



AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE Nr: 113/22 del 09/09/2022

Scadenza per la candidature: 23/09/2022 ore 16.00

Descrizione del profilo ricercato: ADDETTO SERVIZIO MENSA

Nr posizioni aperte: 1

Qualifica: operaio

CCNL e livello: Industria Turistica – livello D1 RAL € 19.661,04 (base full time)

Sede di lavoro: Alessandria

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

Periodo di prova: 20 giorni di effettivo lavoro

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

Requisiti di ammissione: licenza media.

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 documento di riconoscimento in corso di validità.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le attività di tale profilo saranno: aiuto nell'allestimento della mensa, servizio di porzionatura agli avventori, predisposizione delle stoviglie e strumenti di lavoro nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, porzionatura e consegna pasti alla degenza ove previsto, riordino e pulizia strumenti e aree di lavoro, lavaggio di stoviglie e pentolame secondo le norme igienico sanitarie.

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 in gruppo, predisposizione ad eseguire gli ordini operativi ricevuti.

CONOSCENZE LEGATE ALLA POSIZIONE: conoscenza dei ruoli all'interno di una cucina, di una mensa, conoscenza degli ingredienti utilizzando gli strumenti aziendali a disposizione al fine delle informazioni obbligatorie legate agli allergeni contenuti negli alimenti serviti.

OBIETTIVO DELLA FUNZIONE: contribuire attivamente all'espletamento del servizio di distribuzione pasti ed al rispetto delle norme igienico-sanitarie degli strumenti e dell'ambiente di lavoro.

RIPORTA GERARCHICAMENTE A: Responsabile Operativo dei Servizi di Ristorazione.

Termine ultimo per la presentazione della candidatura: 23/09/2022 ore 16.00

Modalità di selezione dei candidati: colloquio individuale. Possibile prova scritta su argomenti di logica, cultura generale e sul profilo specifico. 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. Le precedenti graduatorie, in corso di validità, restano in vigore e saranno considerate prioritarie rispetto alla presente, fino ad esaurimento/scadenza.

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 si 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.