

Concorso per titoli ed esami per l'accesso ai ruoli del personale docente della scuola secondaria di primo e di secondo grado su posto comune e di sostegno, ai sensi dell'articolo 59, comma 11, del decreto-legge 25 maggio 2021, n. 73, recante "Misure urgenti connesse all'emergenza da covid-19, per le imprese, il lavoro, i giovani, la salute e i servizi territoriali", convertito, con modificazioni, dalla legge 23 luglio 2021, n. 106 (D.M. 9 novembre 2021 n.326)

Quadro di riferimento per la valutazione della prova scritta

La prova scritta *computer-based* distinta per ciascuna classe di concorso ha la durata di 100 minuti, fermi restando gli eventuali tempi aggiuntivi e gli ausili di cui all'articolo 20 della legge 5 febbraio 1992, n. 104.

È composta da cinquanta quesiti vertenti sui programmi, di cui all'Allegato A del citato Decreto ministeriale che prevede:

- a. il programma di esame comune;
- b. il programma di esame specifico per ciascuna classe di concorso

I cinquanta quesiti sono così ripartiti:

- a. per i posti comuni, quaranta quesiti a risposta multipla distinti per ciascuna classe di concorso, volti all'accertamento delle competenze e delle conoscenze del candidato sulle discipline afferenti alla classe di concorso stessa.
- b. per i posti di sostegno, quaranta quesiti a risposta multipla inerenti alle metodologie didattiche da applicarsi alle diverse tipologie di disabilità, finalizzati a valutare le conoscenze dei contenuti e delle procedure volte all'inclusione scolastica degli alunni con disabilità.
- c. per i posti comuni e di sostegno, cinque quesiti a risposta multipla sulla conoscenza della lingua inglese al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue e cinque quesiti a risposta multipla sulle competenze digitali inerenti l'uso didattico delle tecnologie e dei dispositivi elettronici multimediali più efficaci per potenziare la qualità dell'apprendimento.

Nel caso delle classi di concorso concernenti le lingue e culture straniere, la prova è svolta nella lingua oggetto di insegnamento ad eccezione dei quesiti di cui al comma 1, lettera c, relativi alla conoscenza della lingua inglese.

La prova scritta per le classi di concorso A-24, A-25 e B-02 relativamente alla lingua inglese è composta da cinquanta quesiti, così ripartiti:

- a. quarantacinque quesiti a risposta multipla distinti per ciascuna classe di concorso, volti all'accertamento delle competenze e delle conoscenze del candidato sulle discipline afferenti alla classe di concorso stessa;
- b. cinque quesiti a risposta multipla sulle competenze digitali inerenti l'uso didattico delle tecnologie e dei dispositivi elettronici multimediali più efficaci per potenziare la qualità dell'apprendimento.

Ciascun quesito consiste in una domanda seguita da quattro risposte, delle quali solo una è esatta; l'ordine dei 50 quesiti è somministrato in modalità casuale per ciascun candidato.

A ciascuna risposta corretta sono assegnati due punti; zero punti per risposta errata o non data. La prova è valutata al massimo 100 punti ed è superata da coloro che conseguono il punteggio minimo di 70 punti.

**Quadro di riferimento per la valutazione della prova scritta -Classe di concorso B020 –
Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina**

In particolare, i quaranta quesiti distinti per la classe di concorso B020 mirano all'accertamento delle conoscenze e competenze disciplinari relative ai seguenti nuclei tematici disciplinari per entrambe le sessioni previste:

- La valorizzazione dei piatti tipici locali e l'aspetto culturale a essi legato. L'adattamento alle diverse abitudini alimentari e alle mutate esigenze nutrizionali.
- La conoscenza dei cereali e il loro utilizzo in cucina, anche in virtù delle aumentate intolleranze alimentari.
- La conoscenza delle cucine alternative, che tengano conto delle mutate abitudini alimentari e dei nuovi stili di approccio alimentare.
- La filiera alimentare, il made in Italy e la promozione delle eccellenze agro-alimentari, con riguardo soprattutto a quei prodotti che hanno il riconoscimento europeo di qualità (d.o.p, i.g.p., s.t.g.).
- Gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- L'applicazione corretta delle diverse tecniche di cottura comprese quelle innovative.
- Le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti.
- La predisposizione di piatti o menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Il piatto: la ricetta originaria e le possibili varianti, preparazione del piatto, considerando anche possibili varianti che tengano conto di eventuali intolleranze alimentari.
- Gli impasti di pasticceria, le creme e le salse. La lavorazione dello zucchero e del cioccolato.
- Tecniche di cottura e conservazione applicate ai prodotti dolciari. Tecniche di lavorazione e decorazione.
- Il Laboratorio: attrezzature, organizzazione e gestione sicurezza.
- L'applicazione delle normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, nonché i principi dell'H.A.C.C.P., considerando anche la presenza di allergeni, con particolare riguardo a quanto previsto nella Circolare del Ministero della salute del 06/02/2015
- L'applicazione della normativa vigente in materia di sicurezza del personale sul luogo di lavoro (D.lgs.81/2008 e s.m.i.).
- Il servizio di ristorazione: catering e banqueting.

I blocchi di domande delle diverse sessioni sono equipollenti per numero di argomenti affrontati e per difficoltà.

I cinque quesiti a risposta multipla sulla conoscenza della lingua inglese al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue sono così distribuiti:

- a) due quesiti (*Content comprehension*) richiedono la lettura di un breve brano (65-100 parole) di argomento generale (ad esempio turismo, educazione, apprendimento ecc.) e l'individuazione della risposta che meglio corrisponde al contenuto del testo all'interno di 4 possibili opzioni;
- b) un quesito (*Lexis in context*) richiede la lettura di un breve testo (60-90 parole) e l'individuazione del significato più appropriato di una espressione del testo fra le 4 proposte;
- c) due quesiti (rispettivamente *Grammar* e *Lexis*) riguardano la grammatica della frase e le scelte lessicali nella frase e richiedono l'identificazione della risposta appropriata fra le 4 proposte.

Per le competenze richieste, i/le candidati/e potranno fare riferimento ai relativi descrittori di competenze del Quadro di Riferimento Europeo per il livello B2.

I cinque quesiti a risposta multipla finalizzati all'accertamento delle competenze digitali sono funzionali alla verifica delle conoscenze relative ai principali riferimenti normativi-culturali, applicazioni e strumenti per un'integrazione significativa del digitale nell'azione didattica.

Nell'elaborazione dei quesiti è stata posta una specifica attenzione a richiamare contenuti e soluzioni connessi al Piano Nazionale Scuola Digitale e ai modelli di riferimento sulle competenze digitali, elaborati dal Centro Comune di Ricerca europeo, "DigCompEdu" e "DigComp 2.1"