



Prot 126205 III.02
Fax 3.2 4/1/2019

Ancona, 23/07/2019

AI CENTRO PER L'IMPIEGO
L'ORIENTAMENTO E LA FORMAZIONE
Piazza S. D'Acquisto, 29
60131 ANCONA

OGGETTO: RICHIESTA ELENCO DI OPERATORI SERVIZIO CUCINA (CAT. A1)

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 8, comma 4, del DPCM 27/12/1988, si richiede l'invio di un elenco, attingendo alle Vostre graduatorie di lavoratori con qualifiche di addetto cucina-mensa, cuoco e aiuto-cuoco finalizzato alla selezione per **assunzioni d'urgenza** a tempo determinato con il profilo di **OPERATORE SERVIZIO CUCINA** (Cat. A/1) full-time e/o part-time di varia tipologia a seconda delle necessità, da utilizzare presso le cucine dei Servizi Scolastici ed Educativi gestiti dal Comune di Ancona per sostituzione di proprio personale per brevi assenze durante il corso dell'anno scolastico 2019/2020.

Si chiede di pubblicare il presente avviso dal 02.08.2019 al 09.08.2019.

REQUISITI da possedere a pena di esclusione:

- Titolo di studio: scuola dell'obbligo.

Nell'elenco, oltre al nome, cognome, luogo e data di nascita dovranno essere comunicati anche l'indirizzo ed il recapito telefonico degli aspiranti.

Detto personale verrà impiegato per lo svolgimento delle seguenti mansioni (elenco non tassativo ma indicativo):

- provvedere a tutti i lavori di manovalanza nei locali adibiti alla cucina, dispensa, magazzino e nei locali da pranzo;
- provvedere alla pulizia completa ed eventuale disinfezione di locali e di materiale ed attrezzature secondo modalità precise;
- provvedere alla lavatura e lucidatura di piastrellati, finestre, balconate e vetrate, pavimenti e pareti; pulire e mettere in ordine i servizi connessi alle cucine nonché i corridoi e le scale;
- collaborare alla collocazione delle merci, delle stoviglie e del vasellame nei relativi depositi ed a quella di bevande e di alimenti nelle dispense, nelle celle frigorifere e nei frigoriferi;
- provvedere al riordino del materiale, mobili e attrezzature presenti nei locali medesimi;
- curare il mantenimento delle condizioni di igiene segnalando a chi di dovere carenze e necessità;
- compilare i modulari HACCP di propria competenza;

- accertare e controllare il funzionamento delle attrezzature e degli apparecchi in dotazione curandone la pulizia prima e dopo l'utilizzo;
- utilizzare correttamente i presidi antinfortunistici e segnalare eventuali carenze ed inosservanze;
- provvedere alla eliminazione dei rifiuti e scarti di lavorazione;
- provvedere al lavaggio delle stoviglie, posateria, pentolame e al loro riordino nelle scaffalature perché siano pronte per il successivo utilizzo;
- provvedere al lavaggio, asciugatura, ripiegatura ed eventuale rammendo del corredo di cucina.

Per accertare l'idoneità al servizio, i candidati avviati saranno sottoposti a **test attitudinali e/o colloquio** sulle mansioni attinenti al profilo professionale di cui trattasi e successivamente a visita preventiva ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale renderà note la data e la sede dello svolgimento della prova mediante pubblicazione sul sito istituzione dell'Ente www.comune.ancona.gov.it - sezione "Amministrazione trasparente" - "Bandi di concorso" - "Avvisi selezione personale", almeno 15 giorni prima della prova stessa.

Le comunicazioni pubblicate sul sito internet hanno valore di notifica a tutti gli effetti.

I candidati dovranno presentarsi alla prova muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.

Tutti i candidati verranno ammessi alla prova con riserva, in quanto il possesso dei requisiti dichiarati verrà accertato al momento dell'assunzione.

Distinti saluti

IL DIRIGENTE
Avv. Giuseppina Cruso
