

CAT	AREA	REQUISITI RICHIESTI	CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA' RICHIESTE
B3	Servizi generali e tecnici	<p>1) Scuola dell'obbligo (licenza elementare se conseguita anteriormente al 1962 o licenza di scuola media inferiore se conseguita dopo il 1962),</p> <p>2) possesso di almeno uno dei seguenti requisiti di qualificazione professionale specifici, attinente alla particolare professionalità da selezionare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attestato di qualifica professionale di cuoco rilasciato ai sensi della legge n. 845/1978, art. 14 ovvero - possesso di diploma di qualifica in attività alberghiera di cucina rilasciato da Istituti professionali di Stato o non statali abilitati al rilascio di titoli di studio aventi valore legale ovvero - possesso di diploma di maturità professionale in attività alberghiera di cucina rilasciato da Istituti professionali di Stato, o non statali abilitati al rilascio di titoli di studio aventi valore legale ovvero - possesso di un'esperienza professionale specifica, fondata sulla stipula di appositi contratti di lavoro subordinato o autonomo presso datori di lavoro pubblici o privati nel settore della ristorazione per un periodo complessivamente non inferiore a due anni 	<p>La figura professionale richiesta, nel rispetto del grado di autonomia e responsabilità previsti per la categoria B dal vigente CCNL, dovrà svolgere attività presso la mensa della Scuola Normale Superiore ed in particolare essere di supporto nello svolgimento delle seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizzazione e gestione di linee di produzione (primi e secondi piatti, piatti vegetariani e vegani, lavorazioni carni, lavorazione pesce e lavorazione verdure) - preparazione di piatti per diete particolari quali: intolleranze alimentari, esigenze di utenti internazionali (motivi etnico-religiosi) ecc. - preparazione di alimenti utilizzando le moderne tecniche di cottura tra le quali: cottura notturna, sottovuoto e a bassa temperatura, finalizzate ad ottimizzare qualità/organizzazione/logistica della cucina <p>Inoltre dovrà avere la capacità di elaborare proposte di menù (comprehensive dei costi) per banchetti e rinfreschi organizzati dalla Scuola per particolari eventi, nonché specifiche conoscenze nei seguenti ambiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di tutte le attrezzature in dotazione alla cucina quali: brasiere, forni convezione/vapore, abbattitori, affettatrici, tagliaverdure, impastatrice planetarie e sfogliatrice - tecniche di conservazione degli alimenti e controllo qualità dei prodotti - composizione e produzione degli alimenti con particolare riferimento ai prodotti DOP, IGP, STG. - normativa in materia igienico sanitaria particolare riferimento al sistema HACCP . <p>Tale figura deve infine avere conoscenza elementare della lingua inglese, sia parlato che scritto e degli strumenti informatici più diffusi, possedere spirito di iniziativa, capacità di elaborare proposte e organizzare e programmare la propria attività lavorativa definendo con metodo i tempi, le fasi e le priorità, avere un'ottima capacità di lavorare in gruppo ed essere in grado di relazionarsi correttamente con gli utenti interni ed esterni, dimostrandosi partecipe e collaborativo ed attivandosi nel cercare accordi e soluzioni comuni.</p>