



POSIZIONE APERTA IMPIEGATO COMMERCIALE

Presentazione Ente

VALEMOUR è un generatore di impresa che nasce per favorire l'inserimento lavorativo di giovani con disabilità intellettiva. In un'ottica di generatività sociale, VALEMOUR contribuisce alla realizzazione di una economia sociale e partecipativa in grado di realizzare valore condiviso con il proprio territorio.

La gestione è affidata a Vale un Sogno, cooperativa sociale a scopo plurimo, nata a Verona nel 2010 per volontà della Fondazione Più di un Sogno al fine di rispondere concretamente al bisogno di inclusione sociale delle persone con disabilità intellettiva, attraverso progetti di imprenditorialità sociale.

Nel 2020 nasce, nel comune di Zevio, Good Food, un progetto di impresa sociale nell'ambito ristorazione per rispondere al bisogno occupazionale di giovani con disabilità intellettiva.

Good Food lavora con aziende e privati proponendo pasti monoporzione confezionati in ATM, mettendo così in collegamento il mondo profit con il non profit.

Il progetto Good Food si occupa anche di eventi catering rivolti sia alle aziende che ai privati.

DETTAGLI ANNUNCIO

| | |
|-------------------------|---|
| Figura richiesta: | CUOCO |
| Sede di lavoro: | Verona – Zona Verona Sud (VR) |
| Tipologia Contrattuale: | Contratto lavoratore dipendente a Tempo Determinato |
| Livello di Inserimento: | Cuoco |
| Durata: | 12 mesi con possibilità di rinnovo per ulteriori 12 mesi. Possibilità di trasformazione a Tempo Indeterminato. |
| Contratto Applicato: | CCNL cooperative sociali |
| Orario di Lavoro | 30 ore settimanali – Part time |
| Disponibilità: | IMMEDIATA |
| | <u>Automunito e disponibile a spostamenti sul territorio locale.</u> |

Requisito preferenziale, residenza in territorio limitrofo alle sedi di lavoro



COMPITI E RESPONSABILITA'

Il/la candidato/a dovrà occuparsi, di:

- Gestione della cucina: dall'approvvigionamento delle materie prime allo stoccaggio, lavorazione e trasformazione degli alimenti;
- Preparazione delle basi per la realizzazione dei piatti del menu;
- Riordino e pulizia della cucina e di tutti i materiali;
- Preparazione per eventi catering;

REQUISITI E COMPETENZE

- Almeno 3 anni di esperienza in impieghi analoghi;
- Diploma ad indirizzo Alberghiero
- Conoscenza del Pacchetto Microsoft Office 365;
- Flessibilità oraria;
- Predisposizione alla guida di veicoli commerciali.

ULTERIORI COMPETENZE E SOFT SKILL RICHIESTE:

- Attitudine alle relazioni, empatia e rispetto;
- Propensione al lavoro con persone con disabilità;
- Personalità dinamica, flessibile, capace di lavorare in autonomia;
- Capacità e propensione al lavoro di squadra;
- Ottime capacità organizzative;
- Capacità di lavorare sotto scadenza;
- Buone capacità di comunicazione con clienti e fornitori;
- Puntualità e precisione;
- Forte motivazione a far parte della squadra e a mettersi al servizio della missione dell'organizzazione
- Padronanza parlata e scritta della lingua italiana

COME CANDIDARSI

Inviare CV e lettera di presentazione all'indirizzo e-mail **info@valemour.it** entro il 15 maggio 2026.

Indicare nell'oggetto dell'e-mail: CANDIDATURA CUOCO.