

KUORE SPA –

**OFFERTA COD. 6737/2025 ADDETTI / E ALLA PREPARAZIONE E ALLA COTTURA DI CIBI IN IMPRESE
PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Sintesi informazioni riportate sul questionario aziendale
acquisito con prot. nr. 328268 del 22.09.2025
informazioni integrative acquisite con prot. nr. 354688 del 10.10.2025

MANSIONE	5.2.2.2.1. – OPERATORE / OPERATRICE DI CUCINA
Sede di lavoro	In provincia di Reggio Emilia (la persona lavorerà su un'unica sede): Via Tenni, 39/A – Reggio Emilia OPPURE Via Gramsci, 52 – Reggio Emilia OPPURE Via Edison, 8 – Reggio Emilia OPPURE Via Emilia Ovest, 56/C – Rubiera (RE) OPPURE Via Martiri della Libertà, 10 – Scandiano (RE) Le sedi di lavoro sono raggiungibili con i mezzi pubblici
Tipologia contrattuale / orario di lavoro	Tempo Indeterminato Part-Time (21 ore settimanali) su turni variabili (orario pranzo / cena) con un riposo settimanale
Tipologia di attività	In gruppo
Postazione di lavoro	Al Piano Terra oppure raggiungibile tramite scale / ascensore
Compiti previsti	Preparazione materie prime, cottura e preparazione delle pietanze nel rispetto delle grammature e delle schede piatto, pulizia delle postazioni, gestione dei rifiuti, scarico merci, accensione macchinari. Applicazione delle norme igieniche e di sicurezza alimentare HACCP
Titolo di studio	Obbligo scolastico (preferibile)
Patente / Possesso auto	Patente B (preferibile) – La persona lavorerà su un'unica sede
Strumenti utilizzati	Elettrici / meccanici (mixer, lavastoviglie e frigo)
Postura / Uso arti	La mansione si svolge in piedi La mansione prevede frequente deambulazione

	<p>Uso di entrambi gli arti superiori e degli arti inferiori (continuamente)</p> <p>Movimentazione carichi fino a 20 Kg (spesso): prelievo / deposito di prodotti alimentari dalle / nelle celle frigo.</p> <p>Scaffalature di magazzino durante la preparazione di cucina, movimentazione di teglie, stoviglie ed utensili di cucina (spesso con pesi inferiori ai 3 Kg). Sistemazione stoviglie nella lavastoviglie. Sistemazione e trasferimento in magazzino dei prodotti approvvigionati (attività svolta non in modo continuativo e per durata di tempo limitata quantificabile in circa 2 volte alla settimana per 2/3 ore svolta a rotazione da personale di sala e cucina).</p> <p>Carichi uguali o superiori ai 20 Kg sono limitati (per esempio fusti di birra o coca cola) e vengono movimentati occasionalmente, per breve tempo – le relative movimentazioni vengono effettuate in coppia</p>
Microclima	<p>Ambiente molto caldo</p> <p>Macchinari che emettono eccessivo calore / freddo</p>
Presenza inquinanti	Agenti chimici
Barriere architettoniche	All'interno
Dispositivi per audiolesi	No