

Verbale della commissione esaminatrice del concorso pubblico per la selezione volta alla ricerca di personale per la copertura della seguente posizione lavorativa: cuoco, addetto di cucina con mansioni di supporto nella preparazione dei cibi e di riassetto e pulizia delle dotazioni e degli ambienti di lavoro, personale di fatica e/o di pulizia addetto alla sala, cucina, consegne dei pasti, magazzino e relative dotazioni.

VERBALE N. 4 del 9/10/2023	Svolgimento della prova pratica. Formazione della graduatoria di merito.
---------------------------------------	---

L'anno duemila VENTITRE, il giorno NOVE, del mese di OTTOBRE, in Castellabate-frazione S.Maria, nella sede della Castellabate Servizi SRL, in Via Roma, n.5, alle ore 13.10, si è riunita la Commissione esaminatrice del concorso pubblico in argomento, nelle persone dei signori:

1. Dr. Antonio Martorano - PRESIDENTE;
2. Dott.ssa Desiré La Pastina - MEMBRO ESPERTO;
3. Sig. Gianfranco Ambrosano - MEMBRO ESPERTO;

assistita dal Segretario dott.ssa Marilena Crescenzo, dipendente di ruolo del Comune di Castellabate inquadrata nella categ.D.

Assunta la presidenza della Commissione il dr. Antonio MARTORANO dichiara aperta la seduta e ricorda che si deve procedere a sottoporre i concorrenti preselezionati alla prova pratica.

LA COMMISSIONE,

Visti i propri precedenti verbali n.1, in data 18.09.2023, n.2 del 26.09.2023 e n.3 del 5.10.2023; stabilisce di procedere ad effettuare le prove suddividendo i candidati in tre sessioni, rispettivamente:

- a) figura di **cuoco**;
- b) figura di **personale di fatica e/o di pulizia addetto alla sala, cucina, consegne dei pasti, magazzino e relative dotazioni**;
- c) figura di **addetto di cucina con mansioni di supporto nella preparazione dei cibi e di riassetto e pulizia delle dotazioni e degli ambienti di lavoro**;

Dato atto che:

-la Commissione ha precedentemente stabilito di svolgere la prova pratica lunedì 9 ottobre a partire dalle ore 14,00, presso i locali della cucina della mensa scolastica in Via Roma, n.5

-i locali della sede concorsuale sono stati appositamente attrezzati per lo svolgimento delle prove della data odierna;

Preso atto che l'avviso per le prove odierne è stato regolarmente pubblicato e reso conoscibile a tutti i concorrenti nelle forme di pubblicità previste dal Bando, e dopo aver vagliato le proposte dei commissari, inizia la discussione per la predisposizione delle prove per ciascuna figura professionale in conformità a quanto previsto dal bando di concorso, in relazione alle materie sulle quali le stesse devono vertere. Per lo svolgimento delle prove pratiche le/i concorrenti disporranno in uguale misura di identici materiali, di macchine o attrezzi dello stesso tipo e marca, di uguale spazio operativo e di quanto altro sia necessario allo svolgimento della prova nelle materie stabilite dal Bando con la garanzia di condizioni di parità.

Indi, per ciascun profilo messo a concorso, vengono definiti l'oggetto e le modalità della prova che i concorrenti saranno chiamati a sostenere, e tendenti a verificare la professionalità dei candidati con riferimento alle attività operative che i medesimi saranno chiamati a svolgere.

CUOCO



La prova pratica consisterà: nella simulazione della preparazione ed esecuzione di una o più pietanze o di un menù per la prima e seconda infanzia con materie prime e attrezzature messe a disposizione.

PERSONALE DI FATICA E/O DI PULIZIA ADDETTO ALLA SALA, CUCINA, CONSEGNE DEI PASTI, MAGAZZINO E RELATIVE DOTAZIONI

La prova pratica consisterà nell'effettuazione di: attività di supporto in cucina, con aiuto significativo alla distribuzione dei cibi, nonché operazioni di pulizia, riordino e riassetto dei locali, impianti, dotazioni e attrezzature della mensa (piani cottura, forni, pavimento), sigillatura vaschette, corretto conferimento dei rifiuti.

ADDETTO DI CUCINA CON MANSIONI DI SUPPORTO NELLA PREPARAZIONE DEI CIBI E DI RIASSETTO E PULIZIA DELLE DOTAZIONI E DEGLI AMBIENTI DI LAVORO:

La prova pratica consisterà: nella simulazione della preparazione ed esecuzione di due contorni con materie prime e attrezzature messe a disposizione e di alcune preparazioni minori; nella pulizia e taglio di frutta e verdura; nella pulizia, e sanificazione ambiente di servizio, nella igienizzazione di attrezzature e contenitori.

La Commissione, data la natura della prova pratica di ciascun ambito, stabilisce il tempo massimo consentito per l'esecuzione della stessa:

- a) figura di **cuoco**: max 60 minuti
- b) figura di **personale di fatica e/o di pulizia addetto alla sala, cucina, consegne dei pasti, magazzino e relative dotazioni**; max 10 minuti
- c) figura di **addetto di cucina con mansioni di supporto nella preparazione dei cibi e di riassetto e pulizia delle dotazioni e degli ambienti di lavoro**; max 45 minuti

Si dà atto che i criteri di valutazione di ciascuna prova sono i seguenti:

- Ciascun commissario dispone di 10 punti per la valutazione della prova d'esame.
 - Qualora la valutazione delle prove d'esame non ottenga voto unanime da parte di tutti i commissari, ognuno di essi esprime il proprio voto - da verbalizzare -e viene assegnato al concorrente, per ciascuna prova, il punteggio risultante dalla somma dei voti espressi da ciascun commissario.
- Ogni concorrente verrà valutato con un punteggio da 0 a 30, la prova si riterrà superata al raggiungimento del punteggio minimo di 21 su 30.

La Commissione stabilisce quindi, al fine di rendere percepibile la motivazione dei punteggi che saranno attribuiti alle candidate e ai candidati in sede di accertamento delle competenze richieste per ciascun ambito, che verranno utilizzati i seguenti criteri di valutazione:

- a) figura di **cuoco**:
 - Modalità, procedimento, tecnica di cottura e sequenza logica operativa nella preparazione: **Punteggio da 1 a 6**;
 - Sviluppo ricetta assegnata: **Punteggio da 1 a 6**
 - Rispetto degli aspetti igienico-sanitari e della sicurezza durante l'esecuzione della prova: **Punteggio da 1 a 6**
 - Conoscenza dell'uso delle apparecchiature industriali ed utensili di cucina; **Punteggio da 1 a 6**
 - Risultato finale (degustazione piatto): **Punteggio da 1 a 6**

- b) figura di **personale di fatica e/o di pulizia addetto alla sala, cucina, consegne dei pasti, magazzino e relative dotazioni**;
 - Competenza nell'applicazione pratica tecnica: **Punteggio da 1 a 6**
 - Correttezza nell'applicazione pratica tecnica: **Punteggio da 1 a 6**



- Capacità manuale nell'esecuzione: **Punteggio da 1 a 6**
- Conoscenza dei presupposti tecnici e normativi inerenti le misure di sicurezza sul lavoro: **Punteggio da 1 a 6**
- Tempo di esecuzione: **Punteggio da 1 a 6**

c) figura di **addetto di cucina con mansioni di supporto nella preparazione dei cibi e di riassetto e pulizia delle dotazioni e degli ambienti di lavoro;**

- Modalità, procedimento, tecnica di cottura e sequenza logica operativa nella preparazione: **Punteggio da 1 a 6**
- Sviluppo ricetta assegnata: **Punteggio da 1 a 6**
- Rispetto degli aspetti igienico-sanitari e della sicurezza durante l'esecuzione della prova: **Punteggio da 1 a 6**
- Porzionamento pietanze: **Punteggio da 1 a 6**
- Risultato finale (degustazione piatto – sanificazione ambiente di servizio): **Punteggio da 1 a 6**

Al termine della prova sostenuta da ciascun concorrente, la Commissione stabilirà collegialmente il punteggio di merito, da assegnare al candidato. Tale punteggio sarà riportato, in cifre ed in lettere, su un prospetto, che sarà sottoscritto da tutti i componenti della Commissione. Tale prospetto sarà allegato al presente verbale.

Al termine della prova, la Commissione, per ciascuno profilo messo a concorso, formerà le graduatorie finali contenenti, per ciascun candidato, la sommatoria del punteggio dei voti conseguiti nella prova pratica sommato ai titoli valutati per ciascuno di essi.

Tali graduatorie saranno affisse nel sito web istituzionale del Comune di Castellabate, nella sezione Albo Pretorio Online e, sul sito della "Castellabate Servizi Srl" ai seguenti indirizzi www.castellabate.gov.it e www.castellabateservizi.it Castellabate (SA).

Indi, sempre con la presenza di tutti i suoi componenti,

LA COMMISSIONE,

dopo un attento esame del programma per la prova pratica fissato dal bando di concorso, predispone n.9 prove (tre per ciascuna figura messa a concorso) cui dovranno sottoporsi i candidati.

Le dette prove, numerate e distinte per ciascuna figura, vengono chiuse in pieghi sigillati e firmati esteriormente sui lembi di chiusura dai componenti della Commissione e dal segretario.

Ultimati i lavori preparatori, la Commissione alle ore 13,50 si trasferisce nella sala appositamente approntata per lo scopo ove giunge alle ore 13,51 per dare corso alla prova pratica della figura di **CUOCO**.

La Commissione accerta che i concorrenti ammessi a partecipare alla prova sono n.4 come dall'elenco di cui al verbale n.3 del 5.10.2023.

LA COMMISSIONE

Alle ore 13,55, dà atto che i candidati, di cui si raccoglie la firma su apposito foglio, sono presenti in numero di 4 (quattro), come dal seguente prospetto:

N.	Candidato	presente
1	AIUTO MARIA ANNA	si
2	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	si
3	PAONESSA GENNARO	si
4	TAVOLA GERARDO	si



Il presidente, prende atto che tutti i concorrenti presenti sono stati identificati a mezzo di valido documento di riconoscimento. Il Presidente dà il benvenuto ai candidati e procede a fornire loro le istruzioni e le avvertenze necessarie per il corretto svolgimento della prova.

Viene quindi fatta constare ai candidati l'integrità della chiusura delle buste contenenti le prove.

Il concorrente Carfagna Gioacchino Simone a richiesta del presidente, offertosi, con il consenso di tutti, è prescelto per l'estrazione di una delle buste racchiudenti le prove ed estrae la busta lett. A" contenente la seguente prova: "Il candidato deve preparare i piatti:

- **RISOTTO CON LA ZUCCA**
- **SCALOPPINA DI MAIALE**

per 5 persone, selezionando gli ingredienti a disposizione e utilizzando la tecnica di preparazione più idonea utilizzando al meglio le attrezzature presenti in cucina."

Vengono messi a disposizione dei candidati gli ingredienti utili alla preparazione delle ricette.

Alle ore 14.15 inizia, contemporaneamente, la prova di tutti i candidati che si conclude alle ore 15.15. Informa che l'esito della valutazione sarà pubblicato nel sito web istituzionale del Comune di Castellabate, nella sezione Albo Pretorio Online e, sul sito della "Castellabate Servizi Srl" ai seguenti indirizzi www.castellabate.gov.it e www.castellabateservizi.it Castellabate (SA).

Successivamente, dopo aver congedato i candidati, la Commissione si riunisce presso la sede della Castellabate Servizi SRL, in Via Roma, n.5, procedendo alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

La Commissione quindi procede con la redazione di una tabella riepilogativa con le valutazioni dei concorrenti.

Alle ore 15.55 la Commissione si riporta nella sala appositamente approntata per lo scopo ove giunge alle ore 15,56 per dare corso alla prova pratica della figura di **personale di fatica e/o di pulizia addetto alla sala, cucina, consegne dei pasti, magazzino e relative dotazioni.**

La Commissione accerta che i concorrenti ammessi a partecipare alla prova sono n.12 come dall'elenco di cui al verbale n.3 del 5.10.2023.

LA COMMISSIONE

Alle ore 16,00 dà atto che i candidati, di cui si raccoglie la firma su apposito foglio, sono presenti in numero di 12 (DODICI), come dal seguente prospetto:

N.	Candidato	presente
1	DI LUCCIA FILOMENA	SI
2	DI LUCCIA MARIA LUISA	SI
3	GIANNELLA MARIANNA	SI
4	MENNA GIUSEPPE	SI
5	NICOLETTI MARIANO	SI
6	PAOLILLO MARIA ROSARIA	SI
7	ROMANO ARIANNA	SI
8	RUSSO ANTONELLA	SI
9	RUSSO FLORIANO	SI
10	SCHIAVO MARIA GRAZIA	SI
11	SCOGNAMILLO AMALIA	SI
12	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	SI



Il presidente, prende atto che tutti i concorrenti presenti sono stati identificati a mezzo di valido documento di riconoscimento. Il presidente dà il benvenuto ai candidati e procede a fornire loro le istruzioni e le avvertenze necessarie per il corretto svolgimento della prova.



Viene quindi fatta constare ai candidati l'integrità della chiusura delle buste contenenti le prove. Il concorrente Menna Giuseppe a richiesta del presidente, offertosi, con il consenso di tutti, è prescelto per l'estrazione di una delle buste racchiudenti le prove ed estrae la busta lett."A" contenente la seguente prova:

"SIGILLATURA VASCHETTE

PULIZIA E IGIENIZZAZIONE PAVIMENTI E SUPERFICI

CONFERIMENTO RIFIUTI IN CONTENITORI

PULIZIA PIANI COTTURA, FORNI, FRIGORIFERI, LAVELLO

MOVIMENTAZIONE MERCE IN FURGONE (CARICO E SCARICO.)"

La Commissione, prima di dar corso alla prova, procede all'estrazione della lettera alfabetica che determina l'ordine di svolgimento della prova stessa. A tal fine viene invitato un candidato a sorteggiare la lettera. Si presenta il Sig.Menna Giuseppe designato dagli stessi concorrenti e viene sorteggiata la lettera "U". Non essendoci candidati con cognome coincidente con la lettera estratta si procede a nuova estrazione Viene quindi estratta la lettera "D". L'ordine di svolgimento della prova pratica sarà dunque:

DI LUCCIA FILOMENA
DI LUCCIA MARIALUISA
GIANNELLA MARIANNA
MENNA GIUSEPPE
NICOLETTI MARIANO
PAOLILLO MARIA ROSARIA
ROMANO ARIANNA
RUSSO ANTONELLA
RUSSO FLORIANO
SCHIAVO MARIA GRAZIA
SCOGNAMILLO AMALIA
CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE

La Commissione ed il primo candidato si recano a piedi nella sala appositamente approntata per l'inizio e conclusione della prova pratica.

Gli altri candidati sono invitati a restare nell'area antistante la sala. La procedura indicata sarà ripetuta per ogni candidato.

Alle ore 16,07 inizia la prova della sig.ra Di Luccia Filomena che si conclude alle ore 16,19 (avendo la Commissione concesso alla stessa ulteriori due minuti per ritardo nella fornitura di materiale di pulizia). Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 16,20 inizia la prova della sig.ra Di Luccia Maria Luisa che si conclude alle ore 16,29. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 16,30 inizia la prova della sig.ra Giannella Marianna che si conclude alle ore 16,39. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 16,40 inizia la prova del sig. Menna Giuseppe che si conclude alle ore 16,49. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.



Alle ore 16,50 inizia la prova del sig. Nicoletti Mariano che si conclude alle ore 16,59. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 17,00 inizia la prova della sig.ra Paolillo Maria Rosaria che si conclude alle ore 17,09. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 17,10 inizia la prova della sig.ra Romano Arianna che si conclude alle ore 17,19. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 17,20 inizia la prova della sig.ra Russo Antonella che si conclude alle ore 17,29. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 17,32 inizia la prova del sig. Russo Floriano che si conclude alle ore 17,40. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 17,41 inizia la prova della sig.ra Schiavo Maria Grazia che si conclude alle ore 17,50. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 17,52 inizia la prova della sig.ra Scognamillo Amalia che si conclude alle ore 18,01. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Alle ore 18,02 inizia la prova del sig. Carfagna Gioacchino Simone che si conclude alle ore 18,12. Al termine della prova, dopo aver congedato il candidato, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.

Terminate le prove, il Presidente, in presenza degli altri componenti della Commissione Giudicatrice e dei candidati, Informa che l'esito della valutazione sarà pubblicato nel sito web istituzionale del Comune di Castellabate, nella sezione Albo Pretorio Online e, sul sito della "Castellabate Servizi Srl" ai seguenti indirizzi www.castellabate.gov.it e www.castellabateservizi.it Castellabate (SA).

Successivamente, dopo aver congedato i candidati, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto (Allegato B).

La Commissione quindi procede con la redazione di una tabella riepilogativa con le valutazioni dei concorrenti.

Alle ore 18,28 la Commissione si riporta nella sala appositamente approntata per lo scopo ove giunge alle ore 18,29 per dare corso alla prova pratica della figura di **addetto di cucina con mansioni di supporto nella preparazione dei cibi e di riassetto e pulizia delle dotazioni e degli ambienti di lavoro.**

La Commissione accerta che i concorrenti ammessi a partecipare alla prova sono n.8 come dall'elenco di cui al verbale n.3 del 5.10.2023.

LA COMMISSIONE

Alle ore 18,34, dà atto che i candidati, di cui si raccoglie la firma su apposito foglio, sono presenti in numero di 8 (otto), come dal seguente prospetto:

N.	Candidato	presente
1	GIANNELLA MARIANNA	SI
2	SCOGNAMILLO AMALIA	SI
3	AIUTO MARIA ANNA	SI
4	PAOLILLO MARIA ROSARIA	SI



5	RUSSO ANTONELLA	SI
6	PECORA MARIO	SI
7	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	SI
8	CONTESIMO MARTINA	SI

Il presidente, prende atto che tutti i concorrenti presenti sono stati identificati a mezzo di valido documento di riconoscimento. Il presidente dà il benvenuto ai candidati e procede a fornire loro le istruzioni e le avvertenze necessarie per il corretto svolgimento della prova.

Viene quindi fatta constare ai candidati l'integrità della chiusura delle buste contenenti le prove.

Il concorrente Scognamillo Amalia a richiesta del presidente, offertasi, con il consenso di tutti, è prescelta per l'estrazione di una delle buste racchiudenti le prove ed estrae la busta lett "C" contenente la seguente prova: *"Il candidato deve preparare i piatti:*

- **PATATE AL FORNO**
- **ZUCCHINE LESSE**

per 5 persone, selezionando gli ingredienti a disposizione e utilizzando la tecnica di preparazione più idonea utilizzando al meglio le attrezzature presenti in cucina.

Al termine della preparazione il candidato dovrà provvedere al riordino e pulizia dell'ambiente di lavoro."

A questo punto la Commissione, tenuto conto del numero di candidati partecipanti, decide di suddividere la prova, che sarà la medesima estratta, in due sessioni da quattro concorrenti.

Indi prima di dar corso alla prova, procede all'estrazione della lettera alfabetica che determina l'ordine di svolgimento della prova stessa. A tal fine viene invitato un candidato a sorteggiare la lettera. Si presenta la Sig.ra Paolillo Maria Rosaria, designata dagli stessi concorrenti e viene sorteggiata la lettera "S".

L'ordine di svolgimento della prova pratica sarà dunque:

1° Gruppo

- SCOGNAMILLO AMALIA
- AIUTO MARIA ANNA
- CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE
- CONTESIMO MARTINA

2° Gruppo

- GIANNELLA MARIANNA
- PAOLILLO MARIA ROSARIA
- PECORA MARIO
- RUSSO ANTONELLA

Vengono messi a disposizione dei candidati gli ingredienti utili alla preparazione delle ricette.

Alle ore 18.57 inizia la prova dei candidati del 1° Gruppo che si conclude alle ore 19.42.

La Commissione quindi procede con la redazione di una tabella riepilogativa con le valutazioni dei concorrenti.

Alle ore 20.06 inizia la prova dei candidati del 2° Gruppo che si conclude alle ore 20.51.

Informa che l'esito della valutazione sarà pubblicato nel sito web istituzionale del Comune di Castellabate, nella sezione Albo Pretorio Online e, sul sito della "Castellabate Servizi Srl" ai seguenti indirizzi www.castellabate.gov.it e www.castellabateservizi.it Castellabate (SA).

Successivamente, dopo aver congedato i candidati, la Commissione procede alla valutazione utilizzando il prospetto predisposto.



La Commissione quindi procede con la redazione di una tabella riepilogativa con le valutazioni dei concorrenti (Allegato C).

Al termine la Commissione procede alla formazione delle graduatorie di merito dei candidati idonei per ciascun profilo. I punteggi complessivi finali utili per la formazione delle graduatorie corrispondono alla sommatoria del punteggio attribuito ai titoli con i punteggi conseguiti nelle prove pratiche.

Nel formare la graduatoria si tiene conto dei titoli di preferenza e precedenza di cui all'art.5, comma 4 del D.P.R. 9.5.1994, n.487 e successive modifiche. Non essendoci parità di merito fra i candidati, non si applica il diritto di preferenza.

Le graduatorie di merito sono le seguenti:

A)-CUOCO

n.	Candidato	Punteggio prova pratica	Punteggio titoli	TOTALE
1	AIUTO MARIA ANNA	28	2,7	30,7
2	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	25	5,9	30,9
3	PAONESSA GENNARO	23	1,7	24,7
4	TAVOLA GERARDO	22	1,5	23,5

Risultano, pertanto, idonei i seguenti candidati:

1	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	30,9
2	AIUTO MARIA ANNA	30,7
3	PAONESSA GENNARO	24,7
4	TAVOLA GERARDO	23,5

B)-ADDETTO DI CUCINA CON MANSIONI DI SUPPORTO NELLA PREPARAZIONE DEI CIBI E DI RIASSETTO E PULIZIA DELLE DOTAZIONI E DEGLI AMBIENTI DI LAVORO:

n.	Candidato	Punteggio prova pratica	Punteggio titoli	TOTALE
1	SCOGNAMILLO AMALIA	24	4,1	28,1
2	AIUTO MARIA ANNA	28	2	30
3	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	30	5	35
4	CONTESIMO MARTINA	21	--	21
5	GIANNELLA MARIANNA	21	1,4	22,4
6	PAOLILLO MARIA ROSARIA	21	1,2	22,2
7	PECORA MARIO	21	1,7	22,7
8	RUSSO ANTONELLA	22	1,2	23,2

Risultano, pertanto, idonei i seguenti candidati:

1	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	35
2	AIUTO MARIA ANNA	30
3	SCOGNAMILLO AMALIA	28,1
4	RUSSO ANTONELLA	23,2
5	PECORA MARIO	22,7
6	GIANNELLA MARIANNA	22,4
7	PAOLILLO MARIA ROSARIA	22,2
8	CONTESIMO MARTINA	21



C)-PERSONALE DI FATICA E/O DI PULIZIA ADDETTO ALLA SALA, CUCINA, CONSEGNE DEI PASTI, MAGAZZINO E RELATIVE DOTAZIONI

n.	Candidato	Punteggio prova pratica	Punteggio titoli	TOTALE
1	██████████	██████████	██████████	Non idoneo
2	██████████	██████████	██████████	Non idoneo
3	GIANNELLA MARIANNA	21	1,4	22,4
4	MENNA GIUSEPPE	24	1	25,00
5	NICOLETTI MARIANO	29	1,1	30,1
6	PAOLILLO MARIA ROSARIA	23	1,2	24,2
7	ROMANO ARIANNA	24	1,3	25,3
8	RUSSO ANTONELLA	25	1,2	26,2
9	RUSSO FLORIANO	22	1,1	23,1
10	SCHIAVO MARIA GRAZIA	22,5	2,1	24,6
11	SCOGNAMILLO AMALIA	25	4,1	29,1
12	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	25	5	30,00

Risultano, pertanto, idonei i seguenti candidati:

1	NICOLETTI MARIANO	30,1
2	CARFAGNA GIOACCHINO SIMONE	30,00
3	SCOGNAMILLO AMALIA	29,1
4	RUSSO ANTONELLA	26,2
5	ROMANO ARIANNA	25,3
6	MENNA GIUSEPPE	25,00
7	SCHIAVO MARIA GRAZIA	24,6
8	PAOLILLO MARIA ROSARIA	24,2
9	RUSSO FLORIANO	23,1
10	GIANNELLA MARIANNA	22,4

Vengono allegate al presente verbale le buste non aperte contenenti l'oggetto delle prove non estratte riferite a ciascuna figura professionale messa a concorso.

Infine la Commissione:

- dichiara conclusa la procedura selettiva;
- rimette gli atti del Concorso alla Castellabate Servizi S.r.l. nella persona dell'Amministratore Unico affinché provveda ad adottare i provvedimenti di rispettiva competenza secondo le norme di legge e regolamentari in vigore in materia;
- dispone che le graduatorie finali di merito della selezione pubblica vengano pubblicate, sul sito web del Comune di Castellabate e sul sito della "Castellabate Servizi Sri" ai seguenti indirizzi www.castellabate.gov.it e www.castellabateservizi.it Castellabate (SA).

Alle ore 21,45 la seduta è sciolta.

Del che è verbale letto, approvato e sottoscritto come in appresso.

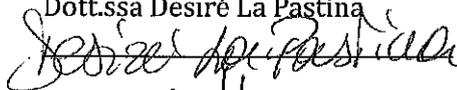




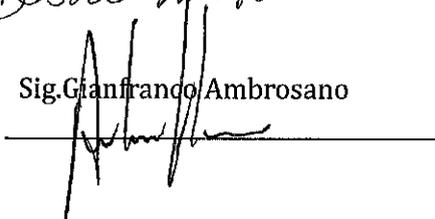
Castellabate, lì 09.10.2023

I Commissari

Dott.ssa Desiré La Pastina

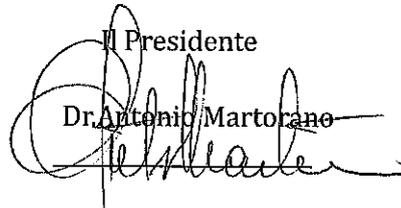


Sig. Gianfranco Ambrosano



Il Presidente

Dr. Antonio Martorano



Il Segretario

Dott.ssa Marilena Crescenzo

