

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

**RESPONSABILE COLLAUDI MATERIE PRIME\_riservato personale dipendente**

**Rif. Resp Coll MP 2023\_ris per dip**

La risorsa individuata verrà inserita nell'area Qualità e Sicurezza Alimentare e dovrà garantire l'efficace e corretta gestione di tutte le attività necessarie al monitoraggio di materie prime e fornitori.

Le principali mansioni della figura ricercata sono:

- organizzare, coordinare e supervisionare il personale assegnato;
- definire il piano di prelievi/campionamenti e di audit sui fornitori, adeguato a monitorare la qualità igienico sanitaria delle materie prime alimentari;
- definire ed eseguire un piano di audit (diretti ed indiretti) sui fornitori adeguato al loro monitoraggio;
- coordinare ed analizzare i risultati dei collaudi delle derrate alimentari, delle analisi e dei relativi audit;
- gestire le non conformità relative alle materie prime o derivanti dagli audit e le eventuali azioni correttive, monitorare la loro esecuzione ed efficacia, in collaborazione con le funzioni aziendali interessate;
- predisporre per la parte di competenza le schede tecniche redatte da DCA;
- verificare la conformità legislativa dei MOCA;
- coordinare ed eseguire prove di rintracciabilità con bilanci di massa e richiami dei prodotti;
- monitorare, con le funzioni aziendali competenti, le segnalazioni dei clienti, classificare ed intervenire per la risoluzione di quelle di competenza.

Sede di lavoro: Milano, Via Quaranta 41 e altre sedi operative dell'Azienda

Inquadramento: 1° livello CCNL Turismo, comparto Pubblici Esercizi, 40 ore settimanali. Retribuzione come da CCNL Turismo settore Pubblici Esercizi.

**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. titolo di studio pari a uno dei seguenti: Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari; Laurea in Scienze della Ristorazione; Laurea in Scienze Agrarie; Laurea in Scienze della Produzione Animale; Laurea in Medicina Veterinaria;
2. esperienza maturata in Milano Ristorazione in attività di audit e gestione di non conformità di almeno 2 anni;
3. conoscenza degli aspetti merceologici, sensoriali e igienico sanitari degli alimenti volti ad una corretta applicazione dei processi di approvvigionamento e di accettazione delle derrate alimentari;
4. solida conoscenza dei processi aziendali relativi ad approvvigionamento e produzione;
5. assenza di sanzioni disciplinari, superiori al richiamo scritto, negli ultimi due anni;
6. ottima conoscenza e padronanza della lingua italiana parlata e scritta;
7. ottime capacità comunicative, relazioni e gestionali;
8. capacità di gestire, supervisionare e coordinare un gruppo di lavoro;
9. spiccate doti di problem solving e di gestione dei conflitti;

10. spiccate capacità di programmazione, organizzazione e controllo;
11. capacità di rispettare le tempistiche definite;
12. pragmatismo, ordine, accuratezza e precisione;
13. padronanza nell'uso dei programmi del pacchetto Office;
14. capacità di utilizzo delle principali transazioni SAP;
15. possesso di patente B;
16. 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, ad eccezione del punto 13 per il quale è prevista apposita visita medica per chi accederà alla posizione al termine della selezione.

#### **MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE**

I candidati in possesso dei requisiti richiesti ammessi alla selezione sosterranno le prove sotto riportate. L'azienda si riserva la facoltà di utilizzare anche test di personalità. Tutte le informazioni a riguardo verranno pubblicate sul sito della 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.

#### **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 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 delle prove selettive, la commissione valutatrice redigerà una graduatoria finale, includendo i soli candidati risultati idonei e sommando i punteggi ottenuti dai candidati nelle prove e gli eventuali punteggi di merito. Il punteggio massimo conseguibile è 100.

## 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 Resp Coll MP 2023\_ris pers dip", in tutte le sue parti, ed allegando curriculum vitae e documento d'identità al seguente link:

<https://form.jotform.com/Selezioni/Resp-Coll-MP-2023>

La selezione avverrà sulla base delle domande pervenute **ENTRO E NON OLTRE le ore 09.00 del 30.01.2023, 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, 19 gennaio 2023