

Avviso di selezione per 1 posto a tempo pieno e a tempo indeterminato di

IMPIEGATA/O UFFICIO DIETE: Rif. Imp. Diete 2018

La risorsa individuata verrà inserita nell'area Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione e collaborerà con le funzioni aziendali per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi alimentari e della nutrizione, ivi compresi la redazione dei menù, la tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di ristorazione e le iniziative didattico-educative per le utenze.

Inquadramento: Impiegato 3° livello CCNL Turismo, comparto Pubblici Esercizi, 40 ore settimanali. Retribuzione minima in ragione annua complessiva come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi. Sede di lavoro: Milano, Via Quaranta 41 e altre sedi operative dell'Azienda.

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. possesso del seguente titolo di studio: Diploma Universitario Dietista, o Laurea in alimentazione e nutrizione umana con iscrizione nella Sezione A dell'Ordine Nazionale dei Biologi, o Laurea in Biologia applicata alla Scienza della Nutrizione, o Laurea in Biologia con successiva specializzazione in Scienze dell'Alimentazione;
3. esperienza nelle seguenti attività:
 - redazione menù atti a soddisfare i bisogni nutrizionali, anche per patologie alimentari, di differenti comunità;
 - analisi nutrizionale dei menù per varie tipologie di collettività;
 - analisi e gestione dei certificati e dei menù sanitari ed etico-religiosi;
 - svolgimento attività didattico - educative e di informazione;
4. esperienza nella ristorazione collettiva scolastica e/o sanitaria: almeno 1 anno;
5. ottima conoscenza della lingua italiana e buone capacità comunicative;
6. capacità di lavorare in gruppo, cooperare e condividere le informazioni;
7. padronanza del pacchetto office (word, excel) e dei sistemi di posta elettronica;
8. idoneità fisica alla mansione (la Società si riserva di sottoporre a relativa visita medica di controllo coloro che accederanno all'impiego).

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, 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.

N° di posti riservati per legge a determinate categorie o a personale interno: 0

Modalità di svolgimento della selezione

Prova preselettiva

Qualora il numero dei candidati in possesso dei requisiti fosse superiore a 10 unità, potrà svolgersi una prova preselettiva, che consisterà in un test psicoattitudinale. Il superamento della prova sarà requisito essenziale per l'accesso alla selezione e non darà luogo a punteggio ai fini della graduatoria.

Prove selettive

La selezione prevede una prova specialistica ed un colloquio individuale di valutazione.

Prova Specialistica

La prova consisterà in un test/questionario a risposta multipla, finalizzato ad accertare le conoscenze di settore possedute dal candidato, principalmente su argomenti inerenti l'alimentazione, la dietetica, la tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di ristorazione collettiva.

Il colloquio è finalizzato a:

- verificare le informazioni fornite dal candidato in termini di esperienze formative e professionali (conoscenze, capacità, bilancio esperienza, vissuti personali, risultati);
- verificare l'attitudine al ruolo;
- verificare la capacità di relazione e di affrontare e risolvere criticità e problemi.

Titoli di merito

La commissione valutatrice redige la graduatoria finale dei candidati provvedendo a sommare il punteggio ottenuto nella selezione con quello dei seguenti titoli di merito:

- buona conoscenza lingua inglese (punti 2);
- attestato Corso Sicurezza per lavoratori Rischi Basso ai sensi del D. Lgs 81/08 (punti 2).

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.

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.

Graduatoria finale

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

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

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

Presentazione delle domande

Gli interessati, di ambo i sessi (L.903/77), dovranno presentare la propria candidatura ESCLUSIVAMENTE online, compilando la “Domanda di partecipazione alla selezione Imp Diete 2018” al seguente link: [https://eu.jotform.com/Selezioni/Impiegato Ufficio Diete](https://eu.jotform.com/Selezioni/Impiegato_Ufficio_Diete) ed allegando curriculum vitae e documento d’identità.

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute ENTRO il 28/06/2018, 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 selettiva 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 e s.m.i. incluso nuovo GDPR.

Milano, 13 giugno 2018