SEGNATURA: 0000576|24/09/2026|URBSERV|PROT|P|50/2026/PROT/26

BANDO DI CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI PER LA COPERTURA DI N. 1 POSTO DI CUOCO PRESSO GLI ASILI NIDO COMUNALI – PART-TIME 24 ORE SETTIMANALI – A TEMPO INDETERMINATO – IV LIVELLO CCNL FISM

CRITERI DELLA PROVA TECNICO-PRATICA.

CRITERI	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Organizzazione del lavoro, procedure e gestione dei tempi	Il candidato non dimostra adeguate capacità di organizzazione del lavoro; la descrizione delle procedure risulta errata, frammentaria o disordinata e non evidenzia una corretta gestione delle fasi e dei tempi di preparazione.	0,00-3,50
	Il candidato descrive l'organizzazione del lavoro in modo sufficientemente adeguato, evidenziando una discreta conoscenza delle procedure e della sequenza delle operazioni, pur con alcune incertezze nella gestione delle fasi e dei tempi.	3,75-7,50
	Il candidato descrive in modo completo, ordinato ed efficace l'organizzazione del lavoro, individuando correttamente la sequenza delle operazioni, le procedure da adottare e la gestione dei tempi in relazione alle diverse fasi di preparazione e distribuzione del pasto.	7,75-10,00
Appropriatezza dell'esposizione, chiarezza e linguaggio tecnico	La risposta risulta incompleta, poco pertinente e disorganica. Il candidato dimostra conoscenze frammentarie e utilizza una terminologia tecnica inadeguata o insufficiente.	0,00-3,50
	La risposta risulta complessivamente pertinente e sufficientemente completa. Il candidato dimostra una discreta conoscenza degli argomenti e utilizza una terminologia tecnica sostanzialmente appropriata, pur evidenziando alcune imprecisioni.	3,75-7,50
	La risposta è completa, pertinente e ben strutturata. Il candidato dimostra una conoscenza approfondita degli argomenti, utilizzando un linguaggio chiaro, preciso e tecnicamente appropriato.	7,75-10,00

Conoscenza delle attrezzature, rispetto delle grammature e delle quantità	Il candidato dimostra una conoscenza insufficiente delle attrezzature necessarie e non individua correttamente le grammature e le quantità degli alimenti previste per le preparazioni.	0,00-3,50
	Il candidato individua correttamente le principali attrezzature e indica in modo sostanzialmente adeguato grammature e quantità, pur evidenziando alcune imprecisioni.	3,75-7,50
	Il candidato dimostra una conoscenza completa e precisa delle attrezzature necessarie e individua correttamente grammature e quantità, rapportandole alle preparazioni e al numero dei pasti da predisporre.	7,75-10,00

CRITERI DELLA PROVA ORALE PER OGNI QUESITO.

CRITERI	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Conoscenza dei contenuti e capacità di applicazione	La risposta è assente, errata o gravemente incompleta. Il candidato dimostra una conoscenza insufficiente dell'argomento e non individua correttamente i principi, le modalità operative o i comportamenti da adottare.	0,00-1,25
	La risposta dimostra una conoscenza essenziale dell'argomento. Il candidato individua i principali principi e le modalità operative o i comportamenti da adottare, pur presentando alcune imprecisioni, omissioni o conoscenze generiche.	1,50-2,25
	La risposta dimostra una conoscenza completa e approfondita dell'argomento. Il candidato espone correttamente i principi, le procedure e le modalità operative pertinenti, collegandoli alla pratica professionale e ai principali aspetti di igiene, sicurezza e corretta gestione del servizio.	2,50-3,75
Chiarezza dell'esposizione e linguaggio tecnico-professionale	L'esposizione è confusa, disorganizzata o poco pertinente. Il candidato utilizza una terminologia tecnica inadeguata o insufficiente e non riesce a esprimere con chiarezza i contenuti richiesti.	0,00-1,25

	L'esposizione è comprensibile e pertinente. Il candidato utilizza una terminologia professionale di base, pur presentando alcune imprecisioni o una trattazione poco articolata.	1,50-2,25
	L'esposizione è chiara, ordinata, pertinente e ben strutturata. Il candidato utilizza correttamente la terminologia tecnico-professionale e illustra i contenuti con precisione, proprietà di linguaggio e sicurezza.	2,50-3,75

Urbino, 23/09/2026

Il Presidente della Commissione

Dott. Gabriele Guidi