

Avviso di selezione per 6 posti a tempo pieno e a tempo indeterminato di

CAPOCUOCA/O 2022 – Rif Capocuoc 2022

Le principali mansioni della figura ricercata sono:

- organizzare, coordinare e supervisionare il personale operante in cucina;
- organizzare, coordinare e supervisionare tutte le attività operative e amministrative della cucina;
- coordinare le attività di ricevimento merci, produzione, confezionamento e spedizione dei pasti, comprese le diete speciali, occupandosi anche direttamente della preparazione pasti;
- definire e realizzare ordini per derrate e materiali di consumo;
- coordinare le operazioni tecnico-manuali di pulizia, igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature/utensili e gestione richieste interventi di manutenzione;
- garantire e controllare il rispetto dell'applicazione delle procedure aziendali;
- attestare sulla modulistica aziendale l'effettuazione delle operazioni e delle verifiche eseguite;
- sovrintendere e collaborare alla compilazione della documentazione aziendale necessaria per ogni adempimento amministrativo e gestionale;
- garantire il rispetto del DVR;
- sovrintendere e vigilare sull'osservanza, da parte dei singoli lavoratori, dei loro obblighi di legge, nonché delle disposizioni aziendali in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di uso dei mezzi di protezione collettivi e dei dispositivi di protezione individuale messi a loro disposizione;
- utilizzare le piattaforme informatiche aziendali per l'espletamento delle attività.

Inquadramento: **Operaio 3° livello CCNL Turismo** - Pubblici Esercizi, 40 ore settimanali, 12 mesi. Retribuzione minima in ragione annua complessiva, al lordo delle ritenute fiscali, come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi.

La funzione riporta al Responsabile di zona di riferimento.

Sede di lavoro presso i Centri Cucina e le cucine RSA dell'Azienda nella città di Milano.

REQUISITI GENERALI E PARTICOLARI PER L'ACCESSO ALLA SELEZIONE:

1. età non inferiore ai 18 anni;
2. cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri della Unione Europea, ovvero possesso di permesso di soggiorno e dei requisiti previsti dalla legge;
3. conoscenza dei processi produttivi per la gestione e organizzazione di tutte le attività di cucina;
4. capacità di utilizzare attrezzature specifiche per la produzione di preparazione alimentari;
5. buona conoscenza delle specifiche norme settoriali del sistema HACCP;
6. buona conoscenza delle procedure su Salute e Sicurezza sul lavoro D. Lgs. 81/08;
7. ottime capacità di coordinamento, supervisione e gestione del gruppo di lavoro;
8. ottime capacità gestionali ed organizzative;
9. buone capacità utilizzo pacchetto Office;
10. buona conoscenza della lingua italiana e buone capacità comunicative;
11. 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);
12. possesso dei seguenti titoli di studio ed esperienza (almeno una delle seguenti due combinazioni):

- a. diploma di scuola secondaria di secondo grado (qualsiasi indirizzo) o diploma di qualifica professionale (triennale) di operatore della ristorazione “Ristorazione – preparazione pasti” ed almeno 36 mesi di esperienza professionale nella mansione di cuoco in aziende di ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche o sociosanitarie);

oppure

- b. diploma di scuola dell’obbligo ed esperienza lavorativa presso aziende di ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche o sociosanitarie) di almeno 24 mesi nella mansione di cuoco e di almeno ulteriori 12 mesi, anche non consecutivi, nella mansione di capocuoco.

I requisiti prescritti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal bando di selezione per la presentazione della domanda di ammissione.

TITOLI DI MERITO

La commissione valutatrice redigerà la graduatoria finale dei candidati che avranno superato la selezione, sommando, al punteggio ottenuto nelle prove, i seguenti punti, riconosciuti per titoli di merito:

- **30 punti**, in caso di esperienza lavorativa nel ruolo di capocuoco, in aziende di ristorazione collettiva per utenza scolastica per un periodo di almeno 3 anni.

TITOLI DI PREFERENZA (in caso di parità)

A parità di punteggio ottenuto nella graduatoria finale costituirà titolo preferenziale, nell’ordine:

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

POSTI RISERVATI

3 posti sono riservati a personale interno (dipendente a tempo indeterminato della Società alla data di scadenza del termine di presentazione delle domande stabilito dal bando), nel rispetto di quanto disposto dall’art. 52 del d. lgs. 165/2001.

Nota per il personale interno:

Al personale già attualmente impiegato a tempo indeterminato dalla Società, che dovesse prendere parte e superare la selezione, e al cui rapporto di lavoro al momento della domanda sia applicato il CCNL Funzioni Locali, sarà garantita la facoltà di mantenere il CCNL attualmente applicato, a condizione che sia accertato il possesso del Diploma di scuola secondaria di secondo grado. Pertanto, in caso di dichiarazione di volontà del/la dipendente in tal senso, espressa e comunicata per iscritto alla Società, all’indirizzo selezione@milanoristorazione.it entro 5 giorni dalla comunicazione del superamento della selezione, il lavoratore conserverà l’applicazione del CCNL Funzioni Locali, e verrà inquadrato nella Categoria C, con trattamento stipendiale iniziale corrispondente alla posizione economica C1. Qualora il trattamento economico in godimento del personale suddetto, per effetto degli incrementi derivanti dalla progressione economica orizzontale conseguiti nella precedente categoria o profilo, fosse superiore a quello stabilito in relazione alla nuova categoria o al nuovo profilo (C1), il personale conserverà a titolo personale la differenza, che sarà riassorbibile nella eventuale successiva progressione economica.

In alternativa il/la dipendente dovrà optare per l’inquadramento secondo il CCNL Turismo Pubblici Esercizi di cui al presente bando, sottoscrivendo apposito accordo di modifica.

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE

PROVE SELETTIVE

I candidati in possesso dei requisiti richiesti ammessi alla selezione sosterranno 3 prove selettive: una prova scritta, un colloquio ed una prova pratica.

Lo svolgimento delle prove selettive potrebbe essere affidato in tutto o in parte a fornitori esterni individuati dalla società.

In ciascuna delle prove:

- è ottenibile un punteggio da 1 a 100;
- l'attribuzione di un punteggio inferiore a 60 comporta il mancato superamento della prova e, di conseguenza, l'esclusione della/del candidata/o dalla eventuale prova successiva e comunque dalla graduatoria finale.

1. Prova scritta

La prova scritta consisterà in un test sulle tematiche indicate ai punti 3, 4, 5 e 6 del Paragrafo "Requisiti generali e particolari per l'accesso alla selezione".

La Società pubblicherà sul proprio sito le date di effettuazione della prova scritta, in funzione del numero dei partecipanti ammessi.

2. Colloquio di valutazione

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

- verificare le informazioni fornite dal candidato in termini di esperienze formative e professionali (conoscenze, capacità, bilancio esperienza, vissuti personali, risultati). Il candidato dovrà produrre il modello "storico occupazionale o C2 storico" rilasciato dal Centro per l'Impiego entro il giorno precedente il colloquio;
- 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 colloquio potrà svolgersi in presenza o da remoto. L'azienda si riserva la facoltà di utilizzare anche test psicoattitudinali.

Tutte le informazioni a riguardo verranno pubblicate sul sito della Società.

3. Prova pratica

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

Le prove pratiche si svolgeranno in numero idoneo di sessioni, in funzione del numero di candidati ammessi a tale prova, in data che verrà resa nota attraverso il sito della Società.

GRADUATORIA FINALE

Al termine delle prove selettive la commissione valutatrice redigerà una graduatoria finale sommando il punteggio ottenuto dal candidato nelle tre differenti prove e l'eventuale punteggio conseguito per titoli di merito determinando così i candidati in posizione utile per l'assunzione. Punteggio massimo ottenibile 330 punti.

Laddove la normativa vigente lo consenta, la graduatoria finale avrà validità per **24 mesi** dalla data della sua pubblicazione. In tale periodo la Società avrà la facoltà, ma non l'obbligo, di attingere alle ulteriori posizioni in graduatoria, nel loro ordine per la copertura di fabbisogni futuri.

La Società si riserva la facoltà di attingere dalla graduatoria **anche per eventuali assunzioni a tempo determinato**. L'eventuale rinuncia a una proposta di assunzione a tempo determinato non comporta l'esclusione dalla graduatoria, né la perdita di priorità per eventuali successive assunzioni a tempo indeterminato.

L'accettazione della proposta di assunzione a tempo determinato non modifica la posizione in graduatoria per eventuali assunzioni a tempo indeterminato.

La mancata accettazione di assunzione a tempo indeterminato comporta, invece, l'esclusione dalla graduatoria.

MOTIVI DI ESCLUSIONE

Costituiscono motivi di esclusione:

- l'essere stati oggetto di licenziamento per giustificato motivo soggettivo o per giusta causa, nell'ambito di interscambi rapporti di lavoro con Milano Ristorazione Spa,
- l'aver concluso un precedente rapporto di lavoro con Milano Ristorazione con una risoluzione consensuale dello stesso,
- 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 generali e/o specifici 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,
- l'aver esercitato, nel corso degli ultimi tre anni di servizio, in qualità di dipendente pubblico, poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione di appartenenza di cui Milano Ristorazione S.p.A. sia stata destinataria (art. 53 comma 16 ter del D. Lgs 165/2001). Al fine di accertare l'inesistenza di cause ostative, al candidato verrà richiesto di sottoscrivere apposita dichiarazione all'atto dell'assunzione.

CODICE ETICO E DI COMPORTAMENTO

La Società ha adottato un Modello di Organizzazione e Gestione e relativo Codice Etico e di Comportamento ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 231/2001, ai sensi della Legge 190/2012 e dell'art. 54, comma 5, del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 ad integrazione e specificazione del decreto Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62. Il candidato che dovesse superare la selezione ed essere assunto sarà tenuto ad osservarne i principi e le procedure, astenendosi da comportamenti ad essi contrari e rilasciando le dichiarazioni di presa visione e accettazione dei documenti costituenti il Modello stesso.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE E DEI DOCUMENTI RICHIESTI

Gli interessati, di ambo i sessi (L.903/77), dovranno presentare la propria candidatura **ESCLUSIVAMENTE** compilando, in tutte le sue parti, la **“Domanda di partecipazione alla selezione CAPOCUOCHI 2022”** ed allegando curriculum vitae e documento d’identità al seguente link:

https://form.jotform.com/Selezioni/CAPOCUOCA-O_2022

Il modello “storico occupazionale o C2 storico” rilasciato dal Centro per l’Impiego dovrà essere prodotto entro il giorno precedente la prova orale (colloquio di valutazione), solo dai candidati ammessi alla stessa, via mail all’indirizzo selezione@milanoristorazione.it

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute **ENTRO E NON OLTRE le ore 9.00 del 24 maggio 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 all’assunzione 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 parimenti di procedere ad un numero di assunzioni inferiore a quello previsto dal presente avviso di selezione e 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, 2 maggio 2022