



AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE NR 075/22 del 01/07/2022

Scadenza per la candidature: 15/07/2022 ore 16.00

Descrizione del profilo ricercato: AUTISTA - MAGAZZINIERE IN RISTORAZIONE

Nr posizioni aperte: 1

Qualifica: operaio

CCNL e livello: Industria Turistica – livello C3 – RAL € 20.443,92

Periodo di prova: 30 giorni di effettivo lavoro

Sede di lavoro: Saluzzo

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

Orario: part-time o tempo pieno. Dal lunedì alla domenica, in concomitanza con gli orari dei pasti principali.

Requisiti di ammissione: 1) licenza media, 2) Patente B.

Nel rispetto dell'art. 97 della Costituzione che regola l'obbligo di parità di trattamento e tenuto conto della disciplina in materia di rapporto di lavoro a tempo determinato, alle selezioni pubbliche per l'assunzione di personale presso Amos non possono partecipare coloro che abbiano già stipulato un contratto di lavoro a tempo determinato con la medesima Società.

DOCUMENTAZIONE DA INVIARE, a pena di inammissibilità; 1) Copia del documento di riconoscimento (fronte e retro) in corso di validità. 2) Copia della patente di guida tipo B (fronte e retro) in corso di validità;

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le attività di tale profilo saranno: stoccaggio e trasporto con mezzo furgonato di derrate alimentari.

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

COMPETENZE RELAZIONALI: capacità di lavorare coordinando operatività e tempistiche alle necessità operative e del gruppo lavoro di appartenenza, predisposizione ad eseguire gli ordini operativi ricevuti.

CONOSCENZE TECNICHE LEGATE ALLA POSIZIONE: conoscenza dei ruoli all'interno di una cucina e di una mensa.

COMPETENZE LEGATE ALLA POSIZIONE: predisposizione ad eseguire i compiti ricevuti in autonomia garantendo efficacia, puntualità e precisione.

OBIETTIVO DELLA FUNZIONE: contribuire attivamente all'espletamento del servizio di distribuzione e consegna pasti ai presidi esterni, rispetto delle norme igienico-sanitarie legate alle modalità di stoccaggio e rotazione delle derrate alimentari nei magazzini nel rispetto del metodo FIFO (First In First Out), conoscenza degli aspetti legati alla ricezione merci sotto gli aspetti documentali ed igienico-sanitari.

RIPORTA GERARCHICAMENTE A: Responsabile Operativo dei Servizi di Ristorazione

Termine ultimo per la presentazione della candidatura: 15/07/2022 ore 16.00

Modalità di selezione dei candidati: Modalità di selezione dei candidati: colloquio individuale. Possibile prova scritta su argomenti di logica, cultura generale e relativi alla mansione. Il calendario colloqui verrà comunicato telefonicamente o inviato tramite e-mail sull'indirizzo indicato dal candidato in fase di candidatura nei giorni successivi alla scadenza del bando (verificare sempre anche la cartella spam).

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.