

AVVISO SELEZIONE DEL PERSONALE ESTERNO 06/2022
AVVISO PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO PRESSO
LA FONDAZIONE PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE TURISTICA
IN QUALITÀ DI "ISTRUTTORE DI CUCINA"

1. PREMESSA

È indetta una selezione esterna per titoli, requisiti ed esami per l'assunzione a tempo indeterminato presso la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica, siglata École Hôtelière de la Vallée d'Aoste (di seguito "École Hôtelière"), della figura di un ISTRUTTORE DI CUCINA.

2. OGGETTO, DURATA E COMPENSO DELL'INCARICO

All'istruttore di cucina sono richieste competenze per lo svolgimento delle seguenti funzioni:

- a) realizzazione del processo di insegnamento/apprendimento volto a promuovere lo sviluppo umano, culturale, civile e professionale degli alunni, sulla base delle finalità e degli obiettivi previsti dagli ordinamenti scolastici definiti per i vari ordini e gradi dell'istruzione dalle leggi dello Stato e dagli altri atti di normazione primaria e secondaria;
- b) preparazione delle lezioni e delle esercitazioni, correzione degli elaborati, cura dei rapporti individuali con le famiglie;
- c) partecipazione alle riunioni di coordinamento e svolgimento di scrutini ed esami con la compilazione degli atti relativi alla valutazione/certificazione;
- d) sviluppo di attività aggiuntive di insegnamento destinate allo svolgimento di interventi didattici ed educativi integrativi o comunque all'arricchimento e alla personalizzazione dell'offerta formativa;
- e) produzione di materiali utili per la didattica, con particolare riferimento ai prodotti informatici;
- f) collaborazione con il resto dell'équipe educativa per l'adozione di linee comuni e coerenti con la mission educativa dell'ente;
- h) mantenimento di un clima sereno e utile alla concentrazione e alla riflessione;
- i) collaborazione nell'ambito delle attività aggiuntive dell'ente per permettere la realizzazione dell'offerta formativa;
- l) partecipazione alle iniziative di formazione professionale proposte dall'ente.

Il contratto inizierà **l'11 gennaio 2023**.

Il/La dipendente opererà alle dirette dipendenze della École Hôtelière e svolgerà la propria attività presso entrambe le sedi e nelle relative pertinenze.

Per quanto concerne il trattamento economico, l'Istruttore verrà assunto con inquadramento al livello 2° del Contratto Collettivo Nazionale di lavoro – Aziende del settore Turismo aziende alberghiere.

3. REQUISITI PER L'AMMISSIONE

3.1 Possono accedere alla selezione i candidati in possesso dei seguenti requisiti:

- 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 per giusta causa;
- f) 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;
- g) non essere stati collocati in quiescenza;
- g) per i candidati di sesso maschile, essere in posizione regolare nei confronti dell'obbligo di leva, per i soli cittadini italiani soggetti a tale obbligo (candidati di sesso maschile nati entro il 31/12/1985);

È richiesto, inoltre, il **possesso di almeno uno dei seguenti specifici requisiti**, pena l'inammissibilità della candidatura:

1. attività di docenza per almeno 5 anni formativi, anche non continuativi in ambito gastronomico;
2. attività professionale in ambito gastronomico per almeno 5 anni anche non continuativi;
3. attività di docenza o professionale in ambito gastronomico per almeno 5 anni anche non continuativi

3.2 Darà titolo a punteggio aggiuntivo, che concorrerà al punteggio finale, il possesso dei seguenti **requisiti di ordine preferenziale**:

- esperienza come chef;
- docenze in ambito gastronomico;
- formazione in tema di bisogni educativi speciali;
- formazione in ambito gastronomico;
- riconoscimenti professionali;

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.

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

La domanda di ammissione alla selezione dovrà pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 09 gennaio 2023** (termine inderogabile) esclusivamente tramite

- consegna a mano nei giorni: 22-23 dicembre 2022 e 02-03-04-05-09 gennaio 2023, previo appuntamento telefonico al 0166-61449) presso la sede secondaria dell'École Hôtelière – Rue de la Gare, 39 – 11024 Châtillon
- PEC all'indirizzo fondazioneturistica@legalmail.it.

Sul Curriculum vitae, sulla busta chiusa contenente la domanda o nell'oggetto della PEC va specificato il riferimento ***“Avviso per l'assunzione Istruttore Cucina”***.

La domanda di ammissione, in carta semplice, redatta sulla base del modello allegato e identificato con il numero 1), dovrà essere corredata della seguente documentazione:

1. **copia fotostatica**, non autenticata, 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 **“prestazione del consenso”** in materia di trattamento dei dati personali, debitamente compilato e sottoscritto.

Si ricorda che, in caso di trasmissione cartacea, la domanda di ammissione e i relativi allegati dovranno essere racchiusi in un unico plico contenente all'esterno la generalità del mittente e, quale oggetto, la dicitura ***“Avviso per l'assunzione di un Istruttore di Cucina – NON APRIRE”***.

In caso di invio della documentazione a mezzo posta elettronica certificata (PEC), validità, data e orario della trasmissione della *email* 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 per graduatoria Istruttore di Cucina”***.

5. CAUSE DI ESCLUSIONE

L'École Hôtelière si riserva, a suo insindacabile giudizio, di escludere dalla selezione in oggetto i candidati che rientrino 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.

L'avviso di selezione stabilisce le modalità di verifica dell'ammissibilità delle domande, l'eventuale possibilità di regolarizzazione. A tale proposito possono essere suscettibili di regolarizzazione mere imperfezioni formali della domanda ovvero omissioni della stessa che non comportino la modifica del contenuto sostanziale della dichiarazione.

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; altresì esente da qualsiasi responsabilità per la dispersione della domanda di ammissione.

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.

6. AMMISSIONE ALLE PROVE

L'elenco dei candidati ammessi alle prove verrà pubblicato il 09 gennaio 2023 a partire dalle ore 16:00 sul sito della Fondazione.

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.

7. ACCERTAMENTO DELLA LINGUA FRANCESE

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

1. L'accertamento della lingua francese consiste in un'unica fase di comprensione orale – testo da ascoltare letto da un esperto di lingua francese, di circa 200 parole, tratto da pubblicazioni di vario genere su argomenti a larga diffusione, segue test collettivo, sul medesimo testo, con 15 domande a risposte chiuse del genere “vero o falso” e un colloquio sui contenuti del testo – durata della prova 20 minuti.

2. Sono esonerati dalla prova di accertamento della conoscenza della lingua francese coloro che siano in possesso di almeno uno dei seguenti titoli:

I. possesso del diploma di licenza media conseguito presso una scuola secondaria di primo grado della Vall d'Aosta a partire dall'anno scolastico 1996/1997;

II. abilitazione all'esercizio dell'attività di direttore di pista e di pisteur-secouriste di cui alla L.R. n. 2/1997, di maestro di sci di cui alla L.R. n.44/1999, di guida alpina e aspirante guida alpina di cui alla L.R. n.7/1997, nonché di tutte quelle figure professionali per la cui abilitazione è previsto l'accertamento linguistico;

III. possesso del diploma di maturità valido per l'iscrizione all'Università conseguito presso una scuola della Valle d'Aosta a partire dall'anno scolastico 1998/1999, qualora la sezione riservata all'attestazione della piena conoscenza della lingua francese riporti la relativa votazione;

IV. possesso dei diplomi DELF (Diplôme d'études en langue française) e/o DALF (Diplôme approfondi de langue française) e/o BACCALAUREAT (diploma conseguito in scuole superiori francesi) come sotto indicato:

- DELF A2

- DELF B1 O DELF B2;

- DALF C1 O DALF C2;

- BACCALAUREAT;

V. possesso della certificazione di superamento della prova di accertamento linguistico di cui alla legge regionale 8 marzo 1993, n. 12 (Accertamento della piena conoscenza della lingua francese per il personale ispettivo, direttivo, docente ed educativo delle istituzioni scolastiche dipendenti dalla Regione);

VI. superamento, anche al di fuori delle procedure selettive, dell'accertamento linguistico presso uno degli enti del comparto unico regionale, presso l'Azienda regionale sanitaria USL della Valle d'Aosta (Azienda USL) e presso l'Università della Valle d'Aosta – Université de la Vallée d'Aoste purché l'accertamento sia stato effettuato con le stesse modalità previste per gli enti del comparto unico regionale;

VII. superamento dell'accertamento linguistico per una posizione similare presso la Fondazione;

3. La prova si intende superata con una votazione minima sufficiente pari a 6/10.

4. Di tutte le operazioni relative all'accertamento della lingua francese si redige un verbale sottoscritto da tutti i membri della Commissione.

8. CRITERI E PROCEDURA DI SELEZIONE

L'espletamento della selezione sarà affidato ad un'apposita Commissione interna, al cui giudizio sono rimesse le decisioni concernenti le ammissioni e le esclusioni 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:

- Direttore;
- Coordinatore IeFP (formazione);
- Coordinatore didattico educativo (istruzione);
- Istruttore di cucina;
- Esperto/a accertamento linguistico

Fungerà da Segretario il Responsabile del personale.

La selezione avverrà mediante:

A) ESAME DEGLI ELEMENTI PREFERENZIALI (MASSIMO 50 PUNTI)

- a) Esperienza come chef (1 punto/anno fino a 24 punti)
- b) Esperienza in qualità di docente (1 punto per ogni anno scolastico fino a 9 punti)
- c) Corsi di formazione nell'ambito di: BES e/o di enogastronomia (1 punto per ogni attestato fino a 3 punti)
- d) Aver lavorato in un ristorante con riconoscimenti di eccellenza (stella/e Michelin, Bib Gourmand, Zagat Awards, Premio S. Pellegrino) (2 punti/anno fino a 14 punti)

B) PROVA PRATICA (MASSIMO 25 PUNTI)

A partire da un cesto di prodotti assegnato e composto da materie prime di stagione, alimenti del territorio e di uso comune, il candidato, ha un tempo massimo 2 ore di tempo, per elaborare un finger food da servire come entrée, ed una preparazione al piatto, da servire alla Commissione. Egli dovrà procedere alla loro confezione, avendo cura dell'aspetto gustativo ed estetico. La Commissione, determinata la quantità di porzioni da produrre, pone alcuni vincoli esecutivi a scelta tra: stagionalità, diete speciali, origine delle materie prime, prodotti specifici da utilizzare, presenza di impasti/ripieni. Il candidato, prima di iniziare le lavorazioni, comunica ai commissari le preparazioni che intende realizzare.

Gli indicatori della prova pratica sono relativi a:

- modalità di manipolazione degli alimenti;

- utilizzo corretto degli utensili e dei macchinari;
- modalità di esecuzione della ricetta (pesatura, porzionatura, assemblaggio di ingredienti, ecc);
- corretta applicazione delle tecniche di cottura;
- modalità di impiattamento;
- armonia dei sapori e corretto abbinamento degli ingredienti nelle preparazioni effettuate;
- rispetto della tempistica e degli spazi utilizzati;
- rispetto della normativa sull'igiene e sulla sicurezza, con corretta pulizia della propria postazione e corretta conservazione degli alimenti;
- rispetto delle indicazioni della commissione;
- corretta esposizione delle preparazioni elaborate.

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 della comunicazione verbale e non verbale; fluidità, chiarezza del messaggio, correttezza - **max. 10 punti**;
- b) Competenze tecniche: conoscenza degli elementi di base della cucina classica e moderna; elementi di merceologia dei principali alimenti nazionali ed internazionali; tecniche di cucina e servizio (taglio/porzionature, cottura, confezionamento, servizio, conservazione, stoccaggio) - **max. 15 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**;

Il colloquio verrà effettuato in data **10 gennaio 2023 alle ore 9:00** in Rue de la Gare 39. Il/la candidato/a che non si presenterà a sostenere le prove nel giorno, nell'ora e nella sede stabilita, è dichiarato decaduto dalla procedura di selezione stessa, quale sia stata la causa dell'assenza, anche se non dipendente dalla volontà del singolo. L'interessato non potrà chiedere alcuna variazione al calendario delle prove medesime.

9. FASE FINALE DELLA SELEZIONE

Sarà formulata una graduatoria determinata dalla somma delle valutazioni ottenute dai candidati.

Entreranno a far parte della graduatoria di merito i candidati che avranno conseguito un punteggio minimo complessivo di 60/100; la stessa verrà pubblicata direttamente sul sito istituzionale della Fondazione Turistica, nell'area selezioni – “Selezione del personale”.

L'École Hôtelière si riserva la facoltà di utilizzare la medesima per l'eventuale copertura di posti vacanti in relazione a medesimi livelli e mansioni.

A decorrere dalla data di pubblicazione della graduatoria sul sito web, l'École Hôtelière procederà ad effettuare i debiti controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive dei soggetti che si saranno posizionati nei primi 3 posti della graduatoria stilata, 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, mediante raccomandata a mano consegnata presso l'Ufficio del Personale dell'École Hôtelière o a mezzo mail PEC all'indirizzo fondazioneturistica@legalmail.it entro il termine perentorio di giorni 5 dalla chiamata medesima, decorsi i quali senza riscontro si intende decaduto dalla graduatoria.

La durata dell'orario di lavoro sarà pari a **40 ore settimanali** ripartite in 5 (cinque) giornate e la sua articolazione dovrà essere concordata con il Direttore in base alle esigenze delle attività didattiche.

10. 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 11 gennaio 2023, fatta salva ogni diversa determinazione della École Hôtelière. All'atto dell'assunzione, il/la candidato/a dovrà prendere atto del Modello di Organizzazione, Gestione, Controllo e Disciplina adottato dalla Fondazione Turistica ai sensi del d.lgs. 231/2001 e relativi allegati 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 75 (settantacinque) 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.

11. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'informativa estesa è allegata al presente avviso. Si chiede di restituire, insieme alla domanda di ammissione alla selezione (allegato 1), il modulo "prestazione del consenso" (allegato 2) debitamente compilato e sottoscritto.

12. DISPOSIZIONI FINALI

L'École Hôtelière si riserva la facoltà di prorogare il termine fissato per la presentazione delle domande nonché di annullare, revocare o modificare la procedura di cui al presente Bando qualunque sia il grado di avanzamento della stessa.

L'École Hôtelière si riserva comunque la facoltà di non procedere all'assunzione di alcun candidato.

Per informazioni è possibile contattare 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.

La Fondazione Turistica si riserva la facoltà utilizzare la graduatoria di cui sopra in caso di mancata copertura della posizione offerta per rinuncia o forza maggiore da parte dei soggetti già selezionati ovvero in caso di assunzioni a tempo determinato.

Châtillon, *(vedi segnatura)*

Il Direttore
Angelina Domina
(documento firmato digitalmente)