



## CITTÀ DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Concorso pubblico per assunzione a tempo indeterminato e part time 18 h settimanali di n. 1 "Operatore esperto" con profilo di "Addetto asta" da assegnare all'Area Attività produttive e Valorizzazione della Città.

### SCHEDE PROVA TEORICO-PRATICA

#### SCHEDA N. 1

- a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.
- b) Chi dispone degli orari di apertura e chiusura del Mercato Ittico e chi ne cura l'osservanza: competenze del Direttore del Mercato Ittico. Aperture e chiusure straordinarie: disciplina.
- c) I Servizi del Mercato Ittico.

#### SCHEDA N. 2

- a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.
- b) Quali sono le rilevazioni statistiche ed a quali enti devono essere trasmesse. Quale è il documento base per la rilevazione dei prezzi e quali sono le indicazioni in esso contenute.
- c) I Servizi del Mercato Ittico.

#### SCHEDA N. 3

- a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.
- b) Selezione dei venditori. Ordine di vendita. Operazioni di vendita dei prodotti ed individuazione dei soggetti autorizzati.
- c) I Servizi del Mercato Ittico.

#### SCHEDA N. 4

- a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.
- b) Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti tipici.
- c) I Servizi del Mercato Ittico.

#### SCHEDA N. 5

- a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.
- b) Il controllo e la verifica dei prodotti ittici durante le operazioni d'asta e nelle fasi successive.



## CITTÀ DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Concorso pubblico per assunzione a tempo indeterminato e part time 18 h settimanali di n. 1 "Operatore esperto" con profilo di "Addetto asta" da assegnare all'Area Attività produttive e Valorizzazione della Città.

c) I Servizi del Mercato Ittico.

### SCHEDA N. 6

a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.

b) Norme igieniche e comportamentali dell'addetto all'asta con particolare riferimento alla sicurezza alimentare.

c) I Servizi del Mercato Ittico.

### SCHEDA N. 7

a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.

b) Procedure e verifica delle operazioni di pulizia e disinfezione.

c) I Servizi del Mercato Ittico.

### SCHEDA N. 8

a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.

b) Breve descrizione del sistema di autocontrollo (HACCP) e compiti del responsabile dell'autocontrollo.

c) I Servizi del Mercato Ittico.

### SCHEDA N. 9

a) Il candidato illustri brevemente le operazioni inerenti lo svolgimento dell'asta ed effettui il riconoscimento delle specie ittiche proposte, la loro descrizione, con particolare riguardo al grado di freschezza ed alla taglia minima se prevista.

b) Ordine interno del Mercato Ittico: divieti e sanzioni.

c) I Servizi del Mercato Ittico.