

Avviso di selezione per

## Responsabile Produzioni Speciali Sammartini - Rif: Resp Prod Spec\_2017

che avrà il compito di assicurare la corretta realizzazione di tutte le attività del comparto affidato, (preparazioni alimentari refrigerate confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva e preparazioni alimentari in legume congelato/surgelato, confezionate in contenitori monouso), garantendo il rispetto delle procedure e la soddisfazione del cliente interno ed esterno.

Le principali mansioni della figura professionale indicata sono:

- gestire, organizzare e coordinare il personale affidato per garantire il corretto svolgimento delle attività del comparto;
- coordinare e garantire il corretto espletamento dell'intero ciclo produttivo: ricezione merci, produzione, confezionamento e spedizione dei prodotti preparati;
- effettuare gli ordini delle derrate e dei materiali di consumo;
- garantire il rispetto dell'applicazione delle procedure aziendali, attraverso attività di verifica e supervisione;
- coordinare e supervisionare i responsabili di comparto per le operazioni di produzione, pulizia, igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature/utensili;
- rappresentare la Società, in caso di assenza del RPS in occasione di ispezioni ed indagini eseguite dai funzionari comunali, nonché da tutti gli organi pubblici e privati preposti alla vigilanza della disciplina del commercio, sottoscrivendo i relativi verbali
- garantire, in qualità di preposto alla Sicurezza, il rispetto della normativa di sicurezza e la corretta applicazione delle relative procedure aziendali, attraverso attività di verifica e supervisione;
- utilizzo di piattaforme informatiche aziendali per l'espletamento delle attività.

### Inquadramento

Inquadramento: Operaio 3° livello, CCNL Turismo, Comparto Pubblici Esercizi, 40 ore settimanali.

Retribuzione minima in ragione annua complessiva, al lordo delle ritenute fiscali come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi.

La funzione riporterà al Responsabile Produzione Sammartini.

Sede di lavoro: Via Sammartini 73 – Milano. L'azienda si riserva l'eventuale assegnazione futura presso altre sedi di Milano.

### REQUISITI GENERALI E PARTICOLARI PER L'ACCESSO ALLA SELEZIONE:

1. Non aver riportato condanne penali, che salvo riabilitazione, possano impedire l'instaurarsi del rapporto di lavoro e non avere procedimenti penali in corso che ne possano pregiudicare il mantenimento. In alternativa il candidato dovrà dichiarare le condanne penali riportate o i procedimenti penali in corso;
2. titolo di studio pari o superiore al diploma di scuola secondaria di secondo grado;
3. esperienza di almeno 2 anni nella mansione di responsabile produzione in industria alimentare e/o ristorazione collettiva o in ruoli analoghi;

4. capacità di utilizzare attrezzature specifiche per la produzione di preparazione alimentari;
5. conoscenza delle specifiche norme settoriali del sistema HACCP;
6. ottime capacità gestionali ed organizzative;
7. spiccate capacità di problem solving e di gestione del tempo;
8. conoscenza della normativa su Salute e Sicurezza sul lavoro D. Lgs. 81/08;
9. ottima conoscenza della lingua italiana e buone capacità comunicative;
10. padronanza del pacchetto office;
11. assenza di sanzioni disciplinari, superiori al richiamo scritto, negli ultimi due anni (per il personale già dipendente che intenda partecipare alla selezione);
12. idoneità fisica alla mansione, (la Società si riserva di sottoporre a relativa visita medica di controllo coloro che supereranno la selezione, in base alla normativa vigente).

Per i cittadini stranieri è richiesto il possesso del titolo di studio equipollente a quello italiano. Tale equipollenza dovrà risultare da idonea certificazione rilasciata dalle competenti autorità.

La selezione, aperta a uomini e donne, è rivolta a personale interno ed esterno alla Società in possesso dei requisiti generali e particolari sopra indicati, è di tipo privato e non dà luogo ad alcun impegno all'assunzione da parte di Milano Ristorazione.

#### TITOLI DI MERITO

La commissione valutatrice redigerà la graduatoria finale dei candidati provvedendo a sommare il punteggio ottenuto nelle differenti prove con i seguenti titoli di merito:

- esperienza lavorativa nel ruolo di Responsabile Produzione nella ristorazione collettiva per utenza scolastica o socio sanitaria per un periodo superiore a 2 anni, (1 punto per ogni anno intero di attività sino ad un massimo di 10 punti);
- esperienza lavorativa nel ruolo di Responsabile Produzione in Industria alimentare per un periodo superiore a 2 anni (2 punti per ogni anno di attività sino ad un massimo di 10 punti);
- attestato Corso Sicurezza Preposti ai sensi del D. Lgs 81/08 (2 punti).

#### TITOLI DI PREFERENZA

A parità di punteggio ottenuto nella graduatoria finale costituirà titolo preferenziale:

- l'appartenenza a particolari categorie di lavoratori la cui assunzione dia luogo a sgravi contributivi.

#### MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

I candidati ammessi alla selezione verranno convocati per la realizzazione delle seguenti prove.

##### 1. Prova scritta

La prova scritta consisterà in un questionario a scelta multipla, sulle seguenti materie:

- criteri dell'autocontrollo (HACCP);
- igiene degli alimenti e igiene personale;
- nozioni antinfortunistiche attinenti le mansioni da svolgere.

## 2. Prova pratica

La prova pratica consisterà nella verifica delle conoscenze e della capacità del candidato nell'effettuazione di una prestazione attinente alle mansioni di Responsabile Produzione, anche mediante l'organizzazione delle attività e/o in una materia della prova scritta.

## 3. Colloquio di valutazione

Il colloquio di valutazione consisterà in un colloquio individuale finalizzato a:

- verificare l'attitudine al ruolo;
- verificare le competenze acquisite e la motivazione al ruolo;
- verificare la capacità di relazione e di affrontare e risolvere criticità e problemi.

## GRADUATORIA FINALE

La commissione valutatrice redigerà la graduatoria finale dei candidati provvedendo a sommare il punteggio ottenuto nelle differenti prove.

L'attribuzione di un punteggio inferiore a 6/10 del punteggio a disposizione della commissione per la valutazione di ciascuna prova d'esame comporta l'esclusione del concorrente dalla prova successiva e dalla selezione.

Sulla base del punteggio finale attribuito ai candidati, si redigerà una graduatoria.

La graduatoria definitiva avrà validità per **24 mesi** dalla data di approvazione.

## MOTIVI DI ESCLUSIONE:

- accertamento in qualsiasi momento della procedura selettiva della mancanza dei requisiti generali e/o specifici richiesti nel presente avviso,
- mancato rispetto delle modalità di invio della domanda,
- mancato rispetto dei termini indicati per la presentazione delle candidature.

## PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:

Gli interessati, di ambo i sessi (L.903/77), dovranno presentare la propria candidatura **ESCLUSIVAMENTE** compilando la "Domanda di partecipazione alla selezione RESP MAGAZZINO SAMM\_2017" compilata in tutte le sue parti con allegato curriculum vitae e il documento d'identità dal seguente link: [http://www.form-online.it/miri\\_recruitment/RESP\\_PROD\\_SPEC\\_2017](http://www.form-online.it/miri_recruitment/RESP_PROD_SPEC_2017)

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute **ENTRO E NON OLTRE IL 10 DICEMBRE 2017, pena esclusione dalla selezione.**

Nella conferma di ricezione della domanda, a ciascun candidato verrà assegnato un codice identificativo (ID CANDIDATO) che lo identificherà per tutto l'iter selettivo.

Tutte le comunicazioni relative alla presente procedura avverranno in forma scritta tramite pubblicazione sul sito internet aziendale nella sezione "Lavora con noi". Eventuali comunicazioni personali verranno inoltrate all'indirizzo email indicato dal candidato nella domanda di partecipazione.

Si invitano i candidati a prendere visione dell'informativa inerente il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003.

Milano, 20 novembre 2017