insufficienti rispetto agli standard richiesti.*
- *1 punto – Totalmente insufficiente: Prestazione molto lacunosa. Dimostra scarsa competenza operativa.*
- *0 punti – Non valutabile: Prova non svolta oppure interrotta per comportamento pericoloso o grave inosservanza delle norme."*

Pubblicato in data 6 ottobre 2026