

SETTORE RISORSE UMANE

=====

SELEZIONE PUBBLICA PER L' ASSUNZIONE DI N. 2 OPERAIO/A A TEMPO E PARZIALE CON MANSIONE APPRENDISTA AIUTO CUOCO/A.

L'Amministratore Unico, nel rispetto del vigente Regolamento per il reclutamento del personale e dei principi contenuti nel decreto legislativo n. 165/2001 che stabilisce che le Pubbliche Amministrazioni possono avvalersi di forme contrattuali flessibili di assunzione e di impiego di personale

RENDE NOTO

che è indetta una selezione pubblica per l'assunzione di N. 2 operai/e a tempo parziale e con mansione di apprendista aiuto cuoco/a. E' garantita la pari opportunità fra uomini e donne (Legge 10 aprile 1991, n. 125).

Le assunzioni avranno i seguenti riferimenti contrattuali:

- Luogo di lavoro: la sede di lavoro ai fini contrattuali sarà Calenzano. Si precisa che l'attività lavorativa potrà essere svolta sia a Calenzano che negli altri punti di produzione e/o somministrazione della società Qualità & Servizi SpA già in essere o di futuro interesse.
- Tipologia di contratto apprendistato con durata 3 anni. In considerazione dell'attività aziendale svolta, la quale prevede periodi di sospensione legati ai servizi offerti agli istituti scolastici, la durata del contratto di apprendistato potrà essere prolungata qualora dette sospensioni siano superiori a 30 giorni di calendario (anche non consecutivi);
OPERAIO/A DI 5° LIVELLO – 5° livello – 30 ore settimanali – CCNL Turismo Sezione Ristorazione Collettiva;
Mansione: Aiuto Cuoco/a;
- Orario di lavoro: 30 ore settimanali, da svolgersi su 5 o 6 giorni, precisando che il giorno di riposo potrà non coincidere con la giornata della domenica;
- Durata di validità della graduatoria: dalla sua definizione fino al 29/02/2020;
- Periodo di prova: previsto dal CCNL per livello di appartenenza.
- Attività da svolgere connesse all'incarico: Attività connesse alla mansione di aiuto cuoco/a.

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione i candidati devono essere in possesso dei seguenti requisiti alla scadenza del termine utile per la presentazione della domanda di ammissione:

- età non inferiore a 18 anni e non superiore a 29 non compiuti;
- il possesso della cittadinanza italiana, o della cittadinanza di uno degli Stati membri dell'Unione Europea, o della cittadinanza di Paesi extra Unione Europea assieme al possesso di permesso che ne autorizzi la permanenza sul territorio italiano e ne autorizzi lo svolgimento di attività lavorativa;
- idoneità fisica all'impiego per la mansione;
- non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- godimento dei diritti politici e diritto di voto;
- non aver riportato condanne penali che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di lavoro di impiego con la Pubblica Amministrazione;
- di aver adempiuto alla scuola dell'obbligo

- di non essere stato impiegato nella pubblica amministrazione né tantomeno di essere in rapporto di parentela, e/o partecipato personalmente ed attivamente a trattative di affari, o all'avallo di richieste effettuate dalla Qualità e Servizi SPA alla Pubblica Amministrazione nei tre anni successivi al compimento di un atto, di competenza di uno dei predetti soggetti ed espressione del suo potere discrezionale, da cui sia derivato un vantaggio per la Qualità e Servizi SPA;

Inoltre dei seguenti requisiti di ammissione specifici:

- di essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso di "HACCP" valido alla scadenza del termine utile per la presentazione della domanda di ammissione.
- di Essere in possesso della patente B.
- di essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso di "Formazione Generale sulla Sicurezza sui luoghi di lavoro" secondo l'accordo Stato Regioni del 21/12/2011, valido alla scadenza del termine utile per la presentazione della domanda di ammissione.
- Di non avere svolto in precedenza la mansione di aiuto cucina, aiuto cuoco o cuoco nel corso della propria storia lavorativa.
- Di essere in possesso del Diploma professionale alberghiero per tecnico della ristorazione.

L'ammissione al concorso avviene con riserva di accertamento del possesso dei requisiti dichiarati dai candidati. La mancanza anche di uno solo di questi comporta l'esclusione, in ogni momento, dal concorso con provvedimento motivato ed il diniego, da parte di Qualità & Servizi S.p.A., alla sottoscrizione del contratto individuale di lavoro anche se il candidato risultato tra i vincitori del concorso. Il provvedimento di esclusione ha carattere definitivo.

Sulla base delle attuali tariffe previste dal CCNL applicato, la retribuzione lorda mensile, da rapportare alla percentuale di part-time, sarà la seguente:

- Euro 1.144,50 per il primo anno
- Euro 1.216,04 per il secondo anno
- Euro 1.287,57 per il terzo anno

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA: TERMINI E MODALITÀ

La domanda di ammissione alla selezione deve essere redatta in carta semplice, utilizzando come fac-simile l'allegato A, datata, sottoscritta, indirizzata al Responsabile del Settore Risorse Umane della società Qualità & Servizi S.p.A. Via del Colle, 78 50041 CALENZANO (FI) e trasmessa per posta, a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento. La stessa, in ogni caso, dovrà pervenire entro e non oltre il 23/01/2020. Sul retro della busta il concorrente deve apporre il proprio nome, cognome, indirizzo e la seguente indicazione: **"Concorso pubblico per apprendista aiuto cuoco/a"**. Non saranno accettate le domande che, pur spedite nei termini prescritti, pervengano all'Ufficio del Personale o alla società dopo il termine ultimo. Le domande inviate con qualsiasi altro mezzo non saranno prese in considerazione.

L'Amministrazione non assume responsabilità per i ritardi o lo smarrimento di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali ritardi o disguidi postali o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore. La presentazione della domanda implica la conoscenza e l'accettazione, per quanto non espressamente previsto nel presente bando, delle disposizioni di leggi e dei regolamenti vigenti in materia.

La domanda che dovrà essere compilata utilizzando l'Allegato A, firmata per esteso dal candidato ed inviata in busta chiusa.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

Alle procedure di Selezione, nonché all'esame ed alla valutazione dei titoli, attende apposita Commissione composta da 3 membri:

- Direttore Generale di Qualità e Servizi S.p.A Sig. Antonio Ciappi.
- Direttore operativo di Qualità e Servizi S.p.A Sig. Francesco Dini;
- Responsabile Risorse Umane di Qualità & Servizi S.p.A, Sig.ra Bergamini Antonella;

MODALITÀ E CRITERI DI SELEZIONE

La selezione si baserà sulle seguenti fasi:

- a) valutazione dei curricula e della documentazione presentata dai candidati;
- b) prova tecnica.

Per quanto concerne la fase indicata sub a), la Commissione d'esame valuterà le domande pervenute, controllando i titoli e le autocertificazioni obbligatorie. Per la definizione della graduatoria la Commissione farà riferimento al punteggio del Diploma di tecnico della ristorazione.

Il risultato dell'esame della documentazione sarà espresso attraverso una graduatoria, in forma anonima, decrescente e solamente i primi 5 candidati saranno ammessi a partecipare alla prova tecnica.

Ad ogni singolo candidato verrà comunicato via mail un codice identificativo assegnato per la tutela della Privacy.

La prova tecnica consisterà in un colloquio volto a valutare la le aspettative e le motivazioni, nonché accertare la competenza tecnico-scientifica e il profilo psico-attitudinale.

Il Responsabile del Procedimento potrà ampliare il contenuto del colloquio con la finalità di raccogliere ulteriori elementi valutativi riguardanti l'aderenza del candidato al profilo oggetto di selezione.

Il calendario dei colloqui sarà definito con un sorteggio svolto per determinare la lettera (iniziale di cognome) del primo candidato da colloquiare. Il calendario stesso proseguirà in ordine alfabetico fino alla lettera Z per poi proseguire dalla lettera A.

Al termine dei colloqui la Commissione e il Responsabile di Procedimento attribuiranno a ciascun candidato un punteggio fino ad un massimo di 30 punti, fornendo una sintetica motivazione del punteggio attribuito in base al grado di idoneità del candidato rispetto al profilo richiesto. Sarà considerato idoneo un punteggio uguale o superiore a 21.

Al termine dei colloqui la Commissione Esaminatrice definirà la graduatoria finale della selezione relativamente ai soli candidati risultanti idonei. I candidati che avranno raggiunto un punteggio nel colloquio inferiore a 21/30mi non saranno inseriti nella graduatoria finale, a prescindere dal punteggio ottenuto nella fase precedente.

La graduatoria finale sarà definita tenendo in considerazione i soli punteggi attribuiti in fase di colloquio.

Qualora al termine delle diverse fasi di selezione non emerga alcun candidato interessante ai fini della selezione, la Commissione Esaminatrice potrà considerare chiusa la selezione stessa senza definire alcuna graduatoria.

La graduatoria finale sarà pubblicizzata tramite pubblicazione sul sito aziendale con l'indicazione del voto riportato entro il 25/01/2020.

DATA DELLA PROVA TECNICA

La graduatoria dei candidati ammessi alla prova tecnica sarà pubblicata sul sito aziendale il 23/01/2020 con l'indicazione del voto riportato a seguito della verifica dei documenti /attestati/autocertificazioni fornite

I candidati ammessi al concorso dovranno presentarsi presso la sede, il **24/01/2020 alle ore 16:00**. La mancata presenza equivarrà a rinuncia alla prova concorsuale anche se l'assenza fosse dipendente da causa di forza maggiore.

Per essere ammessi a sostenere la prova tecnica i concorrenti dovranno essere muniti di un valido documento di riconoscimento.

NORMATIVA APPLICATIVA A TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE 2016/679, i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti all'interno dell'Ente e trattati in modo lecito e secondo correttezza, mediante sistemi manuali o informatici, per le finalità di gestione della procedura concorsuale in oggetto, nonché per le finalità connesse ad obblighi previsti da leggi e regolamenti.

I dati raccolti saranno conservati per tutto il tempo necessario a dimostrare il corretto svolgimento delle attività oggetto del presente bando, ovvero per il tempo richiesto da leggi e regolamenti applicabili.

In relazione alle indicate finalità, il trattamento avviene in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi.

ESITO DELLA SELEZIONE

L'esito della selezione consisterà in una graduatoria dei soggetti idonei, disposti in ordine decrescente di piazzamento e sarà pubblicata sul sito aziendale. Da questa graduatoria la società Qualità & Servizi SpA attingerà per le assunzioni di cui alla presente selezione, rispettando tassativamente l'ordine di piazzamento.

In ogni caso la graduatoria finale ha validità ed è vincolante fino 29/02/2020.

PUBBLICITA'

Il presente bando sarà pubblicato sul sito della società Qualità & Servizi S.p.A. (www.qualitaeservizi.com) dal giorno 08/01/2020 fino alla data del 22/01/2020. Sarà, inoltre, distribuito ai Centri per l'Impiego di pertinenza dei Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio e Signa, come da Regolamento sul reclutamento del personale.

DISPOSIZIONI FINALI

La Direzione aziendale si riserva la facoltà di prorogare, modificare, revocare, rettificare il presente bando e di riaprirne i termini. Inoltre si riserva la facoltà di procedere alla revoca della selezione in qualsiasi momento.

La Direzione aziendale si riserva la facoltà di verificare quanto dichiarato dal candidato, anche tramite richiesta di documentazione specifica.

Qualora il candidato, inserito nella graduatoria, sia chiamato a svolgere l'attività lavorativa e per qualsivoglia motivo non possa adempiere all'impegno contrattuale, perde definitivamente la sua posizione nella graduatoria.

I candidati idonei alla selezione, qualora non risultassero pienamente abili allo svolgimento della mansione a seguito di visita medica da parte del Medico Competente dell'Azienda, saranno automaticamente e definitivamente scartati e nessun obbligo contrattuale sorgerà tra le parti.

Il Bando è corredato di apposito schema di domanda di partecipazione alla selezione pubblica che dovrà essere scaricato dal sito internet (Allegato A).

Calenzano, 07 gennaio 2020

L'Amministratore Unico

Filippo Fossati

