



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 commesso reati incompatibili con le mansioni da svolgere. Nella domanda di partecipazione i candidati dovranno rilasciare apposita autodichiarazione;
6. non essere stati licenziati per giusta causa 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.

Nella domanda di partecipazione inoltre i candidati dovranno dichiarare l’eventuale iscrizione nell’elenco speciale relativo alle graduatorie provinciali di cui alla legge n. 68/1999 (disabili e categorie protette).

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.

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

- **Per la domanda**, redatta in carta semplice, **dovrà essere utilizzato OBBLIGATORIAMENTE il modello A allegato**;
- **la domanda** dovrà essere **sottoscritta e corredata da una copia fotostatica e non autenticata di un documento di identità** del sottoscrittore in corso di validità;
- **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 17.00 del giorno 28/07/2022.**

Farà fede unicamente la data di ricevimento, da parte della Fermo A.S.I.T.E., della domanda 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 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:**

- 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.).

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 superiori a quello richiesto, inerenti 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 2 mesi, svolte nell'ambito della ristorazione, settore cucina, per il ruolo richiesto dalla selezione o superiore, aiuto cuoco/a o cuoco/a, dall'01/01/2018 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 dovrà essere indicato l'indirizzo di posta elettronica e 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.

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.

La Fermo Asite si riserva di richiedere ai candidati, prima dell'eventuale assunzione, la documentazione attestante quanto dichiarato nel curriculum vitae.

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. 20 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 punto e mezzo, (1,5), non saranno penalizzate le risposte non espresse o errate.

I primi 60 candidati che avranno superato la prova scritta con un punteggio almeno pari a 18 punti 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 2 mesi consecutivi, svolte nell'ambito della ristorazione, settore cucina, per il ruolo richiesto dalla selezione o superiore, aiuto cuoco/a o cuoco/a, dall'01/01/2018 alla scadenza del termine della presentazione delle domande. Attribuzione di un punto per i primi due mesi 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 superiori a quello richiesto, inerenti 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, (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 nominata dal Consiglio di Amministrazione della Fermo A.S.I.T.E.

Durante l'espletamento delle prove è fatto divieto ai candidati, pena l'esclusione dalla selezione, di utilizzare manuali, cellulari, e/o altre apparecchiature elettroniche (salvo eventuali dispositivi messi a disposizione dalla Fermo A.S.I.T.E.) 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 A.S.I.T.E. 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 autorizzato al trattamento, a soggetti pubblici o privati autorizzati al trattamento nei casi previsti dalle vigenti normative, a eventuali responsabili del trattamento legati al titolare da specifico contratto.

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 A.S.I.T.E. 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. 2

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 venti 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.

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, sarà composta dai primi 40 candidati (con l'aggiunta dell'eventuale ultimo pari merito).

In caso di parità prevarrà il candidato che avrà riportato una valutazione superiore in sede di prova pratica. In caso di ulteriore parità prevarrà il candidato più giovane di età.

La graduatoria avrà validità 24 (ventiquattro) mesi dalla data della pubblicazione, salvo proroga espressa da parte del Consiglio d'Amministrazione.

La graduatoria sarà utilizzata per l'eventuale assunzione di aiuto cuoco/a con contratto di lavoro a tempo determinato part-time, con durata ed orario di lavoro da stabilire a seconda dell'organizzazione aziendale e come sopra specificato e, comunque, non superiore a 30 ore settimanali.

La stessa potrà essere utilizzata anche per eventuali assunzioni a tempo indeterminato in ragione delle esigenze 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.

I lavoratori potranno essere temporaneamente adibiti a mansioni diverse in base alle esigenze della società ed in conformità con il dettato contrattuale.

I lavoratori assunti saranno soggetti ad un periodo di prova.

La Fermo A.S.I.T.E. si riserva il diritto di non utilizzare la graduatoria qualora gli aventi diritto di precedenza abbiano manifestato validamente la volontà di avvalersene.

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 già in corso un rapporto di lavoro stipulato con la Fermo A.S.I.T.E..

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.

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 05/07/2022

Il Presidente

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

Ing. Alberto Paradisi

