

Annuncio offerta lavoro	Codice selezione: 311_CIF_CAR
Tipologia della posizione e numero posizioni da coprire	Esperto di settore “Lavorazione carni” - Selezione per la formazione di una graduatoria per contratti a tempo determinato.
Struttura di assegnazione e responsabile della posizione	Centro Istruzione e Formazione (CIF), dirigente responsabile prof. Manuel Penasa.
Requisiti specifici	<ul style="list-style-type: none"> - Titoli accesso insegnamento alla classe di concorso A-52 “Scienze, tecnologie e scienze delle produzioni animali” ai sensi della normativa vigente (https://www.miur.gov.it/titoli-di-accesso); <i>oppure</i> - Diploma di Istituto Tecnico agrario/Istituto tecnico tecnologico indirizzo agraria, agroalimentare e agroindustria congiunto con 3 anni di esperienza professionale nel settore “Lavorazione Carni”; <i>oppure</i> - Diploma di tecnico della Trasformazione agroalimentare –indirizzo lavorazione carni o equivalenti congiunto con 3 anni di esperienza professionale nel settore “Lavorazione Carni”; <i>oppure</i> - Diploma di Istituto Professionale settore servizi indirizzo servizi per l’agricoltura e lo sviluppo rurale congiunto a diploma di tecnico della trasformazione agroalimentare indirizzo lavorazione carni o equivalenti congiunto con 3 anni di esperienza professionale nel settore “Lavorazione Carni”; <i>oppure</i> - 5 anni di esperienza lavorativa nel settore “Lavorazione Carni”; <i>oppure</i> - Titoli accesso insegnamento alla classe di concorso B 11 “Laboratori di scienze e tecnologie agrarie” ai sensi della normativa vigente (https://www.miur.gov.it/titoli-di-accesso), unitamente a 3 anni di esperienza professionale nel settore “Lavorazione Carni”. <i>oppure</i> - qualsiasi Diploma di istruzione secondaria di secondo grado purché congiunto a Diploma di Istituto Tecnico Superiore Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy, ambito Sistema agro-alimentare, figure professionali: <ul style="list-style-type: none"> ○ Tecnico superiore responsabile delle produzioni e trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali; ○ Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali; ○ Tecnico superiore per la gestione dell’ambiente nel sistema agro-alimentare.
Requisiti generali	<ul style="list-style-type: none"> - Godere dei diritti civili e politici; - Cittadinanza italiana o di altro Stato (appartenente o meno all’Unione Europea): sono equiparati ai cittadini italiani gli italiani non appartenenti alla Repubblica; possono partecipare alla procedura i cittadini degli Stati membri dell’Unione Europea o di altri Stati, purché in possesso dei seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> - godimento dei diritti civili e politici negli Stati di appartenenza o di provenienza (ovvero i motivi del mancato godimento); - essere in possesso, fatta eccezione della titolarità della cittadinanza italiana, di tutti gli altri requisiti previsti per i cittadini della Repubblica;

	<ul style="list-style-type: none"> - avere adeguata conoscenza della lingua italiana rapportata alla posizione professionale in oggetto; - Non essere stato destinatario di sentenze di condanna o di applicazione della pena su richiesta di parte (patteggiamento) passate in giudicato o di decreti penali di condanna divenuti esecutivi; - Non essere stato destinatario di sentenze di condanna o di applicazione della pena su richiesta di parte (patteggiamento), non ancora passate in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale (“Dei delitti dei Pubblici Ufficiali contro la Pubblica Amministrazione”); - Non essere stato/a destituito/a, o licenziato/a o dichiarato/a decaduto/a dall’impiego per aver conseguito l’assunzione mediante la produzione di documenti falsi o viziati da invalidità non sanabile oppure per lo svolgimento di attività incompatibile con il rapporto di lavoro alle dipendenze della Pubblica Amministrazione o per enti di diritto privato in controllo pubblico; - Non avere esercitato, nel corso degli ultimi tre anni di servizio, poteri autoritativi o negoziali di cui la Fondazione Edmund Mach sia stata destinataria (art. 53 comma 16 ter del D.Lgs 165/2001); - Non essere stato/a destituito/a o licenziato/a per giustificato motivo soggettivo o per giusta causa o l’essere incorsi nella risoluzione del rapporto di lavoro in applicazione dell’art. 32 <i>quinques</i>, del codice penale o per mancato superamento del periodo di prova nell’ambito del rapporto di lavoro a tempo indeterminato per la medesima qualifica a cui si riferisce l’assunzione; - Essere in posizione regolare nei confronti degli obblighi di leva; - Di essere disponibile a raggiungere, in caso di assunzione, qualsiasi sede della Fondazione presso la quale si verrà assunti dislocata sul territorio provinciale.
<p>Idoneità alla mansione specifica</p>	<p>In caso di assunzione, la Fondazione Edmund Mach si riserva la facoltà di richiedere, nel caso in cui si prefigurino, in presenza di specifici rischi connessi alla mansione, l'obbligo di sorveglianza sanitaria, una visita medica preventiva ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs 81/2008, al fine di accertare l'idoneità del dipendente e l'assenza di controindicazioni al lavoro a cui è destinato. Alla luce dell'esito della visita, in caso di non idoneità o di idoneità con limitazioni, la Fondazione si riserva la facoltà di non procedere all'assunzione o di recedere dal contratto nel caso sia già stato stipulato.</p>
<p>Descrizione della posizione lavorativa</p>	<p>Esperto di settore “Lavorazione Carni” – docente tecnico pratico (CCPL docenti FEM) presso Istruzione e Formazione Professionale Centro Istruzione e Formazione.</p>
<p>Mansioni</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Docenza nella materia Tecnologie dei Processi Operativi “Lavorazione Carni”; - Esercitazioni pratiche di trasformazioni agroalimentari nell’ambito della lavorazione carni; - Referente per i tirocini degli studenti.
<p>Parole chiave</p>	<p>Lavorazione carni, docenza, insegnamento, tirocini.</p>
<p>Modalità di svolgimento della selezione ed eventualità di prova preselettiva</p>	<p>Titoli (massimo 20 punti) e colloquio (massimo 80 punti). La formulazione degli esiti della selezione avviene sulla base della somma dei punteggi conseguiti nei titoli e nel colloquio. Nel caso le domande di partecipazione pervenute siano superiori a 30 verrà effettuata una prova preselettiva, che consisterà in un questionario a risposta multipla. La preselezione verterà sulle materie oggetto del colloquio (si veda il riquadro successivo) e sarà volta ad ammettere al colloquio i primi 30 candidati che abbiano riportato nella prova stessa un punteggio di almeno 18/30.</p>

	<p>Si fa presente che l'esito della preselezione non contribuirà in alcun modo a formare il punteggio finale con riferimento alla selezione, in quanto utile esclusivamente per l'ammissione al colloquio.</p>
<p>Materie oggetto del colloquio</p>	<p>Nel corso del colloquio, che si svolgerà in lingua italiana, verrà verificata in particolare la conoscenza di (massimo 80 punti):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza tecnica della materia oggetto di insegnamento (si veda programma allegato a pag. 7) con prova pratica (massimo 40 punti); - Conoscenza di aspetti e metodologie didattiche, problematiche BES (massimo 20 punti); - Conoscenza della normativa dell'Istruzione e Formazione Professionale (massimo 10 punti); - Conoscenza tematiche in materia di sicurezza (massimo 5 punti); - Conoscenza e funzionamento dell'organizzazione FEM (massimo 5 punti); <p>Il candidato dovrà raggiungere la votazione minima al colloquio di 56/80.</p>
<p>Valutazione dei titoli</p>	<p>Sulla base delle informazioni presenti esclusivamente nella domanda (Allegato A), verranno assegnati ai candidati ammessi a colloquio (in possesso dei requisiti di ammissione o, se sarà effettuata la prova preselettiva, per coloro che hanno superato la prova) dei punteggi conseguiti secondo i seguenti criteri (massimo 20 punti):</p> <ul style="list-style-type: none"> - diploma di scuola media superiore o di laurea ulteriore rispetto al titolo d'accesso: punti 3; - esperienza di insegnamento nella materia "Lavorazione carni" (si veda programma allegato a pag. 7): punti 3 per ogni anno scolastico (inteso come periodo maggiore o uguale a 180 gg di servizio) per un massimo di punti 12; - esperienza lavorativa NON di insegnamento nella materia "Lavorazione carni" (si veda programma allegato a pag. 7): punti 2 per ogni anno intero di lavoro (se l'esperienza è utilizzata come requisito di accesso, i punteggi sono assegnati all'esperienza ulteriore) per un massimo di punti 8; - corsi sicurezza e salute sul lavoro e in ambito HACCP (punti da 0,5 a 1 per ogni abilitazione in relazione all'attinenza e fino ad un massimo di punti 2); - ICDL: punti 1; - Certificazione linguistica della conoscenza di una lingua straniera tra inglese e tedesco rilasciata da ente certificatore accreditato a livello internazionale. <ul style="list-style-type: none"> ▪ livello B2 (punti 0,5); ▪ livello C1 (punti 1); ▪ livello C2 (punti 1,5); <p>Per la sola lingua tedesca, attestato di bilinguismo rilasciato dalla Provincia autonoma di Bolzano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ attestato B (punti 0,5); ▪ attestato A (punti 1,5); <p>Per la stessa lingua straniera è possibile indicare un'unica certificazione. E' possibile cumulare, invece, il punteggio per le certificazioni aventi ad oggetto lingue diverse. Non è possibile cumulare certificazione in lingua tedesca e attestato di bilinguismo in lingua tedesca. La certificazione deve essere rapportata al quadro comune europeo di riferimento dei livelli delle lingue (QCER).</p>
<p>Conoscenza lingue dai livelli del Quadro comune europeo (QCER): Livello di conoscenza e modalità di accertamento</p>	<p>In caso di candidati stranieri, si chiede la conoscenza parlata e scritta dell'italiano (livello minimo corrispondente al C1) che viene verificata in sede di colloquio svolto in lingua italiana</p> <p><i>Per comprendere i livelli di conoscenza richiesti consultare la pagina dedicata nel sito EUROPASS:</i></p>

	<p>https://europass.cedefop.europa.eu/it/resources/european-language-levels-cefr L'accertamento del mancato possesso della conoscenza dell'italiano di livello corrispondente al C1 comporterà l'esclusione dalla selezione.</p>
Possesso dei requisiti e soccorso istruttorio	<p>Tutti i requisiti e i titoli prescritti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine per la presentazione delle domande di partecipazione all'avviso pubblico, nonché alla data di assunzione o inquadramento. I candidati sono tenuti, in ogni caso, a comunicare, tempestivamente, alla FEM qualsiasi variazione dei dati dichiarati nella domanda di partecipazione all'avviso pubblico.</p> <p>Il mancato possesso dei requisiti specifici e generali comporta l'esclusione dalla selezione. La Fondazione si riserva di provvedere all'accertamento dei suddetti requisiti e può disporre in ogni momento l'esclusione dalla selezione dei candidati in difetto dei requisiti prescritti.</p> <p>Nel caso in cui dalle dichiarazioni emergano incongruenze, dubbi o incertezze, la Fondazione si riserva di chiedere chiarimenti e documenti da produrre entro il termine perentorio indicato dalla Fondazione stessa.</p> <p>La valutazione del possesso dei requisiti e la valutazione dei titoli avviene esclusivamente dalle informazioni dichiarate nella domanda di partecipazione (Allegato A).</p>
Modalità ed i termini per la comunicazione del diario e della sede ai candidati ritenuti ammessi alla prova	<p>Gli ammessi al colloquio riceveranno comunicazione della data e del luogo tramite posta elettronica (NO PEC) al contatto utilizzato per l'invio del <i>curriculum</i> e della domanda (Allegato A) almeno 10 giorni prima del suo svolgimento;</p> <p>I colloqui saranno svolti presso la Fondazione E. Mach in San Michele all'Adige (TN) o in modalità a distanza in videoconferenza.</p> <p>Alla/e prova/e ciascun candidato dovrà presentarsi con un valido documento di identificazione, provvisto di fotografia o la sua anticipata trasmissione qualora le prove si svolgano in modalità a distanza in videoconferenza. La mancata presentazione dei candidati presso la sede della prova o al collegamento in modalità a distanza in videoconferenza o la presentazione in ritardo comporterà l'esclusione dalla selezione.</p>
Trattamento economico lordo	<p>CCPL Personale Docente della Fondazione (https://trasparenza.fmach.it/Amministrazione-Trasparente/Personale/Contrattazione-collettiva/CCPL-Personale-Fondazioni-di-Ricerca), inquadramento di Docente diplomato compenso attuale lordo annuo inclusa 13° mensilità di Euro 27.673,54.</p>
Termine per la presentazione delle domande e termine di conclusione della procedura di selezione	<p>Le domande devono pervenire entro e non oltre le ore 23:59 (farà fede la data e ora di ricezione nell'account di posta elettronica della Fondazione) del 20 aprile 2022; La procedura di selezione avrà come termine massimo il 20 ottobre 2022.</p>
Modalità di presentazione della domanda	<p>La domanda per partecipare alla selezione dovrà essere inviata in formato elettronico alla casella di posta elettronica (NO PEC) curricula@fmach.it, indicando in oggetto al messaggio il codice della selezione (311_CIF_CAR – determinato lavorazione carni) ed è composta, pena esclusione, da:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Domanda di partecipazione (Allegato A), come da modello disponibile nella pagina web dell'avviso, che dovrà essere salvato con l'estensione: Cognome Nome_Domanda.pdf. La domanda va compilata in maniera integrale, non sono ammessi rinvii ad altra documentazione allegata e/o ad informazioni riportate nel <i>curriculum vitae</i>; - Curriculum vitae che dovrà essere salvato con l'estensione: Cognome Nome_CV.doc oppure .pdf; - Copia di documento di identità in corso di validità.

	<p>Nel caso di difficoltà nella presentazione della domanda dovuta a disabilità, si invita a contattare il numero 0461 615542.</p> <p>Si evidenzia che nella domanda il candidato deve attestare eventuali rapporti di coniugio, convivenza o parentela/affinità fino al quarto grado con dipendenti, consulenti continuativi, amministratori e componenti degli organi della Fondazione. Tale incombenza è necessaria al fine di garantire massima trasparenza nei processi di reclutamento e di evitare situazioni di potenziale conflitto, quali ad esempio riporto gerarchico diretto o indiretto nella medesima articolazione organizzativa tra persone che abbiano tali rapporti.</p> <p>Nella domanda (Allegato A) il candidato dovrà dichiarare, sotto la propria personale responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e consapevole della decadenza dagli eventuali benefici ottenuti e delle sanzioni penali previste rispettivamente dagli articoli 75 e 76 del citato decreto, per le ipotesi di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, il possesso dei requisiti specifici, requisiti generali e degli eventuali titoli come indicati negli appositi riquadri del presente avviso di selezione.</p> <p>Con la presentazione della candidatura alla selezione, nelle forme di cui al D.P.R. 445/2000, il candidato si assume la responsabilità della veridicità di tutte le informazioni fornite nella domanda e negli eventuali documenti allegati, nonché della conformità all'originale delle copie degli eventuali documenti prodotti.</p> <p>La FEM si riserva la facoltà di procedere a verifiche a campione e qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione di candidatura, il dichiarante decadrà dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera; tale dichiarazione inoltre, quale "dichiarazione mendace", sarà punita ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.</p> <p>I candidati che renderanno dichiarazioni non rispondenti a verità, relative al possesso dei requisiti fondamentali per la partecipazione alla selezione, verranno cancellati dalla graduatoria e il rapporto di lavoro, ove già instaurato, verrà risolto.</p> <p>La FEM non assume responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatta indicazione del recapito da parte del candidato oppure da una mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali, telegrafici, via fax o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.</p>
<p>Documentazione da comprovare in caso di assunzione e i relativi termini</p>	<p>Entro 10 giorni antecedenti all'assunzione il candidato dovrà fornire, pena decadenza dall'assunzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificazioni dei requisiti specifici posseduti per l'ammissione alla selezione.
<p>Esito della selezione</p>	<p>L'esito della selezione verrà comunicato tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pubblicazione della graduatoria dei soli candidati idonei nella pagina web dedicata al presente avviso di selezione, con l'indicazione dell'ordine in graduatoria, cognome e nome. Non rientra nel diritto alla riservatezza del candidato, la pubblicazione del proprio nominativo nella lista degli idonei, pertanto il candidato non potrà chiedere di essere tolto dal predetto elenco; - Comunicazione a tutti i candidati, idonei in graduatoria e non idonei, al termine della procedura della selezione in forma individuale via posta elettronica (NO PEC), al contatto utilizzato per l'invio del curriculum.
<p>Condizioni per l'assunzione e</p>	<p>Si fa presente che la Fondazione Edmund Mach dà applicazione della disciplina normativa vigente in materia di rapporti di lavoro a tempo determinato.</p>

<p>appartenenza Legge 68/99</p>	<p>Si invitano infine i candidati con il riconoscimento della Legge 68/99 a segnalarlo nella domanda e nel <i>curriculum</i> inviato per la partecipazione alla selezione.</p>
<p>Attuale Welfare aziendale e benefit</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Azienda certificata Family Audit, con flessibilità oraria e politiche di gestione del personale orientate al benessere dei propri dipendenti e delle loro famiglie; 2. Mensa istituzionale e bar interno presso la sede di San Michele all'Adige, oltre alla tessera servizio pasto alternativo in strutture convenzionate con un valore di Euro 6,00/pasto; 3. Postazione bikesharing e parcheggio gratuito nel campus a San Michele all'Adige e nelle sedi periferiche; 4. Accesso alla Wi-Fi eduroam (Education Roaming) negli edifici del campus a San Michele (90% copertura) e presso gli altri enti convenzionati con GARR per il servizio Wi-Fi; 5. Sconto dipendenti per l'acquisto di prodotti presso il punto vendita della cantina aziendale; 6. Circolo sportivo ricreativo, con convenzioni per sconti ai soci e promozione di attività sportivo-ricreative (palestra interna); 7. Mercatino interno periodico di prodotti agro-alimentari preparati dagli studenti del Centro Istruzione e Formazione.
<p>Informativa in merito al trattamento dei dati personali</p>	<p>Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 ("GDPR" o "Regolamento"), ed in generale in osservanza del principio di trasparenza previsto dal Regolamento medesimo, l'informativa in merito al trattamento dei dati personali è disponibile nella pagina web dedicata "Informativa in merito al trattamento dei dati personali".</p> <p>Il/La candidato/a si assume la responsabilità relativamente a tutti i dati inseriti nella domanda di partecipazione e nel proprio <i>curriculum vitae</i>. Al/la candidato/a ritenuto/a idoneo/a per la posizione offerta, la Fondazione si riserva di chiedere prova documentata dei titoli elencati.</p>

Il presente avviso è emanato nel rispetto delle pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso al lavoro, ai sensi del D.Lgs. 11 aprile 2006, n. 198 "Codice delle pari opportunità tra uomo e donna, a norma dell'art. 6 della L. 28 novembre 2005, n. 246".

Prima dello svolgimento delle prove e del colloquio di valutazione viene effettuata l'identificazione del candidato.

Per quanto non previsto dal presente avviso di selezione si rinvia al "[Regolamento per la selezione delle risorse umane presso la Fondazione Edmund Mach](#)".

f.to

Il Direttore Generale

Ing. Mario Del Grosso Destreri

PROGRAMMA SELEZIONE LAVORAZIONE CARNI

COLLOQUIO:

- Normativa di riferimento per la sicurezza e l'igiene di settore;
- Principali terminologie tecniche di settore/processo;
- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento di strumenti, utensili e macchinari e apparecchiature di settore;
- Dispositivi di protezione individuale e collettiva di settore;
- Nozioni di primo soccorso;
- Segnali di divieto e prescrizioni correlate di settore;
- Analisi sensoriale dei prodotti;
- Aspetti qualitativi della materia prima e destinazioni;
- Attività autonome/imprenditoriali di settore in Trentino: modalità e opportunità di avvio;
- Ciclo di produzione della carne;
- Ciclo di trasformazione della carne;
- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti alimentari: tipologie e aspetti normativi correlati;
- Direttive e normative sulla qualità di settore;
- Fasi di lavorazione e tecnologie;
- Ingredienti, additivi e conservanti;
- Principali nozioni di merceologia della carne e prodotti trasformati e normative di vendita;
- Procedure e protocolli di autocontrollo dell'igiene alimentare;
- Sostenibilità, tutela del consumatore e prevenzione;
- Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento della carne e dei suoi derivati;
- Tecniche di stoccaggio e conservazione della carne e dei suoi derivati;
- Tecniche di confezionamento della carne e dei suoi derivati;
- Tecniche di controllo e di analisi visive e strumentali;
- Settore agricolo locale; caratteristiche degli allevamenti e delle principali coltivazioni;
- Anatomia degli animali;

- Definizione e comprensione di un diagramma di flusso;
- Principi di tecnologie alimentari delle carni e dei prodotti carnei;
- Sistemi operativi, programmi ed applicazioni, informazioni, dati e loro organizzazione.

PARTE PRATICA PREVISTA NEL COLLOQUIO:

Nell'ambito dell'accertamento della parte pratica potrà essere richiesto di effettuare parte dei seguenti processi di lavorazione:

- disosso mezzena maiale;
- produzione insaccato;
- produzione di un salume a salatura a secco;
- disosso mezzena di bovino.