



SCHEMA MANSIONARIO AIUTO CUOCO / TUTTOFARE DI CUCINA

Premessa

Il Programma Nazionale di Ricerche in Antartide (PNRA) è stato istituito nel 1985 con l'obiettivo di assicurare la partecipazione dell'Italia al Trattato Antartico e sviluppare ricerche scientifiche in quel continente. Da allora, con cadenza annuale, il PNRA organizza Spedizioni scientifiche, i cui risultati hanno portato il nostro Paese al livello delle nazioni più importanti tra quelle operanti in Antartide.

Descrizione della Stazione "MARIO ZUCCHELLI"

La Stazione Mario Zucchelli (MZS) si trova sulla costa della Baia Terra Nova nella regione antartica del Mare di Ross (74°41' Sud e 164°07' Est), ospita fino a 90 persone durante la sola stagione estiva australe.

Descrizione della Stazione "CONCORDIA"

La Stazione Concordia si trova sul plateau antartico nel sito denominato Dôme C (75°06' Sud e 123°21' Est) ad una quota di circa 3.233 m s.l.m., ad una distanza di circa 1.200 km dalla Stazione Mario Zucchelli e a circa 1.100 km dalla Base francese Dumont d'Urville. Ospita fino ad 80 persone durante la stagione estiva australe e la squadra "winter-over" (massimo 16 persone) per l'intero inverno antartico.

Descrizione posizione di lavoro

L' **Aiuto Cuoco / Tuttofare di cucina** potrà essere assegnato al servizio durante la stagione estiva australe, presso la Stazione "Mario Zucchelli" (massimo quattro mesi di permanenza).

Si occupa del buon uso e della corretta gestione di forni, celle frigorifere, altre attrezzature e utensili di cucina, e collabora con il Cuoco nell'esecuzione delle attività di cucina, rispettando la normativa HACCP.

Requisiti richiesti per la posizione

Si richiede personale con esperienza (minimo 5 anni) di addetto generico di cucina, in possesso di buona capacità organizzativa nella gestione della cucina e del magazzino viveri nonché nella gestione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Si richiede il possesso di Attestato HACCP.

Specifiche mansioni in campo

L' Aiuto Cuoco / Tuttofare di cucina:

- Riceve indicazioni e compiti direttamente dal Cuoco con il quale collabora nella preparazione delle vivande nel rispetto del menù standard e nel rispetto delle ricette e grammature indicate;
- Collabora con il Cuoco per l'esecuzione delle operazioni di sanificazione delle attrezzature e dotazioni di cucina utilizzando procedure e concentrazioni corrette, rispettando la normativa HACCP;
- E' addetto alla gestione di forni, celle frigorifere, altre attrezzature e utensili di cucina;
- Partecipa alla preparazione di tre pasti giornalieri, indicativamente nei seguenti orari: colazione 7:30- 8:00, pranzo 12:45-13:45, cena 20:00-21:00.

Trattamento di missione

Al personale assunto dall'Agenzia di somministrazione di lavoro a tempo determinato verrà corrisposta, secondo il livello contrattuale attribuito al profilo professionale, la retribuzione spettante ai dipendenti ENEA, alla quale verrà aggiunto il trattamento di missione in Antartide (diaria e indennità) determinato secondo le modalità correnti.