

AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE Nr: 082/21 del 20/07/2021

Scadenza per la candidature: 03/08/2021 ore 16.00

Descrizione del profilo ricercato: RESPONSABILE DI SERVIZIO RISTORAZIONE

Nr posizioni aperte: 1

Qualifica: impiegato

CCNL e livello: Industria Turistica Liv. B2 RAL € 24.478,58

Sede di lavoro: Cuneo

Tipologia di contratto: tempo determinato con eventuale possibilità di proroga e di trasformazione a tempo indeterminato legato al servizio interessato.

Periodo di prova: 75 giorni di lavoro effettivo

Orario: tempo pieno

Requisiti di ammissione: diploma di scuola media superiore (5 anni), esperienza triennale nella funzione di responsabile e coordinatore del centro cottura nell'ambito della ristorazione collettiva e nella gestione dell'organizzazione di locali pubblici di somministrazione (quali mense aziendali, cucine centralizzate). Il periodo di attività, il datore di lavoro e le mansioni svolte dovranno essere specificate in modo dettagliato, in caso contrario, l'esperienza non verrà presa in considerazione ai fini dell'ammissione alla selezione.

Patente di guida tipo B, automunito.

DOCUMENTAZIONE DA INVIARE, a pena di inammissibilità: 1) copia della carta di identità in corso di validità (fronte e retro); 2) copia diploma di maturità; 3) copia della patente in corso di validità (fronte e retro).

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le attività di tale profilo saranno: organizzazione dei processi produttivi specifici con particolare attenzione al rispetto delle normative di settore ed a quelle relative al CCNL specifico che ne condiziona le attività; gestione della struttura operativa e delle risorse umane nel pieno rispetto delle politiche aziendali al fine di garantirne il perseguimento dei risultati.

RESPONSABILITA' DELLA POSIZIONE: massima riservatezza in merito ai dati, alle informazioni e notizie, trattati in esecuzione delle proprie mansioni e che possono essere usate solo ed esclusivamente in quel contesto.

COMPETENZE LEGATE ALLA POSIZIONE: capacità organizzative, gestionali, relazionali e di leadership.

CONOSCENZE LEGATE ALLA POSIZIONE: Conoscenza degli strumenti e loro utilizzo al fine di condizionare e indirizzare i risultati del processo produttivo in termini qualitativi ed economici.

RIPORTA GERARCHICAMENTE A: Responsabile Operativo della Ristorazione.

Termine ultimo per la presentazione della candidatura: 03/08/2021 ore 16.00

Modalità di selezione dei candidati: colloquio individuale. Possibile prova scritta su argomenti di logica, cultura generale, informatica e relativi alla mansione interessata. Il calendario colloqui verrà inviato tramite e-mail sull'indirizzo indicato dal candidato in fase di candidatura nei giorni successivi alla scadenza del bando.

Validità della graduatoria: 18 mesi dalla data di pubblicazione dell'avviso. Tale graduatoria verrà utilizzata per le assunzioni di personale nel medesimo profilo.

La Società si riserva la facoltà, per legittimi motivi, di prorogare, sospendere, revocare in tutto od in parte o modificare il presente avviso a suo insindacabile giudizio senza obbligo di notifica e senza che i candidati possano accampare pretese o diritti di sorta.

Le candidature devono essere presentate solo ed esclusivamente tramite registrazione al link "Registrati per presentare la tua candidatura" presente sulla pagina "Lavora con noi" del sito internet aziendale www.amos.piemonte.it.

L'azienda non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del candidato oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dei recapiti indicati nella domanda, né per eventuali disguidi imputabili a fatti di terzi, a caso fortuito o forza maggiore.