

**AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE DI N.2 AIUTO CUOCO
A TEMPO DETERMINATO**

L'Amministratore Unico richiamato il regolamento per l'assunzione del personale adottato dalla Società

Rende noto

Che è indetta una selezione per l'individuazione di n.2 posti come aiuto cuoco con contratto di lavoro a tempo determinato presso le strutture ricettive delle Terme Luigiane in Acquappesa (Cs).

Art.1 Requisiti per l'ammissione alla selezione

I requisiti richiesti sono:

- esperienza pregressa nella mansione
- disponibilità nel periodo luglio – settembre
- possesso di buone capacità relazionali

Ogni tipo di specializzazione tecnica, competenza e capacità professionale possedute, concorrerà a fare punteggio ai fini della valutazione complessiva del soggetto.

Alla domanda deve essere allegato il curriculum vitae, datato e firmato e copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità e l'ulteriore documentazione utile alla valutazione di cui al successivo Art.3.

Art.2 Presentazione della domanda-termini e modalità.

Gli interessati dovranno far pervenire apposita domanda in carta semplice, indirizzata all'Amministratore Unico della Terme Sibarite Spa, Via Terme n.2, 87011 Cassano allo Ionio (Cs), entro le ore **12.00 del 26 giugno 2023**.

Detto termine è perentorio e non verranno prese in considerazione le domande che perverranno, qualunque ne sia la causa, oltre la sopra indicata scadenza.

La presentazione della domanda di partecipazione potrà avvenire, esclusivamente, con le seguenti modalità:

- Consegna a mano presso la Sede della società, Terme Sibarite Spa – via Terme n.2- 87011 Cassano Allo Ionio, dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00. La data di presentazione sarà pertanto comprovata dal timbro e dall'ora apposta dall'ufficio protocollo.
- Inoltro tramite servizio postale a mezzo raccomandata AR con avviso di ricevimento all'indirizzo: Terme Sibarite Spa – via Terme n.2 – 87011 Cassano Allo Ionio. Non saranno accolte le domande pervenute all'ufficio protocollo di questa società oltre il termine di scadenza anche se recanti timbro postale di spedizione antecedente.
- Inoltro tramite PEC al seguente indirizzo: termesibarite@legalmail.it.

Si precisa che l'email inviata da un dominio non certificato ad un indirizzo PEC non assume valore legale di raccomandata con ricevuta di ritorno.

Art. 3 Valutazione dei titoli e formazione della graduatoria

1. La selezione sarà svolta dalla Commissione nominata dall'Amministratore Unico e consisterà nell'esame dei titoli presentati dai candidati e nel colloquio attitudinale.
2. La selezione è finalizzata ad accertare il possesso delle competenze professionali dei candidati in relazione all'incarico da ricoprire.
3. Esaurita la valutazione dei curricula la Commissione esaminatrice formerà il calendario dei colloqui e provvederà a comunicare a ciascun aspirante la data e l'ora del suo colloquio.
4. I punteggi saranno attribuiti come segue.
 - Punteggio per titoli di studio (max 10 punti):
 - diploma di qualifica professionale di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione (3 anni): 5 punti
 - diploma nei servizi di enogastronomia (5 anni) o titoli di studio in analogo indirizzo: 10 punti
 - Punteggio per attestazioni professionali (max 10 punti): 5 punti per ogni attestato di formazione specifica per cui si partecipa.
 - Punteggio per titoli di servizio (max 30 punti): 2 punti per ogni mese di servizio prestato per datori di lavoro con identica mansione.
 - Punteggio spettante a seguito del colloquio orale: max 30 punti.
5. I candidati collocatisi utilmente nella graduatoria di merito dovranno far pervenire, entro il termine perentorio stabilito e comunicato dalla società, i documenti attestanti il possesso dei titoli di preferenza, autocertificati nella domanda.
6. A parità di punteggio avrà precedenza in graduatoria chi avrà maggiori carichi di famiglia, calcolati in punti 0,2 per ogni componente del nucleo familiare fiscalmente a carico, anche se solo in percentuale. A ulteriore parità di punteggio, avrà precedenza in graduatoria il candidato più giovane.
7. La graduatoria avrà un numero di idonei pari al numero di posti messi a concorso e sarà pubblicata sul sito internet di Terme Sibarite Spa.

Art. 4 Conferimento dell'incarico

1. La partecipazione alla procedura comparativa, così come l'inserimento nella graduatoria, non attribuiscono agli aspiranti alcun diritto ad essere assunti dalla società.
2. L' Amministratore Unico deciderà il conferimento dell'incarico sulla base della graduatoria predisposta dalla competente commissione, che decorrerà dalla sottoscrizione del contratto individuale di lavoro.
3. Le cause di risoluzione del rapporto di lavoro, diverse dalla scadenza del termine prefissato, sono quelle stabilite dal contratto nazionale di lavoro.

Art. 5 Trattamento economico

Il rapporto di lavoro sarà costituito mediante stipula di un contratto di lavoro a tempo determinato e sarà assoggettato alla disciplina del vigente Contratto Collettivo Nazionale di lavoro Termale, sia per quanto

riguarda il trattamento economico, che quello normativo (ferie, permessi ecc.) alle vigenti regole di Legge in materia di diritti e doveri dei lavoratori.

Norme Finali

Il presente avviso di selezione non vincola in alcun modo Terme Sibarite SPA, che si riserva la facoltà insindacabile di prorogare, sospendere o revocare il presente avviso per sopravvenute esigenze o cause ostative o valutazioni di interesse, dandone tempestivamente notizia agli interessati mediante pubblicazione di apposito avviso sul sito internet all'indirizzo www.termesibarite.it e senza che gli aspiranti possano sollevare eccezioni o vantare diritti di sorta. Terme Sibarite SPA si riserva di verificare, prima dell'eventuale assunzione, il rispetto degli eventuali vincoli e politiche assunzionali stabiliti dalla normativa vigente.

La presentazione della domanda di ammissione costituisce autorizzazione al trattamento dei dati nella medesima indicati, per le finalità di gestione della procedura, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs 196/2003, secondo le modalità dell'informativa di cui all'art. 13 del citato D.Lgs., come di seguito dettagliate.

Il presente bando è disponibile sul sito internet della società all'indirizzo www.termesibarite.it.

INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ART. 13 DEL REGOLAMENTO UE N. 679/2016 (GDPR).

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si rendono le seguenti informazioni: Titolare del trattamento è Terme Sibarite Spa.

La Società rende noto il conferimento dell'incarico mediante comunicazione personale indirizzata al candidato vincitore della selezione, nonché mediante pubblicazione dell'esito della procedura sul suo sito web.

Cassano allo Ionio, 19/06/2023