

AVVISO DI RICERCA DI PERSONALE Nr: 025/24 del 28/03/2024

Scadenza per la candidature: 11/04/2024 ore 16.00

Descrizione del profilo ricercato: AMMINISTRATIVO IN RISTORAZIONE

Nr posizioni aperte: 1

Qualifica: impiegato

CCNL e livello: Industria Turistica – C3 RAL ANNUA € 20.443,92 (base full time)

Sede di lavoro: Asti

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

Periodo di prova: 30 giorni di effettivo lavoro

Orario: part-time o full-time

Requisiti di ammissione: diploma di scuola media superiore (5 anni). Buona conoscenza del pacchetto Microsoft Office.

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 S.c.r.l. non possono partecipare coloro che abbiano già stipulato con la Società un contratto di lavoro a tempo determinato per lo svolgimento di mansioni di pari livello e categoria legale e in applicazione del medesimo CCNL previsto nell'Avviso di selezione. È consentita la partecipazione a coloro che hanno stipulato un precedente contratto di lavoro a tempo determinato in applicazione di un CCNL diverso da quello oggetto dell'attuale avviso di selezione e per un livello e categoria diversi, corrispondenti a diverse mansioni. In ogni caso l'Azienda si riserva la facoltà di effettuare la verifica sul livello e categoria delle mansioni e di assumere le determinazioni di competenza in ordine all'ammissibilità dei candidati.

DOCUMENTAZIONE DA INVIARE, a pena di inammissibilità: 1) copia documento di riconoscimento in corso di validità; 2) copia diploma di scuola media superiore (5 anni).

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le attività da svolgere saranno: caricamento bolle, elaborazione documenti di trasporto, contabilità e gestione della documentazione elaborata a seguito della prenotazione dei pasti.

RESPONSABILITA' DELLA POSIZIONE: il profilo richiede la 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 RELAZIONALI: assumere comportamenti orientati all'integrità e all'interesse generale, saper comunicare in maniera efficace, capacità di ascoltare e farsi ascoltare.

CONOSCENZE TECNICHE LEGATE ALLA POSIZIONE: conoscenza dei principali strumenti informatici

RIPORTA GERARCHICAMENTE A: Responsabile Operativo dei Servizi di Ristorazione

Termine ultimo per la presentazione della candidatura: 11/04/2024 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.

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.