

AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE NR 042/23 del 15/03/2023

Scadenza per la candidature: 29/03/2023 ore 16.00

Descrizione del profilo ricercato: CUOCO

Nr posizioni aperte: 1

Qualifica: operaio

CCNL e livello: Industria Turistica – livello C2 – RAL € 21.792,26

Periodo di prova: 30 giorni di effettivo lavoro

Sede di lavoro: Alessandria

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

Orario: tempo pieno.

Requisiti di ammissione: qualifica di Operatore dei Servizi di Ristorazione del settore cucina presso l'Istituto alberghiero con esperienza nella mansione specifica oppure diploma di scuola media superiore (5 anni) con esperienza di almeno 18 mesi nella mansione specifica.

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 inammissibilità: 1) Copia del diploma di scuola media superiore (5 anni) o attestato di qualifica di Operatore dei servizi di ristorazione del settore cucina; 2) Copia del documento di riconoscimento in corso di validità.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, la risorsa si occuperà di cottura, trasformazione e porzionatura delle preparazioni ricettate.

RESPONSABILITÀ 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 team coordinando operatività e tempistiche alle necessità operative e del gruppo lavoro di appartenenza.

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, rispettare le tempistiche assegnate e i protocolli.

RIPORTA GERARCHICAMENTE A: Capo cuoco.

Termine ultimo per la presentazione della candidatura: 29/03/2023 ore 16.00

Modalità di selezione dei candidati: colloquio individuale. Possibile prova scritta su argomenti di logica, cultura generale e informatica. Il calendario colloqui verrà 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 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.