



AVVISO
di Selezione Pubblica
per la formazione di una graduatoria per l'eventuale
assunzione di aiuto cuochi, con contratto part-time
(massimo 30 ore settimanali) a tempo determinato
e con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato

E' indetta una selezione pubblica per la formazione di una graduatoria per l'eventuale assunzione di aiuto cuochi presso la cucina centralizzata della Fermo A.S.I.T.E., con contratto part-time ed a tempo determinato (con durata ed orario di lavoro da stabilire a seconda dell'organizzazione aziendale e, comunque, non superiore a 30 ore settimanali) con possibilità di trasformazione a tempo indeterminato. Viene garantita pari opportunità tra uomo e donna per l'accesso al lavoro, ai sensi del Dlgs 11/04/2006, n. 198.

1 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

Per l'ammissione alla selezione i candidati devono essere in possesso, alla data di sottoscrizione 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 UE per soggiornanti di lungo periodo, i titolari dello status di rifugiato ovvero dello status di protezione sussidiaria;

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 essere stati licenziati per giusta causa dall'impiego presso enti locali o aziende pubbliche e private;
6. possesso di patente di guida cat. B;
7. possesso dei seguenti titoli:

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.

8. non aver riportato condanne penali con sentenza passata in giudicato e non aver in corso procedimenti penali, né procedimenti amministrativi per l'applicazione di misure di sicurezza o di prevenzione, nonché precedenti penali a proprio carico iscrivibili nel casellario giudiziale, ai sensi dell'art. 3 del DPR 14/11/2002 n. 313 e non essere stati interdetti o sottoposti a misure che escludono, secondo le leggi vigenti, la costituzione del rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione. In caso contrario, devono essere indicate le condanne penali, i procedimenti penali a carico, i procedimenti amministrativi per l'applicazione di misure di sicurezza o di prevenzione e ogni eventuale precedente penale (anche se siano stati concessi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, amnistia, condono, indulto, perdono giudiziale, riabilitazione, ecc.), i provvedimenti di interdizione e le misure che escludono la costituzione del

rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione, precisando la data del provvedimento e l'autorità giudiziaria che lo ha emanato ovvero quella presso la quale penda un eventuale procedimento penale e/o amministrativo, al fine di valutare l'idoneità con la mansione da svolgere.

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

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.

3 - DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

A pena di esclusione:

- la domanda, redatta in carta semplice, dovrà essere sottoscritta e corredata da una copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità. La mancata sottoscrizione della domanda comporterà l'esclusione del candidato qualora la domanda sia stata spedita tramite Posta raccomandata a/r o consegnata a mano o inviata tramite pec non intestata al candidato;
- dovrà essere utilizzato **il modello A allegato**;

- la domanda di ammissione alla selezione dovrà pervenire entro e non oltre il termine ultimo delle **ore 13.00 del giorno 24 ottobre 2025**.
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 e l'ora 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., o la data e l'ora di protocollo della consegna a mano. 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:
 - 1) tramite Posta raccomandata a/r indirizzata alla Fermo A.S.I.T.E. S.r.l. 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);
 - 2) tramite posta elettronica certificata (p.e.c.) al seguente indirizzo: info@pec.asiteonline.it (come sopra specificato non fanno fede la data e l'ora di invio ma la data e l'ora 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.);
 - 3) tramite consegna a mano in busta chiusa nella sede operativa di Via A. Mario n. 42 63900 Fermo, durante l'orario di ufficio dal lunedì al venerdì dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

Nella domanda dovrà essere indicato il domicilio (incluso l'indirizzo e-mail) 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 domanda dovrà essere indirizzata alla Fermo A.S.I.T.E. S.r.l. unipersonale, via A. Mario n. 42 63900 Fermo (FM) e dovrà riportare sulla busta, o sull'oggetto della pec, la seguente dicitura: "Selezione pubblica aiuto cuochi".

Alla domanda dovrà essere allegato il curriculum vitae professionale completo, sottoscritto e contenente l'autorizzazione al trattamento dei propri dati personali ai sensi del Regolamento UE/679/2016.

La sottoscrizione della domanda 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.

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

Al fine di consentire la valutazione 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. La mancata o incompleta o inesatta specificazione determinerà l'impossibilità di valutare i titoli;

2) le esperienze lavorative pari ad almeno 2 mesi consecutivi, svolte nell'ambito della ristorazione, settore cucina, per il ruolo richiesto dalla selezione o superiore, nei 3 anni precedenti la scadenza del termine per la presentazione delle domande, indicando, per ciascuna esperienza, quanto segue:

- a – giorno, mese e anno di inizio e fine del periodo lavorato e modalità (full time o part-time con quale percentuale o numero di ore settimanali);
- b – eventuale livello contrattuale;
- c – eventuale C.C.N.L. applicato;
- d – mansioni svolte;

e – principali attività svolte;

f – datore di lavoro.

La mancata o incompleta o inesatta specificazione determinerà l'impossibilità di valutare le esperienze lavorative;

3) l'eventuale possesso dell'attestato di corso di formazione HACCP svolto nei 3 anni precedenti la scadenza del termine per la presentazione delle domande.

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: 30 punti massimo attribuibili.

La prova scritta 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 DICHIARATE NEL CURRICULUM VITAE:

20 punti massimo attribuibili.

Saranno valutati 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, nei 3 anni precedenti la scadenza del termine per la presentazione delle domande.

Il servizio prestato a tempo parziale verrà valutato in misura proporzionale.

Massimo punteggio attribuibile: 16 punti.

- 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 punteggio attribuibile: 3 punti, graduati in base alla durata ed 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 3 anni precedenti la scadenza del termine per la presentazione delle domande.

Massimo punteggio attribuibile: 1 punto.

3) PROVA INTEGRATA PRATICO/ATTITUDINALE: 50 punti massimo attribuibili.

La prova 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 e verranno valutate le capacità psicoattitudinali.

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.

Per essere ammessi a sostenere tutte le prove d'esame, i candidati dovranno essere muniti di un valido documento di riconoscimento.

Durante l'espletamento delle prove è fatto divieto ai candidati, pena l'esclusione dalla selezione, di utilizzare 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 A.S.I.T.E. S.r.l., Via Mazzini n. 4, Fermo, partita i.v.a. n. 01746510443.

Responsabile della protezione dei dati (RPD-DPO).

In applicazione del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) relativo alla protezione dei dati personali Fermo A.S.I.T.E. S.r.l. ha provveduto a nominare il Responsabile della protezione dei dati (RPD) o Data Protection Officer (DPO), cui è possibile rivolgersi per qualsiasi situazione inerente al trattamento dei dati personali.

Dati di contatto: rpd@asiteonline.it

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. 22.

6 - CALENDARI DELLE PROVE E MODALITÀ DELLE COMUNICAZIONI

Le convocazioni alle prove, contenenti l'indicazione del luogo, della data e dell'orario di svolgimento, unitamente alle liste dei candidati ammessi, saranno pubblicate sul sito web della società www.asiteonline.it e sul sito internet del Comune di Fermo (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.

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 sopra descritte, equivarranno a rinuncia, anche se fossero dipendenti da cause di forza maggiore.

7 - FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA - ASSUNZIONE

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 degli eventuali ultimi pari merito).

In caso di parità prevarrà il candidato che avrà ottenuto il punteggio più alto nella prova integrata pratico/attitudinale. In caso di ulteriore parità prevarrà il candidato più giovane di età.

La graduatoria ha validità 24 mesi dalla data della pubblicazione, salvo proroga espressa da parte del Consiglio d'Amministrazione, per un periodo massimo di un anno.

La graduatoria sarà utilizzabile per l'eventuale assunzione di aiuto cuochi con contratto di lavoro a tempo determinato e part - time, con durata ed orario di lavoro da stabilire a seconda dell'organizzazione aziendale 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..

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.

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. oppure di non effettuare la chiamate all'assunzione da altre graduatorie qualora l'interessato abbia già un rapporto di lavoro in essere in base al presente avviso.

Qualora il candidato rifiuti per tre volte l'offerta di lavoro proposta sulla base della graduatoria che si formerà in esecuzione del presente bando, sarà escluso dalla stessa.

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.

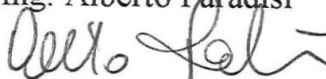
La società Fermo A.S.I.T.E. srl si riserva la facoltà di modificare, sospendere o revocare in qualsiasi momento la presente selezione qualora se ne rilevasse la necessità o l'opportunità, senza che i partecipanti possano rivendicare diritti e/o aspettative e/o pretese.

Fermo, 01/10/2025

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

Il Presidente del C.d.A.

Ing. Alberto Paradisi

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alberto Paradisi', written over the printed name.