



SETTORE RISORSE UMANE

SELEZIONE PUBBLICA PER LA DETERMINAZIONE DI UNA GRADUATORIA PER L'ASSUNZIONE DI N°1 CUOCO RESPONSABILE DI STRUTTURA DI AREA.

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 la formazione di una graduatoria per l'assunzione di N°1 CUOCO RESPONSABILE DI STRUTTURA DI AREA.

È 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 in Via del Colle, 78 50041 Calenzano (FI). 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 S.p.A. già in essere o di futuro interesse;
- Tipologia di contratto: contratto a tempo indeterminato.
- Livello di inquadramento: 2° livello CCNL Turismo – Pubblici Esercizi – Ristorazione collettiva applicato.
- Orario di lavoro: 40 ore.
- Durata di valenza della graduatoria: dalla sua definizione fino al 31/10/2024 o fino ad esaurimento della stessa.
- Periodo di prova: come previsto dal CCNL per livello di appartenenza

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Per l'ammissione i/le candidati/e 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 65 anni;
- 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 lo svolgimento di attività lavorativa;
- idoneità fisica all'impiego per la mansione;



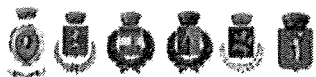
- non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- godimento dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di lavoro con la Pubblica Amministrazione;
- non essere coinvolto in alcun procedimento amministrativo o giudiziario derivante da incarichi professionali conferiti da Pubbliche Amministrazioni che abbia comportato vantaggi per Qualità e Servizi S.p.A. negli ultimi 12 mesi in osservanza del D. Lgs. n. 231/01 e s.m.i. (Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica);
- non essere coinvolto in cause di incompatibilità previste dagli artt. 9, 10, 12, 13 e 14 del D. Lgs. n. 39/2013 (normativa incompatibilità e inconfiribilità);
- di non incorrere nelle cause ostative di cui all'art. 53 comma 16-ter D.Lgs. n. 165/2001 (normativa anticorruzione);
- **di essere in possesso dell'attestato di frequenza del corso di "HACCP attività complesse 12 ore" e suoi successivi aggiornamenti in corso di validità;**
- **di essere in possesso dell'attestato del corso di "Formazione generale" sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (4 ore);**
- **di essere in possesso dell'attestato del corso di "Formazione lavoratori rischi specifici-rischio medio"**
- **di possedere patente tipo B valida;**
- **di aver conseguito diploma di qualifica professionale di durata triennale o titoli superiori**
- **di aver maturato esperienza con il ruolo di cuoco responsabile di cucina e struttura in un contesto analogo di ristorazione collettiva o ospedaliera.**

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 laddove il/la candidato/a sia risultato/a tra i vincitori del concorso. Il provvedimento di esclusione ha carattere definitivo.

Alla persona assunta verrà retribuito lo stipendio tabellare annuo previsto per livello dal vigente CCNL per i dipendenti del Turismo – Pubblici esercizi – Ristorazione Collettiva; tutti gli emolumenti sono soggetti alle trattenute erariali, previdenziali ed assistenziali nelle misure previste dalle vigenti disposizioni.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA: TERMINI E MODALITÀ

La domanda di ammissione alla selezione deve essere redatta utilizzando come fac-simile l'allegato A, datata, sottoscritta e trasmessa, unitamente a tutto il resto della comunicazione prevista da bando (curriculum vitae aggiornato e attestati richiesti), mediante invio tramite e-mail/pec all'indirizzo: [**gscandidaturebandi@pec.it**](mailto:gscandidaturebandi@pec.it). L'e-mail/pec dovrà avere ad oggetto: "Selezione



pubblica per l'assunzione “**Cuoco responsabile di struttura di area**” e contenere la totalità degli allegati in formato PDF.

Le candidature dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 23:59 del 14/05/2024.**

Non saranno accettate le domande che pervengano alla società oltre il termine ultimo sopra indicato. 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, da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali ritardi o disguidi 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 dovrà essere compilata utilizzando l'Allegato A, firmata per esteso dal candidato ed inviata per e-mail/pec.

Per ulteriori chiarimenti si prega di scrivere una e-mail all'indirizzo risorseumane@qualitaeservizi.com.

COMMISSIONE ESAMINATRICE

Alle procedure di Selezione attenderà apposita Commissione all'uopo nominata e composta da tre membri interni o esterni alla società con comprovata esperienza nel settore di pertinenza della selezione.

CRITERI DI SELEZIONE

La selezione si baserà sulle seguenti fasi:

- a) valutazione dei curricula e controllo dei requisiti di ammissione;
- b) prova tecnica;
- c) colloquio finale.

VALUTAZIONE DEI CURRICULA E DELLA DOCUMENTAZIONE PRESENTATA DAI CANDIDATI

Per quanto concerne la fase indicata sub a), la Commissione d'esame valuterà le domande pervenute, controllando i titoli, le autocertificazioni obbligatorie e la presenza di eventuali autocertificazioni facoltative.

In particolare, la Commissione attribuirà i seguenti punteggi:



- Esperienza pregressa nel ruolo di responsabile struttura:

1 punto	3 punti	5 punti
Minore di un 1 anno	Tra 1 e 2 anni	Superiore a 2 anni

- Comprovata capacità di gestione della squadra di cucina:

1 punto	3 punti	5 punti
Minore di 10 addetti	Tra 10 e 20 addetti	>20 addetti

- Esperienza pregressa come responsabile cucina di ristorazione collettiva con produzione superiore a n° pasti giornalieri 1500:

1 punto	3 punti	5 punti
Tra 1 e 2 anni di esperienza	Tra 2 e 5 anni di esperienza	Oltre 5 anni di esperienza

La Commissione valuterà le domande pervenute, controllando la presenza dell'**Allegato A** debitamente compilato, nonché dei seguenti attestati/documenti:

- **attestato del corso di "Formazione generale" sulla sicurezza sui luoghi di lavoro ad oggi valido (4 ore);**
- **attestato di frequenza del corso di "HACCP attività complesse 12 ore" e suoi successivi aggiornamenti in corso di validità;**
- **attestato del corso di "Formazione lavoratori rischi specifici- rischio medio"**
- **curriculum vitae;**
- **eventuali altri attestati (diploma, corsi di formazione) utili ad assegnare i punteggi di cui sopra.**

La mancanza di un attestato o dell'autocertificazione obbligatoria (Allegato A) determina l'esclusione dalla selezione. Determina altresì l'esclusione dalla selezione la carenza, totale o parziale, nella compilazione dell'Allegato A e nel barrare le voci di autodichiarazione elencate.

A seguito della valutazione dei curricula, la Commissione pubblicherà sul sito aziendale una graduatoria provvisoria entro il 16/05/2024. Saranno ammessi alla fase successiva tutti i candidati aventi i requisiti per l'ammissione.



La Commissione invierà tramite e-mail ai candidati la conferma di ammissione, un codice identificativo che verrà utilizzato per identificare i candidati nelle graduatorie e l'invito alle prove successive.

PROVA TECNICA:

La prova tecnica che si svolgerà presso la sede della nostra società e consisterà in un test a risposta multipla suggerita di n°40 domande che verteranno sulle materie di seguito elencate:

1. accertamento della conoscenza delle nozioni elementari di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro;
2. nozioni generali sull'attività svolta dalla società Qualità & Servizi S.p.A.;
3. nozioni di cultura generale in tema di nutrizione e qualità;
4. nozioni di cultura linguistica e ragionamento logico;
5. diritti e doveri dei lavoratori e norme di comportamento.
6. tecniche e processi produttivi specifici della ristorazione collettiva

Per ogni risposta corretta verrà attribuito n. 1 punti.

Durante il test non è ammesso l'utilizzo di telefono cellulare o di altri dispositivi elettronici.

Data della prova tecnica: **il 17/05/2024 alle ore 10:00.**

COLLOQUIO FINALE

I colloqui si terranno a seguito della prova tecnica, il giorno **17/05/2024 dalle ore 14.00**, presso la sede della società. Essi si svolgeranno in ordine alfabetico fino ad esaurimento dell'audizione dei/delle candidati/e promossi all'ultimo step di selezione. Laddove se ne verificherà la necessità, i colloqui potranno protrarsi al giorno successivo.

I colloqui verteranno su domande indirizzate a valutare l'aderenza del candidato al profilo oggetto di selezione, il curriculum del candidato, le sue aspettative e motivazioni, nonché accertare la competenza tecnica e il profilo psico-attitudinale.

Al termine dei colloqui la Commissione attribuirà 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. Il colloquio finale sarà considerato validamente superato con un punteggio uguale o superiore a 21.

Al termine dei colloqui la Commissione Esaminatrice definirà la graduatoria finale della selezione. La graduatoria finale sarà determinata sommando il punteggio attribuito attraverso la consultazione dei curricula, la prova tecnica e quello attribuito in fase di colloquio. Qualora al termine delle diverse fasi di selezione non emerga alcun candidato idoneo 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 20/05/2024.



La mancata presenza alla prova tecnica o al colloquio finale equivarrà a rinuncia alla prova concorsuale anche se l'assenza fosse dipendente da causa di forza maggiore.

Per essere ammessi a sostenere il colloquio i concorrenti dovranno essere muniti di un valido documento di riconoscimento.

NORMATIVA APPLICATIVA A TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 196/2003 e n. 196 del GDPR (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.

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 S.p.A. attingerà per l'assunzione di cui alla presente selezione, rispettando tassativamente l'ordine di piazzamento.

La graduatoria sarà utilizzata per l'assunzione che potrà aver luogo fino alla data del **31/10/2024** e/o fino ad esaurimento della graduatoria, relativamente a lavoratori che svolgeranno le medesime mansioni della presente selezione.

In ogni caso la graduatoria finale ha validità ed è vincolante fino al **31/10/2024**.

PUBBLICITÀ

Il presente bando sarà pubblicato sul sito della società Qualità & Servizi S.p.A. (www.qualitaeservizi.com) dal giorno **29/04/2024**. Sarà inoltre distribuito ai Centri per l'Impiego di pertinenza dei Comuni Soci, come da Regolamento sul reclutamento del personale. Verrà inoltre inviato agli appositi uffici dei Comuni Soci per la necessaria pubblicità.

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 vincitori della selezione, qualora non risultassero pienamente idonei alla mansione a seguito di visita medica da parte del Medico Competente dell'Azienda, o non in possesso dei requisiti obbligatori all'ammissione saranno automaticamente e definitivamente esclusi 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, 29/04/2024

Direttore operativo

Francesco Dini

QUALITA' e SERVIZI SPA
DIRETTORE OPERATIVO
FRANCESCO DINI