

Avviso di selezione per **1** posto a tempo parziale e a tempo indeterminato di

CUOCA/O LIGURIA-PIETRA LIGURE – Rif. CUOC PL

Le principali mansioni della figura ricercata sono:

- eseguire attività di ricevimento merci, produzione, confezionamento e spedizione dei pasti - comprese le diete speciali;
- preparare i pasti;
- eseguire operazioni tecnico-manuali di pulizia, igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature/utensili;
- effettuare ordini di derrate e di materiali di consumo in collaborazione con il capocuoco o in autonomia;
- coordinare altro personale addetto alle attività ausiliarie alla propria attività produttiva, quando necessario;
- attestare sulla modulistica aziendale l'effettuazione delle operazioni e delle verifiche eseguite;
- utilizzare piattaforme informatiche aziendali per l'espletamento delle attività.

Il ruolo di cuoco verrà svolto presso le Case Vacanza e potrà prevedere anche la preparazione delle diete speciali (diete etico-religiose e diete sanitarie).

Inquadramento: **Operaio 4° livello CCNL Turismo** - Pubblici Esercizi, retribuzione come da CCNL Turismo-Pubblici Esercizi da rapportare alla quota part-time (35 ore settimanali per 11 mesi l'anno).

L'attività si svolge su turni (diurni e serali) e, durante il periodo estivo, (indicativamente da giugno ai primi di settembre), orario multiperiodale, con turnazione che comprende anche sabati e domeniche.

Sede di lavoro presso la struttura operativa dell'Azienda in Liguria, a Pietra Ligure (SV).

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. buona capacità di provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento delle pietanze secondo le ricette e le grammature in esse stabilite, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie prescritte;
4. buona capacità di utilizzare attrezzature specifiche per la produzione di preparazione alimentari;
5. conoscenza delle specifiche norme settoriali del sistema HACCP;
6. conoscenza delle principali norme in materia di Salute e Sicurezza sul lavoro D. Lgs. 81/08;
7. buone capacità di lavorare in gruppo, cooperare e condividere le informazioni;
8. capacità di utilizzo del pacchetto Office;
9. buona conoscenza della lingua italiana e buone capacità comunicative;
10. 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);
11. possesso dei seguenti titoli di studio ed esperienza (almeno una delle seguenti tre combinazioni):
 - a. diploma di scuola secondaria di secondo grado (qualsiasi indirizzo) ed almeno 12 mesi, anche non consecutivi, di esperienza professionale nella mansione di cuoco;

oppure

- b. diploma di qualifica professionale (triennale) di operatore della ristorazione “Ristorazione – preparazione pasti” ed almeno 12 mesi, anche non consecutivi, di esperienza professionale nella mansione di cuoco;
- oppure
- c. diploma di scuola dell’obbligo ed esperienza lavorativa presso aziende di ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche o sociosanitarie) di almeno 36 mesi di cui almeno 4 mesi, anche non consecutivi, nella mansione di cuoco.

I requisiti prescritti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito dal bando di selezione per la presentazione della domanda di ammissione, ad eccezione del punto 10, per il quale è prevista apposita visita medica per chi accederà alla posizione al termine della selezione.

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:

- **20 punti** in caso di esperienza lavorativa in aziende di ristorazione collettiva per utenza scolastica per un periodo compreso tra 1 e 3 anni;
- ulteriori **20 punti** in caso di esperienza lavorativa in aziende di ristorazione collettiva per utenza scolastica per un periodo superiore a 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

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, 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. Anche in questo caso 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 cuoco, 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 per titoli di merito, determinando così i candidati in posizione utile per l’assunzione. Punteggio massimo ottenibile: 340 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 mancata accettazione dell’assunzione a tempo indeterminato comporta 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’aver concluso un precedente rapporto di lavoro con Milano Ristorazione nella medesima mansione per mancato superamento del periodo di prova,
- 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 CUOC PL”** ed allegando il proprio curriculum vitae al seguente link: https://form.iotform.com/Selezioni/CUOC_PL

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 23:59 del 10/03/2024, 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.

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 febbraio 2024