

AVVISO SELEZIONE DEL PERSONALE ESTERNO n. 7

AVVISO PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO DI UNA FIGURA DI "ASSISTENTE TECNICO – AREA CUCINA/ADDETTO MENSA", PART-TIME CON ARTICOLAZIONE ORIZZONTALE (30 ORE SETTIMANALI) E VERTICALE (DAL 1° SETTEMBRE AL 30 GIUGNO) PRESSO LA FONDAZIONE PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE TURISTICA

Art. 1 - OGGETTO, DURATA E COMPENSO DELL'INCARICO

1. La Fondazione per la Formazione Professionale Turistica (qui oltre, per brevità, anche la "Fondazione"), con sede in Châtillon (AO), via Italo Mus n 14, indice una selezione pubblica finalizzata ad individuare una risorsa da inserire nel proprio organico con profilo di assistente tecnico – area cucina/addetto mensa.
2. Il rapporto di lavoro è a **tempo parziale con articolazione sia orizzontale (30 ore settimanali) sia verticale (dal 1° settembre al 30 giugno)** ed è regolato da un contratto di lavoro di diritto privato a tempo indeterminato, con decorrenza indicativa dal **7 gennaio 2025**.
3. È previsto un periodo di prova della durata di **60 giorni di lavoro effettivo**, computato in giorni di calendario.
4. L'orario di lavoro, distribuito orientativamente dal lunedì al venerdì, sarà concordato con il Direttore in base alle esigenze delle attività didattiche.
5. La sede di lavoro sarà presso Via Italo Mus, n.14 e Rue de la Gare, n. 39 a Châtillon (AO).
6. L'inquadramento contrattuale sarà al livello **III del CCNL ANINSEI – Scuole Private**, con una retribuzione annua lorda di riferimento di € **26.840,68**, proporzionata al periodo lavorativo e alle ore settimanali effettive.

Art. 2 - FUNZIONI DELL'INCARICO

Le principali funzioni dell'assistente tecnico/addetto mensa includono:

- avvio/chiusura dei laboratori (a titolo esemplificativo): apertura/chiusura locali, verifica stato illuminazione/areazione/attrezzature/impianti/macchinari ed adempimenti per la sicurezza alimentare (monitoraggio generale ordine e pulizia, rilevazione temperature frigoriferi...);
- supporto agli Insegnanti Tecnico Pratici (I.T.P.) per lo svolgimento delle attività didattiche e sorveglianza degli studenti con particolare attenzione all'approccio di quest'ultimi ad utensili/attrezzature/lavorazioni pericolose;
- reperimento/predisposizione di attrezzature/utensili e delle materie prime;
- riordino attrezzature/utensili/locali al termine dell'attività;
- procedure di reso/conservazione/stoccaggio di eventuali giacenze e relativi adempimenti formali;
- monitoraggio collaboratori/studenti nelle operazioni di pulizia e sanificazione (provvedendo personalmente al montaggio/smontaggio/pulizia di attrezzature pericolose come l'affettatrice, il tritacarne e l'affettaverdure...);
- smistamento e smaltimento rifiuti;

- manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature, segnalazione tempestiva ai manutentori in caso di malfunzionamenti e/o rotture e proposta di nuove adozioni;
- operazioni inventariali annuali;
- partecipazione regolare ad iniziative formative;
- collaborazione alla definizione dell'offerta gastronomica (linee guida/menu settimanali);
- servizio mensa giornaliero in momenti di inattività didattica;
- sostituzione del responsabile della mensa in sua assenza;

L'assistente tecnico/addetto mensa si adopera per garantire la massima efficienza e funzionalità dei servizi ristorativi erogati. Rispetta le norme sulla sicurezza ed applica quanto previsto dal piano della sicurezza alimentare (Haccp). È consapevole del contesto formativo in cui opera e della necessità di fornire costantemente una immagine qualificata e professionale. Collabora attivamente per il rispetto del regolamento comportamentale da parte degli alunni ed il buon esito dell'azione didattica.

Art. 3 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE

3.1 Requisiti generali:

- a) essere cittadini italiani o di uno degli altri Stati membri dell'Unione europea o di regolare permesso di soggiorno per lavoro;
- b) godere dei diritti civili e politici;
- c) aver raggiunto il 18° anno di età;
- d) piena idoneità fisica alla mansione;
- e) non aver subito, nel caso di precedenti rapporti di lavoro, anche a tempo determinato, con la Fondazione o con altro ente pubblico o privato, procedimenti disciplinari conclusi con il licenziamento;
- f) non avere un grado di coniugio, parentela o affinità fino al quarto grado compreso con i componenti del Consiglio di Amministrazione, del Comitato Direttivo e con il Revisore dei conti della Fondazione;
- g) non trovarsi in alcuna delle situazioni di inconfiribilità e/o incompatibilità di incarichi previste dal Dlgs n. 39/2013 e ss.mm.ii.
- h) non avere svolto alcun tipo di incarico professionale e non avere intrapreso alcuna attività economica per conto di Pubbliche Amministrazioni coinvolte in procedimenti amministrativi (contrattuali o meno) o giudiziari, comportanti vantaggi per la Fondazione, negli ultimi 12 mesi in osservanza del D.Lgs. 231/2001 e s.m.i. ("Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica");
- i) non aver riportato condanne penali o provvedimenti di prevenzione o altre misure che escludono, secondo le leggi vigenti, la costituzione di un rapporto di impiego con una pubblica amministrazione;
- j) non essere stati collocati in quiescenza;
- k) regolare posizione rispetto agli obblighi di leva (per i cittadini italiani nati entro il 31/12/1985);

3.2 Requisiti specifici:

- Esperienza lavorativa in ambito coerente con la figura richiesta (cucina professionale) non inferiore a 24 mesi (negli ultimi 5 anni);

3.3 Titoli preferenziali:

- Diploma di maturità alberghiero indirizzo servizi di ristorazione (settore cucina);
- Qualifica/diploma professionale indirizzo servizi di ristorazione (settore cucina);
- Servizio prestato in qualità di A.T. di cucina presso istituti superiori di secondo grado;
- Esperienza lavorativa in ambito coerente con il presente Avviso (cucina professionale) superiore a 24 mesi (negli ultimi 5 anni);
- Formazione professionale in ambito coerente con il presente Avviso (cucina professionale), svolta negli ultimi 5 anni;
- Patente di guida di tipo B;

I requisiti di ordine generale, specifico e preferenziale di cui sopra devono essere posseduti alla data di scadenza del termine per la presentazione della domanda di ammissione.

Il/la candidato/a attesta il possesso dei requisiti in argomento mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle previsioni del DPR 28/12/2000, N. 445.

La perdita dei requisiti di ordine generale di cui al presente articolo nel corso dello svolgimento del rapporto contrattuale costituisce giusta causa di risoluzione del contratto di lavoro in essere.

I candidati in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero, pena la non ammissione alla procedura selettiva, devono dichiarare all'atto della presentazione dell'istanza di partecipazione alla selezione di aver ottenuto la dichiarazione di equipollenza del titolo di studio straniero a quello italiano.

Art. 4 - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

La domanda di ammissione alla selezione dovrà pervenire **entro le ore 14:00 del giorno 12 dicembre 2024**, con l'indicazione "*Avviso assistente Tecnico Cucina/addetto mensa*" presso la sede della Fondazione Turistica di Rue de la Gare, 39 a Châtillon (AO):

- tramite PEC all'indirizzo fondazioneturistica@legalmail.it oppure
- tramite consegna a mano – previo appuntamento telefonico.

La domanda di ammissione, in carta semplice, redatta sulla base del modello riportato sul sito, dovrà essere corredata della seguente documentazione:

1. **copia del documento di identità in corso di validità;**
2. **curriculum vitae aggiornato** con evidenze dei titoli e requisiti richiesti, datato,

obbligatoriamente sottoscritto nella forma di autocertificazione, ai sensi del DPR 445/2000;

3. modulo di consenso al trattamento dei dati personali, anch'esso riportato sul sito.

Si ricorda che, in caso di trasmissione cartacea, la domanda di ammissione e i relativi allegati dovranno essere collocati in busta chiusa contenente all'esterno la generalità del mittente e, quale oggetto, la dicitura “*Avviso Assistente Tecnico Cucina/ addetto mensa*”. – **NON APRIRE**”.

In caso di invio del plico a mezzo posta elettronica certificata (PEC), validità, data e orario della trasmissione della e-mail saranno attestate dalla ricevuta di accettazione e dalla ricevuta di avvenuta consegna, fornite dal gestore di posta elettronica certificata. In questo caso, la mail dovrà recare le generalità del mittente e, quale oggetto, la dicitura “*Avviso Assistente Tecnico Cucina/addetto mensa*”.

Art. 5 - CAUSE DI ESCLUSIONE

L'École Hôtelière si riserva, a suo insindacabile giudizio, di escludere dalla selezione in oggetto i candidature rientrano in uno dei seguenti casi:

1. mancato possesso dei requisiti di ordine generale e specifico per proporre la propria candidatura;
2. mancata o parziale produzione della documentazione richiesta per l'ammissione;
3. errata o insufficiente compilazione della candidatura;
4. presentazione della domanda di ammissione con modalità e tempistiche diverse da quelle indicate nel presente avviso;
5. dichiarazioni risultanti false.

Rimane a totale carico dell'interessato/a la responsabilità in merito al recapito del plico o della posta elettronica certificata entro la data e l'ora previste; l'École Hôtelière non si assume alcuna responsabilità in caso di dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito o, della mancata, oppure tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda. La Scrivente è altresì esente da qualsiasi responsabilità per la dispersione della domanda di ammissione e per eventuali disguidi postali o, comunque, imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito, o di forza maggiore.

Possibilità di regolarizzazione. Possono essere suscettibili di regolarizzazione mere imperfezioni formali della domanda ovvero omissioni della stessa che non comportino la modifica del contenuto sostanziale della dichiarazione.

Non sono suscettibili di regolarizzazione e comportano quindi l'esclusione:

- a) L'omessa sottoscrizione della domanda;
- b) La mancata produzione o la presentazione oltre il termine di scadenza dei documenti richiesti dal bando.

Per le prove del presente avviso non è prevista alcuna giustificazione di assenza per nessun motivo, neanche con documento attestante cause di forza maggiore.

L'assenza del candidato sarà quindi considerata quale **formale e sostanziale rinuncia** alla partecipazione al presente Avviso.

Art. 6 - ACCERTAMENTO DELLA LINGUA FRANCESE

1. I candidati che sono stati dichiarati idonei e che non abbiano diritto all'esonero ai sensi dei successivi commi 4 e 5 saranno convocati per l'espletamento della prova di accertamento della lingua francese, disciplinata nei termini seguenti.

2. L'accertamento della lingua francese si articola in un'unica prova, consistente nell'ascolto di un testo, tratto da pubblicazioni di vario genere su argomenti a larga diffusione, la cui comprensione verrà accertata tramite test scritto, con domande a risposte chiuse, e tramite un colloquio sui contenuti del testo medesimo.

3. La prova è superata con una votazione minima almeno pari a 6/10.

4. Sono esonerati dalla prova di accertamento della conoscenza della lingua francese come sopra descritta, in quanti altrettanto idonei, coloro che, in conformità a quanto previsto dal Regolamento regionale 12 febbraio 2013 n. 1, alternativamente:

a) sono in possesso della certificazione di cui all'art. 7 L.R. n. 52/1998 (*Disciplina dello svolgimento della quarta prova scritta di francese agli esami di Stato in Valle d'Aosta*).

b) sono in possesso della certificazione di superamento della prova di accertamento linguistico di cui alla L.R. n. 12/1993 (*Accertamento della piena conoscenza della lingua francese per il personale ispettivo, direttivo, docente ed educativo delle istituzioni scolastiche dipendenti dalla Regione*);

c) sono in possesso dei diplomi DELF A1/A2 (Diplôme d'études en langue française) e/o DALF e/o BACCALAUREAT (diploma conseguito in scuole superiori francesi), tenuto conto che il diploma di livello superiore assorbe quello di livello inferiore.

5. Sono, inoltre, esonerati dalla prova di accertamento della conoscenza della lingua francese coloro che abbiano superato in concorsi, selezioni o procedure non concorsuali per *la Categoria D – Posizione D – o qualifica unica dirigenziale*, la prova dell'accertamento della lingua francese presso l'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta (*Azienda USL*) o presso l'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste, con validità permanente, ai sensi del Regolamento regionale 12 febbraio 2013 n. 1, o presso uno degli enti del comparto unico regionale, purché l'accertamento sia stato effettuato con le stesse modalità previste per l'amministrazione regionale e gli enti del comparto unico.

6. Sono inoltre esonerati dalla prova coloro che l'abbiano superata nell'ambito di selezioni pubbliche indetta dalla Fondazione per posizioni analoghe.

Art. 7 - CRITERI E PROCEDURA DI SELEZIONE

L'espletamento della selezione sarà affidato ad un'apposita Commissione, al cui giudizio sono rimesse le decisioni concernenti le ammissioni e le esclusioni alla/dalla selezione, la valutazione dei titoli, lo svolgimento del colloquio ed ogni altra questione attinente alla selezione medesima.

Le sedute della Commissione non sono pubbliche.

La Commissione esaminatrice (o Commissione) sarà formata da:

- Referente personale ausiliario assistenti tecnici;
- Esperto cucina;
- Esperto cucina;
- Esperto di lingua francese (solo per l'accertamento linguistico).

Fungerà da Segretario la referente dell'Ufficio del personale.

La selezione avverrà mediante: esame dei titoli e degli elementi preferenziali, prova scritta e colloquio orale.

A) ESAME CURRICULUM VITAE ED ELEMENTI PREFERENZIALI (MASSIMO 40 PUNTI)

B) PROVA PRATICA (MASSIMO 35 PUNTI)

Gli indicatori della prova pratica sono relativi a:

- utilizzo locali, impianti, attrezzature, utensili e macchinari;
- operazioni preliminari sulle materie prime;
- produzione impasti e/o semilavorati;
- tecniche di cottura e confezione;
- rispetto dei tempi;
- rispetto della normativa sull'igiene e sulla sicurezza, con corretta pulizia della propria postazione e corretta conservazione degli alimenti;

C) COLLOQUIO TECNICO-ATTITUDINALE (MASSIMO 25 PUNTI)

finalizzato a valutare le seguenti competenze (conoscenze, capacità, comportamenti) del/della candidato/a e l'attitudine al ruolo:

- a) Competenze relazionali: qualità dell'immagine e della comunicazione verbale e non verbale; presenza, fluidità, chiarezza del messaggio, correttezza - **max. 5 punti**;
- b) Competenze tecniche: conoscenza degli elementi di base della cucina classica e moderna; tecniche di cucina e servizio (taglio/porzionature, cottura, confezionamento, servizio, conservazione, stoccaggio) - **max. 10 punti**;
- c) Conoscenze in ambito di: ordinamento scolastico; Bisogni educativi speciali, metodologie didattiche e sistemi di valutazione - **max. 5 punti**;
- d) Valutazione delle motivazioni, delle attitudini, dei requisiti, delle aspettative, degli interessi del/della

candidato/a ad operare nella realtà organizzativa ed aziendale, presentazione delle problematiche affrontate e risolte nella propria esperienza personale/professionale – **max. 5 punti**;

Calendario delle prove

Le date delle prove sono fissate presso la sede di Rue de la Gare, 39 a Châtillon (AO).

Prova pratica: **16 dicembre** 2024 (indicativamente dalle ore 09.00)

Prova orale: **16 dicembre** 2024 (indicativamente dalle ore 14.00)

Accertamento della lingua francese: **18 dicembre** 2024 (indicativamente dalle ore 9.00)

La convocazione dei candidati ammessi alle prove (scritto e orale e accertamento della lingua francese) sarà pubblicata sul sito istituzionale entro il **13 dicembre** 2024.

È richiesto di presentarsi alla prova pratica con abiti idonei all'accesso a locali di manipolazione/somministrazione alimentare.

Art. 8 - GRADUATORIA

Il punteggio finale utile alla stesura della graduatoria è dato dalla somma delle valutazioni ottenute dai candidati: titoli ed elementi preferenziali, prova pratica, colloquio.

Entreranno a far parte della graduatoria di merito i candidati che avranno conseguito un punteggio totale pari o superiore a 60/100.

La graduatoria redatta dalla Commissione avrà validità di 24 mesi dalla data di approvazione del verbale della Commissione stessa da parte del Consiglio di Amministrazione. Entro tale termine l'École Hôtelière si riserva la facoltà di utilizzare la medesima per l'eventuale copertura di posti vacanti in relazione a medesimilivelli e mansioni.

L'École Hôtelière procederà ad effettuare i debiti controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive del soggetto al primo posto in graduatoria, acquisendo d'ufficio i relativi dati presso l'Amministrazione pubblica che li detiene, ai sensi dell'art. 33 della legge regionale 6 agosto 2007, n. 19.

Qualora dal controllo emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni, il candidato, oltre a risponderne ai sensi dell'art. 76 DPR 445/2000, decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, ai sensi dell'art. 33 della legge regionale 06 agosto 2007, n. 19.

In caso di chiamata, il candidato è tenuto a rispondervi in forma scritta comunicando il proprio assenso o diniego alla assunzione entro il termine perentorio di giorni 5 dalla chiamata medesima, decorsi i quali senza riscontro si intende decaduto dalla graduatoria.

Art. 9 - EVENTUALE PROCEDURA DI ASSUNZIONE

In caso di assunzione, il/la candidato/a vincitore/vincitrice della selezione sarà sottoposto/a, prima della stipula del contratto di lavoro, agli accertamenti sanitari di Legge volti ad accertarne l' idoneità fisica alla mansione.

Il/la candidato/a, indicativamente, dovrà prendere servizio il **giorno 7 gennaio 2025, fatta salva ogni diversa determinazione dell'École Hôtelière.**

All'atto dell'assunzione, il/la candidato/a dovrà prendere atto del Codice Etico, nonché del vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza e della documentazione in materia di Sicurezza.

Il contratto prevede l'effettuazione di un **periodo di prova di 60 giorni di effettivo lavoro.** Decorso tale periodo senza che il rapporto di lavoro sia stato risolto da una delle parti, il dipendente si intende confermato in servizio.

Art. 10 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dai candidati saranno trattati nel rispetto delle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. 101/2018, ai soli fini dell'espletamento della presente procedura selettiva e per le successive eventuali fasi contrattuali. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti richiesti e il mancato consenso al trattamento comporterà l'impossibilità di procedere con la valutazione della candidatura.

L'informativa estesa è allegata al presente avviso. Si chiede di restituire, insieme alla domanda di ammissione alla selezione, il modulo "prestazione del consenso" debitamente compilato e sottoscritto.

Art. 11 - DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione alla presente selezione comporta l'accettazione incondizionata di quanto stabilito nel presente avviso. Per ogni aspetto non esplicitamente disciplinato dal presente bando si fa riferimento alle normative vigenti in materia di lavoro, nonché ai regolamenti interni della Fondazione.

La Fondazione si riserva la facoltà di sospendere, prorogare o revocare in qualsiasi momento il presente avviso, qualora motivazioni di carattere amministrativo, organizzativo o finanziario lo rendano necessario.

La Fondazione Turistica si riserva comunque la facoltà di non procedere all'assunzione di alcun candidato.

Per eventuali chiarimenti è possibile contattare il l'École Hôtelière scrivendo all'indirizzo

economia@fondazioneturistica.it

Il presente Bando, unitamente all'allegato domanda di ammissione, è pubblicato sul sito www.fondazioneturistica.it.

Il Direttore
Angelina Domina
(documento firmato digitalmente)