

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER TITOLI
PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA
VOLTA ALL'ASSUNZIONE A TEMPO DETERMINATO DI N. 4 CAMERIERI DI SALA

La Società Terme Sibarite Spa con sede legale in via Terme n.2 Cassano allo Jonio – C.F. e P.Iva 00180310781 RICERCA personale da inserire nel proprio organico a tempo determinato per le seguenti figure professionali:

n.4 Camerieri di Sala

L'attività lavorativa verrà prestata presso le strutture gestite da Terme Sibarite s.p.a. in Acquappesa (CS) – Località Terme Luigiane, indicativamente dal mese di luglio al mese di settembre 2024.

Terme Sibarite Spa ha affidato l'esecuzione della selezione alla Società Accademia Da Vinci srl con sede legale in Via A. Cechov, 50 - 20151 Milano.

Terme Sibarite Spa si riserva la possibilità di utilizzare la graduatoria di merito anche per soddisfare ulteriori, eventuali e sopravvenute esigenze.

La graduatoria conserverà validità per un periodo di tre anni dalla data di pubblicazione sul sito internet di Terme Sibarite s.p.a.

1) PROFILO DEL CANDIDATO, AMBITO DI ATTIVITA' E PRINCIPALI COMPETENZE RICHIESTE

Il profilo ricercato è un professionista che si mette al servizio della clientela facendo da tramite tra le esigenze del cliente e le offerte della cucina. Fra i suoi compiti c'è la preparazione della sala, l'accoglienza degli ospiti, la gestione di ordinazioni e prenotazioni, il servizio al tavolo, il riordino della sala.

Il cameriere è il primo volto che vede il cliente appena entra in un locale, e la figura che lo accompagnerà durante tutta la durata della sua permanenza. Per queste ragioni deve cercare di mettere i commensali a proprio agio, rendendo il luogo accogliente e creando un servizio impeccabile, che vada incontro alle esigenze dei commensali e valorizzi le proposte del ristorante.

Questa figura professionale si occupa di molteplici mansioni:

- organizzare la sala prima dell'apertura del locale: questa figura si occupa di apparecchiare i tavoli, associarli ad eventuali prenotazioni e preparare tutto ciò che gli può servire durante il servizio.
- accogliere la clientela nel ristorante e farla accomodare al tavolo: il cameriere controlla la disponibilità dei posti a sedere, fa accomodare il cliente, chiede di eventuali allergie o intolleranze e consegna il menù.
- prendere l'ordinazione e comunicarla allo chef: il cameriere deve conoscere il menù alla perfezione, saper consigliare i piatti e le bevande che meglio si adattano alle esigenze dei clienti e saper rispondere ad eventuali domande. Successivamente prende la comanda in modo chiaro ed esaustivo.
- servire al tavolo: il cameriere si occupa di portare al tavolo tutto il necessario, le pietanze una volta pronte e, quando il cliente se n'è andato, sparecchia e rassetta il tavolo e la sala.

- prendersi cura del cliente: i commensali devono sempre sentirsi accolti e coccolati, mai soli o in attesa di qualcosa per troppo tempo. Il cameriere verifica che tutto si svolga nel migliore dei modi e si prodiga per aiutare il cliente se necessita di qualcosa.
- a fine pasto, consegnare il conto: è sempre il cameriere a consegnare il conto, verificando che sia tutto corretto, e ad occuparsi del pagamento.

Data la natura della professione, è tenuto al rigoroso rispetto delle norme di sicurezza e di igiene sul lavoro.

Competenze e attitudini

- Conoscenza delle norme di igiene
- Capacità relazionali (empatia)
- Possesso di doti organizzative

2) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per essere ammessi alla selezione, gli aspiranti dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- condizioni richieste per l'accesso al pubblico impiego, ai sensi dell'art. 2 del DPR n. 487/94;
- età non inferiore a 18 anni;
- cittadinanza italiana o di uno degli Stati dell'Unione Europea, residenza nello Stato italiano;
- godimento dei diritti politici (non potranno accedere agli impieghi coloro che siano esclusi dall'elettorato politico attivo);
- assenza di condanne penali e/o di procedimenti penali pendenti o in corso;
- non essere stati interdetti o sottoposti a misure che comportano l'esclusione, secondo le norme vigenti, dalla nomina dagli impieghi pubblici;
- idoneità psico-fisica incondizionata alla mansione che verrà successivamente accertata da Terme Sibarite Spa all'assunzione;
- non essere stato destituito, dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione
- non aver riportato condanne penali che comportino, in base alla legislazione vigente, l'interdizione perpetua o temporanea dai pubblici uffici;
- non aver subito condanne per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del Codice penale, ai sensi dell'art.35-bis del d.lgs 165/2001
- non avere carichi giudiziari pendenti in corso;
- diploma di istruzione secondaria di primo grado o assolvimento dell'obbligo scolastico, ovvero titolo conseguito all'estero riconosciuto equipollente a quello italiano.

I requisiti dovranno essere posseduti alla data di scadenza del termine previsto per la presentazione delle domande di partecipazione alla procedura.

Il possesso dei requisiti dovrà essere autocertificato dal candidato, ex art. 46 del DPR. 28.12.2000 n. 445.

3) PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE - TERMINI E MODALITA'

I soggetti in possesso dei requisiti previsti, che intendono candidarsi, sono tenuti a presentare la domanda, da redigersi utilizzando il modello allegato 1 al presente bando (Modello di domanda), esclusivamente online, a pena di esclusione, entro e non oltre il termine perentorio

del 13 luglio 2024 alle ore 12.00, al seguente link <https://jobs.davinciformazione.com/jobs/aziende>.

Le domande pervenute con modalità o tempi diversi da quelli ivi indicati non saranno prese in considerazione.

La domanda dovrà essere debitamente sottoscritta a pena di inammissibilità.

Alla domanda occorrerà allegare a pena di inammissibilità:

- 1) copia di un documento di identità in corso di validità;
- 2) curriculum vitae, firmato e datato con consenso al trattamento dei dati personali;

Alla domanda si dovrà ancora allegare:

1. dichiarazione ai sensi degli artt. 46, 75 e 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, attestante il servizio lavorativo prestato da redigersi utilizzando il modello allegato 2 al presente bando (Dichiarazione) ;
2. ogni ulteriore documentazione utile alla valutazione del candidato (attestati di qualificazione e/o specializzazione e/o frequenza di corsi specifici).

La presentazione della domanda di partecipazione alla selezione del presente bando implica l'accettazione incondizionata del suo contenuto.

4) VALUTAZIONE DEI TITOLI E FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA

Accademia da Vinci srl provvederà a verificare per ciascun candidato, in base alla documentazione trasmessa, il possesso dei requisiti. La selezione sarà effettuata sulla base dei titoli.

La valutazione dei titoli e, quindi, la selezione sarà svolta da Accademia Da Vinci srl, nel pieno rispetto dei requisiti di trasparenza e imparzialità come previsto per legge, e consisterà nell'esame dei titoli presentati dai candidati.

VALUTAZIONE DEI TITOLI (max 10 punti)

- a) per l'attività lavorativa prestata in servizi assimilabili: fino a un massimo di 5 punti (per una precisa valutazione, si richiede di indicare in dettaglio i periodi lavorati e le strutture presso le quali il servizio è stato prestato);
- b) per l'attività lavorativa specifica prestata presso strutture operanti nel settore ricettivo termale, in aggiunta al punteggio di cui sopra: fino a un massimo di 2 punti, in relazione alla durata del periodo prestato (per una precisa valutazione, si richiede di indicare in dettaglio i luoghi e periodi di prestazione dell'attività lavorativa);
- c) diploma scuola superiore ad indirizzo alberghiero: 1 punto;
- d) titolo di studio diverso da quello previsto per la partecipazione alla selezione (diploma scuola superiore): sino a un massimo di 1 punto;
- e) attestati di qualificazione e/o specializzazione e/o frequenza di corsi specifici: sino a un massimo di 1 punto.

5) PUNTEGGIO MINIMO PER INSERIMENTO IN GRADUATORIA

Per essere inserito in graduatoria, il candidato dovrà ottenere almeno 5 punti.

6) 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 di Terme Sibarite spa deciderà il conferimento dell'incarico sulla base della graduatoria predisposta da Accademia Da Vinci srl, con contratto di lavoro a tempo determinato, a tempo pieno o parziale.

3. L'attività lavorativa dovrà essere prestata, indicativamente, dal mese di luglio 2024 al mese di settembre 2024. In particolare, il rapporto di lavoro potrà avere inizio in qualsiasi giorno del mese di luglio 2024 e termine in qualsiasi giorno del mese di settembre 2024, a insindacabile giudizio e scelta dell'Amministratore Unico di Terme Sibarite s.p.a.
4. La graduatoria conserverà validità per un periodo di tre anni dalla data di pubblicazione sul sito internet di Terme Sibarite s.p.a., con facoltà per quest'ultima di attingere ad essa in caso di necessità o bisogno.
5. L'inserimento dei candidati nella graduatoria non comporterà per Terme Sibarite s.p.a. alcun obbligo di assunzione e i candidati ivi inclusi non potranno comunque vantare, in merito, alcuna pretesa.
6. Le cause di risoluzione del rapporto di lavoro, diverse dalla scadenza del termine prefissato, sono quelle stabilite dal contratto nazionale di lavoro.

7) TRATTAMENTO ECONOMICO

Il rapporto di lavoro sarà costituito mediante stipula di un contratto di lavoro determinato, a tempo pieno o parziale, e sarà assoggettato alla disciplina del vigente Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Aziende Termali, sia per quanto riguarda il trattamento economico, sia per quello normativo (ferie, permessi ecc.), nonché alle vigenti regole di Legge in materia di diritti e doveri dei lavoratori.

8) NORME FINALI

La selezione non vincola in alcun modo Terme Sibarite s.p.a., che si riserva la facoltà insindacabile di prorogare, sospendere o revocare la stessa 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 sui canali web di Accademia Da Vinci srl, senza che gli aspiranti possano sollevare eccezioni o vantare diritti di sorta. Terme Sibarite s.p.a si riserva di verificare, prima dell'eventuale assunzione, il rispetto degli eventuali vincoli e politiche assunzionali stabiliti dalla normativa vigente.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR - General Data Protection Regulation) e del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), per quanto compatibile, i dati personali forniti dai candidati saranno oggetto di trattamento per le finalità concorsuali.

Il bando sarà disponibile, oltre che all'indirizzo <https://jobs.davinciformazione.com/jobs/aziende>, anche sul sito internet www.termesibarite.it nella sezione amministrazione trasparente.

Per info 351-3218364 dalle ore 9.00 alle ore 12.00 da lunedì a venerdì.

Cassano allo Ionio, 25/06/2024

Terme Sibarite Spa
L'amministratore Unico
avv. Gianpaolo Iacobini

ALLEGATO 1

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il/la sottoscritto/a

Cognome e nome.....

Data e luogo di nascita.....(.....)

Codice Fiscale

Comune di residenza.....Prov. Cap

Indirizzo.....

Domicilio (se diverso da residenza).....

Recapiti telefonici: fisso..... cell.

CHIEDE

di partecipare alla selezione per titoli finalizzata alla formazione di una graduatoria per l'assunzione a tempo determinato di N. 4 "Cameriere di sala".

A tal fine ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole della decadenza dei benefici di cui all'art. 75 D.P.R. 445/2000 e delle conseguenze penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

- di essere in possesso dei requisiti previsti per l'accesso al pubblico impiego ai sensi dell'art. 2 del DPR n. 487/94;
- di essere nato in data _____;
- di avere cittadinanza italiana o di uno degli Stati dell'Unione Europea, e di avere residenza nello Stato italiano;
- di avere godimento dei diritti politici;
- di non aver subito condanne penali e di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- di non essere stato interdetto o sottoposto a misure che comportano l'esclusione, secondo le norme vigenti, dalla nomina dagli impieghi pubblici;
- di avere idoneità fisica all'impiego;
- di non essere stato destituito, nè dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione

- di non aver riportato condanne penali che comportino, in base alla legislazione vigente, l'interdizione perpetua o temporanea dai pubblici uffici;
- di non aver subito condanne per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del Codice penale, ai sensi dell'art.35-bis del d.lgs 165/2001
- di non avere carichi giudiziari pendenti in corso;
- di aver conseguito in data _____ il diploma di istruzione secondaria di primo grado o di aver assolto l'obbligo scolastico in data _____, o di aver conseguito all'estero in data _____ un titolo riconosciuto equipollente a quello italiano

Si allegano alla presente domanda:

1. copia del documento di identità in corso di validità;
2. curriculum vitae, firmato e datato;
3. dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 attestante il servizio prestato;
4. (ulteriore documentazione utile alla valutazione del candidato - attestati di qualificazione e/o specializzazione e/o frequenza di corsi specifici)

Luogo e Data.....

Firma.....

ALLEGATO 2

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE e di NOTORIETA'

Il sottoscritto/a.....(cognome e nome), nato/aa il

ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000, e consapevole delle conseguenze e sanzioni previste rispettivamente agli art. 75e 76 del medesimo D.P.R.

DICHIARA

di aver svolto attività lavorativa con le mansioni di cameriere di sala, come di seguito indicato:

N.	LUOGO DI LAVORO	DATORE DI LAVORO	DURATA RAPPORTO DI LAVORO	CONTRATTO DI LAVORO	RAPPORTO DI LAVORO
			Dal ___ al _____	Indeterminato / determinato	Tempo Pieno / Part Time ore ____ settimanali

--	--	--	--	--	--

Luogo, Data e Firma
