



Città di Fossano

Provincia di Cuneo

*Servizio gestione programmazione e formazione del personale -
Affari legali e contenzioso - Anticorruzione*

- **Requisiti per l'assunzione a tempo determinato e pieno per mesi due di un Operatore Tecnico Specializzato con mansioni di aiuto cuoco da destinare al Dipartimento Servizi al cittadino in particolare all'unità operativa Servizio mensa comunale:**
 - Titolo di studio: Scuola dell'obbligo;
 - Età minima: 18 anni;
 - cittadinanza italiana o di uno dei Paesi aderenti all'Unione Europea, anche ad alcuni cittadini stranieri non comunitari regolarmente soggiornanti (art. 38, D.Lgs n. 165/01 e succ. mod.) In particolare la possibilità di svolgere un lavoro presso una Pubblica Amministrazione è possibile per lavoratori stranieri titolari di:
 - permesso di soggiorno UE per soggiornante di lungo periodo (ex carta di soggiorno);
 - permesso di soggiorno per asilo politico;
 - permesso di soggiorno per protezione sussidiaria;
 - carta di soggiorno UE come familiare extracomunitario di cittadino comunitario rilasciata (in formato cartaceo) a:
 - coniuge di cittadino comunitario;
 - discendenti diretti di età inferiore a 21 anni, o a carico, e di quelli del coniuge;
 - ascendenti diretti a carico e quelli del coniuge;
 - ogni altro familiare, se è a carico o convive, nel paese di provenienza, con il cittadino dell'Unione titolare del diritto di soggiorno a titolo principale o se gravi motivi di salute impongono che il cittadino dell'Unione lo assista personalmente, comunitario di cittadino comunitario.
 - Godimento dei diritti politici.
 - Decorrenza indicativa assunzione: 25/02/2019
 - Durata del contratto: mesi due
- **Le domande devono essere presentate presso il Centro per l'impiego di Fossano esclusivamente il giorno GIOVEDÌ 14 FEBBRAIO 2019 dalle ore 9.00 alle ore 12.00 con le modalità richieste dal Centro per l'Impiego (per informazioni: tel. 0172/695478).**

I lavoratori avviati dal Centro per l'impiego saranno sottoposti ad una prova di idoneità che consisterà nella verifica, attraverso una sperimentazione lavorativa come previsto dalla Determinazione A.G. n. 404 del 29/10/2010 "Norme di dettaglio per l'applicazione del Regolamento sull'Ordinamento degli uffici e dei servizi - Parte II - Procedure di accesso all'impiego e sviluppo del sistema dei profili professionali", dell'attitudine allo svolgimento delle seguenti attività specifiche delle mansioni richieste con utilizzo corretto dei Dispositivi di Protezione Individuale:

- capacità di individuare gli attrezzi da cucina ed i dispositivi di protezione individuale necessari per la preparazione degli alimenti;
- capacità di effettuare correttamente le operazioni di pulizia, taglio e preparazione alimenti su indicazioni della capo cuoca;
- capacità di utilizzare correttamente i macchinari, le attrezzature ed il pentolame necessario per la preparazione dei cibi come da indicazioni della capo cuoca.

Fossano, li 07/02/2019

IL SEGRETARIO GENERALE
(f.to DOTT. NARDI MASSIMO)