

Avviso di selezione **riservato al personale dipendente** per 1 posto a tempo pieno e indeterminato di

AIUTO COLLAUDATORE QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE 2022
Rif. A COLL QSA_2022

L'azienda avvia la ricerca e selezione per 1 Aiuto Collaudatore QSA.

La risorsa individuata verrà inserita nella Divisione Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione – Area Collaudo e Monitoraggio Materie Prime ed eseguirà i collaudi delle derrate alimentari in uscita dal Magazzino Centrale

I principali compiti della figura ricercata sono:

- realizzare le verifiche sulle derrate ortofrutta in uscita dal magazzino centrale e dirette verso le strutture produttive;
- realizzare eventuali prelievi/campionamenti come da piano definito;
- collaborare con i collaudatori nello svolgimento dei compiti loro affidati;
- gestire gli strumenti e le apparecchiature di misura, assicurandone la corretta taratura e la rispondenza alle esigenze aziendali e ai requisiti normativi.

Inquadramento: 4° livello CCNL Turismo, comparto Pubblici Esercizi, 40 ore settimanali. Retribuzione come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi.

La funzione, inserita all'interno della Divisione Qualità e Sicurezza Alimentare, riporta gerarchicamente a Responsabile Collaudatori e Monitoraggio Materie Prime.

Sede di lavoro: magazzino centrale attualmente sito in Buccinasco e altre sedi operative dell'Azienda sul territorio milanese. L'azienda si riserva l'eventuale assegnazione futura presso altre sedi di Milano.

Fascia oraria di lavoro prevista: dalle ore 7.00 alle ore 16.00.

REQUISITI PER L'ACCESSO ALLA SELEZIONE

La presente selezione è **riservata** a personale interno già dipendente a tempo indeterminato della Società.

Si richiede inoltre il possesso dei seguenti requisiti:

1. anzianità aziendale di almeno 3 anni,
2. possesso di titolo di studio pari a: diploma di scuola secondaria di secondo grado,
3. buona conoscenza dei processi produttivi aziendali, attinenti alla gestione delle derrate alimentari,
4. conoscenza delle procedure aziendali in ambito di sicurezza alimentare,
5. buona capacità di utilizzo del pacchetto office (Word, Excel, Outlook),
6. buona conoscenza della lingua italiana parlata e scritta,
7. buone capacità relazionali e comunicative,
8. precisione e meticolosità,
9. idoneità fisica alla mansione (accertata dal Medico Competente ai sensi del D. Lgs. 81/08, con la conseguente esclusione dei candidati inidonei o idonei solo parzialmente).

Per i cittadini stranieri è richiesto il riconoscimento del titolo di studio e/o attestato di comparabilità risultante da apposita certificazione, emessa dagli enti competenti.

I requisiti e le conoscenze sopra indicati devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal bando di selezione per la presentazione della domanda di candidatura.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

I candidati in possesso dei requisiti richiesti ammessi alla selezione sosterranno le prove sotto riportate.

Prova orale - Colloquio

Il colloquio di valutazione consisterà in un'intervista individuale, condotta dalla commissione valutatrice nominata dalla Società, finalizzata a:

- verificare le informazioni fornite dal candidato in termini di esperienze formative e professionali (conoscenze, capacità, bilancio esperienza, vissuti personali, risultati);
- verificare le specifiche conoscenze e abilità possedute (la commissione potrà far svolgere delle prove sui principali software aziendali);
- verificare la capacità di relazione e di affrontare e risolvere criticità e problemi;
- verificare la capacità di gestire e coordinare altre persone;
- verificare l'attitudine e la motivazione al ruolo.

Il colloquio potrà svolgersi in presenza o da remoto. Tutte le informazioni a riguardo verranno pubblicate sul sito della Società.

GRADUATORIA FINALE

Al termine dell'iter selettivo, la commissione valutatrice assegnerà un punteggio da 1 a 100. Saranno considerati idonei i soli candidati che avranno ottenuto un punteggio almeno pari a 60.

TITOLI DI MERITO

La commissione assegnerà ai candidati che avranno superato la selezione anche l'eventuale punteggio di merito:

- esperienza pregressa nel settore agroalimentare – 20 punti

MOTIVI DI ESCLUSIONE

Costituiscono motivi di esclusione:

- l'essere stati oggetto di sanzioni disciplinari superiori al richiamo scritto, negli ultimi due anni, nell'ambito del rapporto di lavoro con Milano Ristorazione Spa,
- l'accertamento in qualsiasi momento della procedura selettiva della mancanza dei requisiti e conoscenze richiesti nel presente avviso,
- il mancato rispetto delle modalità di invio della domanda,
- la mancata consegna dei documenti richiesti,
- il mancato rispetto dei termini indicati per la presentazione delle candidature.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE E DEI DOCUMENTI RICHIESTI

Gli interessati, di ambo i sessi (L.903/77), dovranno presentare la propria ESCLUSIVAMENTE compilando la "Domanda di partecipazione alla selezione A COLL QSA_2022", in tutte le sue parti, ed allegando curriculum vitae e documento d'identità al seguente link: https://form.jotform.com/Selezioni/A_COLL_QSA_2022

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute **ENTRO E NON OLTRE le ore 12.00 del 12 settembre 2022, pena esclusione dalla selezione.**

CODICE IDENTIFICATIVO DEL CANDIDATO

Nella conferma di ricezione della domanda, a ciascun candidato verrà assegnato un codice (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 e-mail indicato dal candidato nella domanda di partecipazione.

ULTERIORI INFORMAZIONI

La pubblicazione del presente avviso di selezione non implica alcun impegno da parte di Milano Ristorazione. La Società si riserva in qualsiasi momento di sospendere la selezione e/o non procedere oltre durante l'iter selettivo previsto nel presente avviso, dandone comunicazione sul proprio sito aziendale.

Fermi restando gli obblighi di legge, e anche tenuto conto dell'evolversi della pandemia da covid-19 e dal conseguente impatto sul servizio offerto, la Società si riserva di modulare le modalità selettive e i tempi di svolgimento della selezione, compatibilmente con l'evolversi dell'emergenza sanitaria.

PRIVACY

Si invitano i candidati a prendere visione dell'informativa inerente al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Milano, 5 agosto 2022