



**Avviso di selezione pubblica per la formazione di una graduatoria  
per l'eventuale assunzione di un/a capo - cuoco/a (direttore servizio mensa), full-time,  
a tempo determinato (12 mesi) con possibilità di proroga  
e/o 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 un/a capo – cuoco/a (direttore servizio mensa) presso la cucina centralizzata della Fermo A.S.I.T.E., full-time, a tempo determinato (12 mesi) con possibilità di proroga e/o 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.

**Attività generali che caratterizzano il profilo professionale:**

Le attività da svolgere consistono nell'organizzazione, gestione, conduzione del centro cottura comunale (in cui vengono preparati circa 1500 pasti al giorno nel periodo scolastico).

**1 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA SELEZIONE**

Per l'ammissione alla selezione i candidati devono essere in possesso, alla data di scadenza del termine per la 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;
- 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 commesso reati incompatibili con le mansioni da svolgere.

Nella domanda di partecipazione i candidati dovranno indicare le eventuali condanne penali riportate (anche se sia stata concessa amnistia, condono, indulto o perdono giudiziale) e i procedimenti penali eventualmente pendenti, dei quali dovrà essere specificata la natura.

6) non essere stati licenziati per giusta causa dall'impiego presso enti locali o aziende pubbliche e private.

7) 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.

Tutti i requisiti sopra elencati devono essere posseduti alla data di scadenza del termine per la presentazione della domanda e dichiarati nella domanda di partecipazione (Allegato A). **La mancanza anche solo di uno dei requisiti sopra richiesti, comporta l'esclusione dalla selezione.**

La Fermo A.S.I.T.E. si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, idonei controlli per verificare la veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati per l'ammissione alla selezione. Qualora dalle verifiche dovesse emergere la non veridicità, anche parziale, del contenuto di dette dichiarazioni, il dichiarante verrà escluso dalla selezione o verrà dichiarato decaduto dai benefici eventualmente già conseguiti, fermo restando la comunicazione alle autorità competenti per i successivi ed eventuali provvedimenti di carattere penale.

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 un/a *capo-cuoco/a (direttore servizio mensa)* full-time, a tempo determinato (12 mesi) con possibilità di proroga e/o 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 2 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 di partecipazione alla selezione, redatta in carta semplice, dovrà essere sottoscritta e corredata da una copia fotostatica 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 – e riportare sulla busta o sull'oggetto della pec, **a pena di esclusione**, la seguente dicitura: “SELEZIONE PUBBLICA GRADUATORIA CAPO-CUOCO/A”;
- la domanda di ammissione alla selezione dovrà pervenire entro e non oltre il termine ultimo delle **ore 14:00 del giorno 30/06/2020**.

**Farà fede unicamente la data di ricevimento della domanda** da parte di Fermo A.S.I.T.E. risultante dall'avviso di ricevimento della raccomandata (non fa fede il timbro postale) 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. Non verranno accettate domande pervenute oltre il termine fissato, nemmeno in caso di ritardi postali o di trasmissione di posta certificata;

- la domanda, a pena di esclusione, dovrà pervenire solo attraverso una delle seguenti modalità:

- ✓ 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](mailto: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.).

Nella domanda deve essere indicato il domicilio presso cui andranno inviate le comunicazioni relative alla presente selezione, sempre salvo quanto indicato all'art. 6 in merito alle convocazioni alle prove ed alla pubblicazione della graduatoria per le quali la pubblicazione sui siti web equivarrà a tutti gli effetti alla comunicazione individuale.

**La sottoscrizione della domanda, da apporre a pena di esclusione,** 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.

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

- 1) **copia fotostatica di un documento di identità** del sottoscrittore della domanda, in corso di validità;
- 2) **Curriculum vitae formativo e professionale completo, 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 O L'ASSENZA DELLA DICITURA RELATIVA ALL'AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI PROPRI DATI PERSONALI, COMPORTERÀ 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 (Allegato B):

- a) **l'eventuale possesso dei titoli di studio superiore** a quello richiesto, o altri titoli, tutti inerenti il settore oggetto della selezione, specificando il tipo, la durata in anni, l'anno di conseguimento, la votazione ottenuta ed ogni altra informazione ritenuta utile ed inerente;
- b) **le esperienze professionali svolte nell'ambito della ristorazione** per il ruolo richiesto dalla selezione o superiore, svolte dal 01/01/2015 fino 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:

- giorno, mese e anno di inizio e fine del periodo lavorato;
- livello contrattuale;
- C.C.N.L. applicato;

- regime dell'orario svolto (tempo pieno o part-time );
- ore settimanali lavorate;
- mansioni svolte;
- principali attività svolte;
- datore di lavoro.

La mancata o incompleta o inesatta specificazione determinerà l'impossibilità di valutare i titoli e/o le esperienze lavorative.

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

#### 4 – MODALITÀ DI SELEZIONE E PUNTEGGI

Il procedimento di selezione dei candidati sarà suddiviso nelle seguenti fasi:

- a) valutazione dei titoli e delle esperienze lavorative/professionali;
- b) prova orale e psicoattitudinale;
- c) prova pratica.

Il punteggio totale assegnato alle sopra distinte prove/fasi è di massimo 100 punti, così suddivisi:

- 25 punti massimo attribuibili alla **valutazione dei titoli e delle esperienze lavorative/professionali**. Saranno valutate esclusivamente:

a - le esperienze professionali svolte nell'ambito della ristorazione, per il ruolo richiesto dalla selezione o superiore, svolte dal 01/01/2015 fino alla scadenza del termine della presentazione delle domande.

Massimo punteggio attribuibile punti 15.

b - il possesso degli eventuali titoli di studio superiore a quello richiesto, o altri titoli, tutti inerenti il settore oggetto della selezione.

Massimo punteggio attribuibile punti 8.

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 punteggio attribuibile punti 2.

Verranno ammessi alla prova orale e psicoattitudinale i soli candidati che avranno ottenuto un punteggio almeno pari a 17 nella valutazione dei titoli e delle esperienze lavorative/professionali.

- 40 punti massimo attribuibili alla prova orale e psicoattitudinale che verterà sulle seguenti materie:

- 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;
- Gestione ed organizzazione del personale.

Verranno, inoltre, valutate le conoscenze degli applicativi del pacchetto office.

Verranno ammessi alla prova pratica i soli candidati che avranno ottenuto un punteggio almeno pari a 28 nella prova orale e psicoattitudinale.

- 35 punti massimo attribuibili alla prova pratica che consisterà nello svolgimento di mansioni proprie del profilo richiesto (a titolo esemplificativo e non esaustivo: preparazione di un piatto del menù scolastico, manipolazione della materia prima, sanificazione delle attrezzature, organizzazione della cucina e delle sue risorse, ecc.)

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.

Durante l'espletamento delle prove è fatto divieto ai candidati, pena l'esclusione dalla selezione, di introdurre manuali, cellulari e/o altre apparecchiature elettroniche che consentano il contatto con l'esterno o la consultazione di banche dati, materiali o informazioni e testi di legge.

## **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](mailto: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, 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](http://www.asiteonline.it) e sul sito internet del Comune di Fermo ([www.comune.fermo.it](http://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. Le eventuali altre comunicazioni, diverse da quelle di cui sopra, saranno inviate al domicilio indicato nella domanda di partecipazione (Allegato A); in caso di omessa indicazione del domicilio verranno inviate all'indirizzo indicato nel documento di identità.

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 con le modalità sopradescritte, equivarranno a rinuncia, anche se fossero dipendenti da cause di forza maggiore.

## **7 - FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA**

La graduatoria dei candidati, redatta all'esito dell'assegnazione dei punteggi secondo i criteri di cui all'art. 4, ha validità 48 mesi dalla data della pubblicazione, salva proroga espressa da parte del Consiglio d'Amministrazione.



Verranno ammessi in graduatoria i soli candidati che avranno ottenuto un punteggio almeno pari a 24 punti nella prova pratica.

La graduatoria sarà utilizzata per l'eventuale assunzione di un/a *capo-cuoco/a (direttore servizio mensa)* full-time, a tempo determinato (12 mesi) con possibilità di proroga e/o 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 con la votazione più alta ottenuta nella prova pratica.

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 nel periodo di vigenza della stessa graduatoria o che non abbia superato il periodo di prova indicato nel contratto di assunzione.

Durante la vigenza del rapporto di lavoro stipulato in base al presente avviso la Fermo A.S.I.T.E. si riserva la facoltà di non effettuare la chiamata all'assunzione da altre graduatorie nelle quali l'interessato dovesse trovarsi in posizione idonea.

La Fermo A.S.I.T.E. si riserva la facoltà di non effettuare la chiamata dalla graduatoria risultante dal presente avviso qualora l'interessato abbia in corso un rapporto di lavoro stipulato con la Fermo A.S.I.T.E. in base ad un diverso avviso.

## **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.

Fermo lì 09/06/2020

Il Presidente  
Fermo A.s.i.t.e. S.r.l. Unipersonale  
Ing. Alberto Paradisi  
