

AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE Nr: 048/23 del 21/03/2023

Scadenza per la candidature: 04/04/2023 ore 16:00

Descrizione del profilo ricercato: ISPETTORE MENSA

Nr posizioni aperte: 1

Qualifica: impiegato

CCNL e livello: Industria Turistica Liv. B2 RAL (come da CCNL applicato)

Sede di lavoro: Fossano

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 laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari ed esperienza di almeno 12 mesi nella mansione specifica. Il periodo di attività e il datore di lavoro vanno specificati in modo dettagliato all'interno del CV, in caso contrario, l'esperienza non verrà presa in considerazione ai fini dell'ammissione alla selezione.

Nel rispetto dell'art. 97 della Costituzione che regolamenta 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; 2) Copia del diploma di laurea Scienze e Tecnologie Alimentari.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le attività di tale profilo saranno: gestione non conformità relative alle forniture, organizzazione e direzione corsi formativi, controllo attività di cucina e mensa, collaborazione con ufficio legale e ufficio acquisti, monitoraggio processo produttivo e redazione documenti tecnici.

RESPONSABILITÀ 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 e relazionali

CONOSCENZE LEGATE ALLA POSIZIONE: Conoscenza pacchetto igiene 852/2004, 853/2004 178/2002 e gli aspetti merceologici necessari per la redazione dei capitolati di acquisto delle materie prime e delle derrate alimentari.

RIPORTA GERARCHICAMENTE A: Responsabile Operativo della Ristorazione.

Termine ultimo per la presentazione della candidatura: 04/04/2023 ore 16:00.

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

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.