

**AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE NR 083/21 del 22/07/2021**

Scadenza per la candidature: 05/08/2021 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:** Ceva

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

**Orario:** part-time. Fascia oraria: dal lunedì alla domenica, in concomitanza con gli orari dei pasti principali.

**Requisiti di ammissione:** licenza media, Patente B.

**DOCUMENTAZIONE DA INVIARE**, a pena di inammissibilità; 1) Copia della carta di identità (fronte e retro) in corso di validità. 2) Copia della patente di guida (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.

**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 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:** 05/08/2021 ore 16.00

**Modalità di selezione dei candidati:** colloquio individuale. Possibile prova scritta preselettiva su logica, cultura generale e argomenti relativi alla professione.

**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](http://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.