

Avviso di selezione per **3** posti a tempo pieno e a tempo indeterminato di

Secondo Cuoco Mensa Resp. Diete 2018 - Rif: Cuoc Diete 2018

Le principali mansioni della figura professionale indicata sono:

- organizzare e gestire l'attività di produzione delle differenti tipologie di menù diete speciali;
- eseguire in autonomia le attività di ricevimento merci, produzione, confezionamento e spedizione dei pasti, in particolare per tutto ciò che concerne le diete speciali;
- eseguire le operazioni tecnico-manuali di pulizia, igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature/utensili;
- attestare sulla modulistica aziendale l'effettuazione di operazioni e registrare le verifiche eseguite;
- collaborare con il capocuoco all'effettuazione degli ordini delle derrate e dei materiali di consumo;
- coordinare dal punto di vista operativo - seguendo le indicazioni del capocuoco - altro personale addetto alle attività ausiliarie alla propria;
- utilizzare piattaforme informatiche aziendali per l'espletamento delle attività.

Inquadramento: Operaio 5° livello CCNL Turismo, comparto Pubblici Esercizi, 30 ore settimanali, per 10 mesi l'anno. Retribuzione minima in ragione annua complessiva, al lordo delle ritenute fiscali, come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi da rapportare alla quota part-time.

La funzione riporta al Capocuoco del centro di produzione.

Sedi di lavoro presso le strutture operative dell'Azienda nella città di Milano.

REQUISITI GENERALI E PARTICOLARI PER L'ACCESSO ALLA SELEZIONE:

1. età non inferiore ai 18 anni;
2. approfondita e documentabile conoscenza dei processi produttivi per la preparazione delle diete;
3. capacità di utilizzare attrezzature specifiche per la produzione di preparazione alimentari;
4. conoscenza delle specifiche norme settoriali del sistema HACCP;
5. conoscenza delle procedure su Salute e Sicurezza sul lavoro D. Lgs. 81/08;
6. ottime capacità gestionali ed organizzative;
7. buona capacità di lavorare in autonomia;
8. buone capacità utilizzo pacchetto Office;
9. solida conoscenza della lingua italiana e buone capacità comunicative;

10. assenza di sanzioni disciplinari, superiori al richiamo scritto, negli ultimi due anni (per il personale già dipendente che intenda partecipare alla selezione);
11. 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);
12. possesso del seguente titolo di studio:
 - per il personale dipendente che intenda partecipare alla selezione:
titolo di scuola dell'obbligo (o titolo superiore), 24 mesi di esperienza lavorativa presso centri cottura di Milano Ristorazione e svolgimento di mansioni analoghe per almeno 12 mesi (anche non consecutivi) attestate dall'azienda;
 - per il personale non dipendente che intenda partecipare alla selezione:
diploma di scuola secondaria di secondo grado o corsi di formazione specialistica del settore "Ristorazione – preparazione pasti" ed almeno 24 mesi di esperienza nella mansione.

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.

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

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;
- attestato Corso Sicurezza per Lavoratori Rischio Basso ai sensi del D. Lgs 81/08.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

PROVE SELETTIVE

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

1. Prova scritta

La prova scritta consisterà in un test di natura psicoattitudinale e sulle tematiche indicate ai punti 4 e 5 del Paragrafo "Requisiti generali e particolari per l'accesso alla selezione".

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 cuoca/o diete, anche mediante l'organizzazione delle attività in cucina.

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.

Il mancato superamento di ciascuna prova comporta l'esclusione del concorrente dalla prova successiva e dalla selezione.

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 della/del candidata/o dalla prova successiva e dalla selezione.

Sulla base del punteggio finale attribuito ai candidati, si redigerà la graduatoria dei candidati in posizione utile per l'assunzione.

(Non accedono alla graduatoria coloro che non superano la selezione).

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

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 CUOC DIETE_2018” compilata in tutte le sue parti con allegato curriculum vitae e il documento d’identità dal seguente link: https://eu.jotform.com/Selezioni/SecondoCuoc_mensa_respdiete2018

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute **ENTRO E NON OLTRE IL 7/10/2018, 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 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.

Milano, 20/09/2018