



AVVISO di selezione pubblica per la formazione di una graduatoria per l'eventuale assunzione di aiuto cuoco/a a tempo determinato part-time (massimo 30 ore settimanali), con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

E' indetta una selezione pubblica, per esami e titoli, per la formazione di una graduatoria per l'eventuale assunzione di aiuto cuoco/a, presso la cucina centralizzata della Fermo A.S.I.T.E., part-time (massimo 30 ore settimanali), a tempo determinato con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato.

Viene garantita parità e pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro ai sensi della legge 10/04/1991, n. 125.

1 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

Per l'ammissione alla selezione i candidati devono essere in possesso, alla data di presentazione della domanda di cui all'allegato A, dei seguenti requisiti, **a pena di esclusione**:

1. cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea. I cittadini degli Stati membri dell'Unione Europea devono godere dei diritti civili e politici anche negli Stati di appartenenza o di provenienza, possedere i requisiti previsti per i cittadini italiani e avere adeguata conoscenza della lingua italiana. Sono ammessi anche i familiari di cittadini comunitari non aventi cittadinanza di uno Stato membro dell'Unione Europea che siano titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente, i cittadini di paesi terzi che siano titolari del permesso di soggiorno CE per soggiornanti di lungo periodo, i titolari dello status di rifugiato ovvero dello status di protezione sussidiaria ed i loro familiari non comunitari;
2. godimento dei diritti civili e politici;
3. età non inferiore a 18 anni e non superiore all'età di collocamento a riposo;
4. idoneità psico-fisica all'impiego;
5. non aver riportato condanne penali per reati contro la Pubblica Amministrazione;
6. non essere stati licenziati per motivi disciplinari, destituiti o dispensati dall'impiego presso enti locali o aziende pubbliche e private;
7. possesso di patente di guida cat. B.

8. possesso dei seguenti titoli di studio:

a) Diploma di scuola media inferiore;

b) Attestato di qualifica professionale di “aiuto cuoco” (qualifica di I livello) derivante da corso di formazione di minimo 400 ore, riconosciuto dalla Regione Marche o da altre Regioni, oppure titolo di studio di “Operatore della ristorazione”, corso triennale, rilasciato dagli Istituti Professionali Alberghieri statali o parificati o enti di formazione pubblici o privati accreditati dalla Regione Marche o da altre Regioni.

Coloro che abbiano conseguito i titoli di studio o l’attestato di qualifica professionale all’estero, dovranno comprovare l’equipollenza dei propri titoli e/o attestati con quelli italiani richiesti ai fini dell’ammissione, citando nella domanda di partecipazione i propri titoli di studio e/o l’attestato di qualifica professionale nella lingua originale e gli estremi del provvedimento di riconoscimento dell’equipollenza da parte dell’autorità competente.

La partecipazione alla selezione comporta l’esplicita ed incondizionata accettazione di quanto previsto dal presente avviso e l’autorizzazione al trattamento dei propri dati personali, ai sensi del Regolamento UE/679/2016.

Tutti i requisiti autodichiarati verranno verificati prima dell’eventuale assunzione.

2 - TRATTAMENTO ECONOMICO

La graduatoria sarà utilizzata per l’eventuale assunzione di aiuto cuoco/a a tempo determinato part-time (massimo 30 ore settimanali), con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato, a seconda delle esigenze organizzative della Fermo A.S.I.T.E. e del relativo atto di indirizzo da parte dell’Amministrazione Comunale.

Il trattamento economico annuo lordo, in relazione alla prestazione oraria dedotta in contratto, è quello previsto dal livello 5 del C.C.N.L. per i dipendenti di aziende del settore turismo – pubblici esercizi vigente.

Competono inoltre:

- la tredicesima e quattordicesima mensilità;
- le indennità accessorie contrattualmente previste.

I lavoratori assunti saranno soggetti ad un periodo di prova.

3 - DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

A PENA DI ESCLUSIONE

- La domanda redatta in carta semplice dovrà essere sottoscritta e corredata da una copia fotostatica e non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità;
- dovrà essere utilizzato **OBBLIGATORIAMENTE** il modello A allegato;
- la domanda dovrà essere indirizzata alla FERMO A.S.I.T.E. SRL, VIA A. MARIO N. 42 63900 FERMO – riportando sulla busta o sull’oggetto della pec la seguente dicitura: “SELEZIONE PUBBLICA GRADUATORIA AIUTO-CUOCO/A”;
- La domanda di ammissione alla selezione dovrà pervenire entro e non oltre il termine ultimo delle **ore 13:00 del giorno 24 Giugno 2019**.

Farà fede unicamente la data di **ricevimento** da parte di Fermo A.S.I.T.E. della domanda, risultante dall’avviso di ricevimento della raccomandata (non fa fede il timbro postale) o apposta all’atto della consegna a mano o la data di consegna della Pec nella casella pec della Fermo A.S.I.T.E. come risultante nella ricevuta rilasciata dal sistema che gestisce la suddetta casella pec Fermo A.S.I.T.E.. Non verranno accettate domande **pervenute** oltre il termine fissato, nemmeno in caso di ritardi postali o di trasmissione di posta certificata;

- la domanda dovrà pervenire solo attraverso una delle seguenti modalità:
 - ✓ consegna a mani, **IN BUSTA CHIUSA**, presso la società Fermo A.S.I.T.E. Srl via A. Mario n.42 63900 Fermo durante l’orario di ufficio dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 13:00;
 - ✓ tramite Posta raccomandata a/r indirizzata alla Fermo A.S.I.T.E. Srl via A. Mario n. 42 63900 Fermo (come sopra specificato non fa fede la data del timbro postale ma il ricevimento da parte di Fermo A.S.I.T.E. risultante dall’avviso);
 - ✓ tramite posta elettronica certificata (p.e.c.) al seguente indirizzo: info@pec.asiteonline.it (come sopra specificato non fa fede la data e l’ora di invio ma la data di consegna della pec nella casella pec della Fermo A.S.I.T.E. risultante nella ricevuta rilasciata dal sistema che gestisce la suddetta casella pec Fermo A.S.I.T.E.).

In caso di invio a mezzo PEC, ai sensi e per gli effetti dell’art. 65 del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82, la domanda dovrà pervenire, a pena di esclusione, entro la data e l’ora sopraindicate, secondo le seguenti modalità in relazione alla sottoscrizione:

- sottoscritta mediante la firma digitale o la firma elettronica qualificata, il cui certificato è rilasciato da un certificatore accreditato;
- ovvero trasmessa dall’autore mediante la propria casella di posta elettronica certificata purché le relative credenziali di accesso siano state rilasciate previa identificazione del titolare, anche per via telematica secondo modalità definite con

regole tecniche adottate ai sensi dell'articolo 71 del D. Lgs. n. 82/2005 e ciò sia attestato dal gestore del sistema nel messaggio o in un suo allegato. In tal caso, la trasmissione costituisce dichiarazione vincolante ai sensi dell'art.6, - comma 1 - secondo periodo, del suddetto Decreto Legislativo.

Alla domanda, **a pena di esclusione**, devono essere **OBBLIGATORIAMENTE** allegati:

1) **copia fotostatica di un documento d'identità**, in corso di validità, del sottoscrittore della domanda;

2) **Curriculum vitae formativo e professionale, completo e sottoscritto** e contenente l'autorizzazione al trattamento dei propri dati personali ai sensi del Regolamento UE/679/2016 (è possibile utilizzare il modello Allegato B). **LA MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CURRICULUM E/O L'ASSENZA DELLA DICITURA RELATIVA ALL'AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI PROPRI DATI PERSONALI, COMPORTERA' L'ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE.**

Al fine di consentire la valutazione dei titoli e delle esperienze lavorative/professionali, è onere dell'interessato precisare nel curriculum vitae:

1) l'eventuale possesso dei titoli di studio superiore a quello richiesto, inerente il settore oggetto della selezione, rilasciati da Istituti Professionali Alberghieri statali o parificati o enti di formazione pubblici o privati accreditati dalla Regione Marche o da altre Regioni, specificando il tipo, la durata in anni o in numero di ore, l'anno di conseguimento, la votazione ottenuta ed ogni altra informazione ritenuta utile ed inerente;

2) Le esperienze lavorative pari ad almeno 3 mesi, anche non consecutivi, svolte nell'ambito della ristorazione, settore cucina, per il ruolo richiesto dalla selezione o superiore, aiuto cuoco/a o cuoco/a, dall'01/01/2016 alla scadenza del termine della presentazione delle domande.

Al fine di poter valutare le esperienze lavorative, nel curriculum dovrà essere obbligatoriamente indicato, per ciascuna esperienza lavorativa, quanto segue:

a – giorno, mese e anno di inizio e fine del periodo lavorato;

b – regime dell'orario svolto (tempo pieno o part-time);

c - ore settimanali lavorate;

e – mansioni svolte;

f – datore di lavoro.

3) l'eventuale possesso dell'attestato di corso di formazione HACCP svolto negli ultimi tre anni.

NON SARANNO VALUTATI I TITOLI DI SERVIZIO E LE ESPERIENZE PROFESSIONALI DICHIARATI IN MANIERA NON COMPLETA, ED IN PARTICOLARE SENZA L'INDICAZIONE DELLA DATA DI INIZIO E DI FINE SERVIZIO/INCARICO O DEL REGIME ORARIO SVOLTO.

Nella domanda deve essere indicato il domicilio presso cui andranno inviate le comunicazioni relative alla presente selezione. In mancanza di predetta indicazione, le comunicazioni saranno spedite all'indirizzo di residenza dichiarato.

Si informa che qualsiasi irregolarità o omissione, o incompletezza della domanda ovvero la mancanza sulla busta della dicitura “SELEZIONE PUBBLICA GRADUATORIA AIUTO-CUOCO/A” o il non utilizzo delle modalità di consegna sopra esposte, comporteranno l'esclusione dalla selezione.

La sottoscrizione della domanda, da apporre a pena di esclusione nelle modalità sopra specificate, implica la conoscenza e la piena accettazione di tutte le condizioni espresse nel presente avviso, nel C.C.N.L. e nelle norme di legge che disciplinano il rapporto di lavoro.

I dati forniti dai candidati saranno, ai sensi del Regolamento UE/679/2016, raccolti e trattati dalla Fermo A.S.I.T.E., esclusivamente per le finalità di gestione dell'avviso pubblico e, successivamente, per l'eventuale instaurazione del rapporto di lavoro.

4 – MODALITÀ DI SELEZIONE E PUNTEGGI

Il procedimento di selezione dei candidati sarà suddiviso in tre fasi, per un totale di massimo 100 punti, così suddivisi:

1) prova scritta (massimo 30 punti) che consisterà nella compilazione di un test a risposta multipla (n. 30 domande) sulle seguenti materie:

- cultura generale;
- norme in materia di sicurezza del lavoro con particolare riferimento alle mansioni da svolgere;
- sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti/pasti;
- Buone Pratiche di Lavorazione in relazione alle operazioni di cucina (conservazione degli alimenti, cottura, abbattimento, gestione allergeni in caso di preparazione dei pasti per soggetti allergici ecc.);

- igiene del personale e norme di comportamento;
- nozioni sul sistema HACCP.

Per ogni risposta esatta sarà attribuito un (1) punto, per ogni risposta errata sarà attribuita una penalizzazione di 0,3 punti, non saranno penalizzate le risposte non espresse.

I primi 60 candidati che avranno superato la prova scritta secondo i criteri sopra specificati (inclusi eventuali ultimi pari merito) saranno ammessi alle due fasi successive che consisteranno in:

2) valutazione dei titoli e delle esperienze lavorative/professionali (massimo 20 punti).

Saranno valutate esclusivamente:

a - Le esperienze lavorative pari ad almeno 3 mesi, anche non consecutivi, svolte nell'ambito della ristorazione, settore cucina, per il ruolo richiesto dalla selezione o superiore, aiuto cuoco/a o cuoco/a, dall'01/01/2016 alla scadenza del termine della presentazione delle domande. Attribuzione di un punto per i primi tre mesi anche non consecutivi e di 0,5 punti ogni mese anche non consecutivo successivo.

Il servizio prestato a tempo parziale verrà valutato in misura proporzionale.

Massimo punteggio attribuibile punti 16.

b - il possesso degli eventuali titoli di studio superiore a quello richiesto, inerente il settore oggetto della selezione, rilasciato da Istituti Professionali Alberghieri statali o parificati o enti di formazione pubblici o privati accreditati dalla Regione Marche o da altre Regioni, (massimo 3 punti), graduati in base alla durata e al punteggio del corso di studio aggiuntivo.

c) – il possesso dell'eventuale attestato di corso di formazione sull'HACCP. Verranno valutati solo i corsi svolti nei tre anni precedenti la scadenza del termine della presentazione delle domande (massimo 1 punto).

3) prova pratica (massimo 50 punti). La prova pratica consisterà nello svolgimento di mansioni proprie del profilo richiesto (a titolo esemplificativo: preparazione di un piatto del menù scolastico, manipolazione della materia prima, sanificazione delle attrezzature ecc.) Contestualmente verranno verificate le conoscenze del candidato in merito alle materie della prova scritta.

Alla formazione della graduatoria provvederà una Commissione di esperti nominata dal Consiglio di Amministrazione della Fermo A.S.I.T.E. di cui farà parte anche un esperto designato dal Comune di Fermo che esercita il controllo analogo sulla società.

Per essere ammessi a sostenere tutte le prove d'esame, i candidati dovranno essere muniti di un valido documento di riconoscimento.

La mancata presenza dei candidati alle prove così come il ritardo rispetto alla data e l'ora indicati equivarranno a rinuncia, anche se fossero dipendenti da cause di forza maggiore.

5 - TUTELA DELLA PRIVACY

Informativa sulla privacy ai sensi dall'art. 13 del Regolamento UE/679/2016.

Titolare del trattamento.

Titolare del trattamento dei dati personali è FERMO ASITE S.r.l., Via Mazzini n. 4, Fermo, partita i.v.a. n. 01746510443.

Finalità del trattamento dei dati.

Il trattamento dei dati personali è finalizzato al corretto e completo svolgimento del presente avviso pubblico nonché all'eventuale successivo inquadramento nella relativa posizione lavorativa.

Base giuridica.

La base giuridica del trattamento è costituita dall'art. 6 par. 1 lett b del Regolamento UE 679/2016 (trattamento necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso) e dall'art. 9 par 1 lett b. del Regolamento UE 679/2016 (trattamento necessario per assolvere gli obblighi ed esercitare i diritti specifici del titolare del trattamento o dell'interessato in materia di diritto del lavoro e della sicurezza sociale e protezione sociale, nella misura in cui sia autorizzato dal diritto dell'Unione o degli Stati membri o da un contratto collettivo ai sensi del diritto degli Stati membri, in presenza di garanzie appropriate per i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato).

Destinatari dei dati personali.

I dati personali conferiti sono comunicati al personale interno o esterno, autorizzato al trattamento, a soggetti pubblici o privati autorizzati al trattamento nei casi previsti dalle vigenti normative.

Trasferimento dei dati personali a un Paese terzo o a un'organizzazione internazionale.

I dati personali conferiti non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea.

Periodo di conservazione.

I dati saranno conservati dal Titolare del trattamento sino e non oltre due anni dalla loro raccolta salvo l'eventuale instaurazione del rapporto di lavoro e/o di collaborazione.

Diritti dell'interessato.

L'interessato può esercitare in ogni momento:

- il diritto di accesso, espressamente previsto dall'art. 15 del Regolamento 679/2016, ossia la possibilità di accedere a tutte informazioni di carattere personale che lo riguardano;
- il diritto di rettifica, espressamente previsto dall'art. 16 del Regolamento 679/2016, ossia la possibilità di ottenere l'aggiornamento di dati personali inesatti che lo riguardano senza giustificato ritardo;
- il diritto all'oblio, espressamente previsto dall'art. 17 del Regolamento 679/2016, consistente nel diritto alla cancellazione dei dati personali che riguardano il diretto interessato;
- il diritto di limitazione di trattamento quando ricorre una delle ipotesi previste dall'art. 18 del Regolamento 679/2016;
- il diritto di opposizione in caso di processo automatizzato (art. 21 del Regolamento 679/2016),

inviando una raccomandata a.r. al Titolare del trattamento Fermo ASITE srl, via A. Mario n. 42 63900 Fermo o una e-mail all'indirizzo info@asiteonline.it

Obbligatorietà della fornitura dei dati personali e le possibili conseguenze della mancata comunicazione di tali dati.

Il conferimento dei dati personali comuni e/o giudiziari e/o particolari ai sensi dell'art. 9 del Regolamento UE/679/2016 è strettamente necessario ai fini dello svolgimento della presente procedura. L'eventuale rifiuto dell'interessato di conferire dati personali comporta l'impossibilità per lo stesso di partecipare alla presente procedura di selezione.

Esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione.

Il Titolare del trattamento non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'art. 22.

6 - CALENDARIO DELLE PROVE E MODALITÀ DELLE COMUNICAZIONI

Le convocazioni alle prove scritta e pratica, contenenti l'indicazione del luogo, data ed orario di svolgimento, unitamente alla liste dei candidati ammessi, saranno pubblicate, così come la graduatoria finale, sul sito web della società www.asiteonline.it e sul sito internet del Comune di Fermo (www.comune.fermo.it), almeno quindici giorni prima dell'effettuazione delle prove e tali pubblicazioni avranno valore di notifica a tutti gli effetti di legge, senza ulteriore obbligo di comunicazione da parte di Fermo A.S.I.T.E. o del Presidente della Commissione di valutazione.

7 - FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA

La graduatoria dei candidati, redatta all'esito dell'assegnazione dei punteggi secondo i criteri di cui all'art. 4, sarà composta dai primi 40 candidati (con l'aggiunta dell'eventuale ultimo pari merito).

La graduatoria avrà validità 36 mesi dalla data della pubblicazione, salvo proroga espressa da parte del Consiglio d'Amministrazione per un periodo massimo di un anno.

La graduatoria sarà utilizzata per l'eventuale assunzione di aiuto cuoco/a a tempo determinato part-time (massimo 30 ore settimanali), con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato, a seconda delle esigenze organizzative della Fermo A.S.I.T.E. e del relativo atto di indirizzo da parte dell'Amministrazione Comunale.

Ogni eventuale assunzione sarà preceduta dall'accertamento e dalla verifica del possesso dei requisiti previsti.

In caso di parità prevarrà il candidato più giovane d'età.

La Fermo A.S.I.T.E. srl si riserva la facoltà di escludere dalla graduatoria in oggetto il candidato che abbia rifiutato l'eventuale offerta di lavoro per n. tre volte nel periodo di vigenza della stessa graduatoria.

Si precisa che per ogni chiamata sarà rispettato l'ordine previsto dalla graduatoria.

8 - DISPOSIZIONI FINALI

Resta esclusa ogni e qualsiasi responsabilità di Fermo A.S.I.T.E. nel caso in cui non si proceda alla sottoscrizione del contratto di lavoro per impedimento e modifiche di legge o per il venir meno delle esigenze che hanno determinato l'avvio e l'espletamento della selezione.

La società Fermo A.S.I.T.E. srl si riserva la facoltà di modificare, sospendere o revocare in qualsiasi momento e per qualunque motivo, la presente selezione qualora se ne rilevasse la necessità o l'opportunità, senza che i partecipanti possano rivendicare diritti e/o aspettative e/o pretese.

Ogni ulteriore informazione in merito potrà essere richiesta alla Fermo A.S.I.T.E. all'indirizzo mail mena@asiteonline.it

Fermo li 28/05/2019

Il Presidente

Fermo A.s.i.t.e. S.r.l.

Ing. Alberto Paradisi

