

**CAPITOLATO DI CONCORSO PUBBLICO PER L'ASSUNZIONE A TEMPO PARZIALE (GRADO DI OCCUPAZIONE MEDIO ANNUO DELL'83%/33.2 ORE SETTIMANALI) DI UN/A COLLABORATORE/TRICE FOOD & BEVERAGE PRESSO LA DIVISIONE EVENTI E CONGRESSI DELLA CITTÀ DI LUGANO**

\* \* \* \* \*

Il MUNICIPIO DI LUGANO apre il concorso pubblico per l'assunzione a tempo parziale (grado di occupazione medio annuo dell'83%/33.2 ore settimanali) di

un/a collaboratore/trice food & beverage

presso la Divisione eventi e congressi della Città di Lugano, alle condizioni del Regolamento Organico delle collaboratrici e dei collaboratori della Città di Lugano (ROCCL) e del presente capitolato di concorso.

Requisiti di ordine generale

quelli previsti dal ROCCL e in particolare:

- condotta ineccepibile;
- idoneità psicofisica alla funzione.

Requisiti di ordine particolare

- diploma cantonale di esercente;
- pluriennale esperienza professionale nel ruolo di esercente di esercizi pubblici, maturata nell'ambito degli eventi;
- attitudine alla conduzione del personale e delle attività;
- competenze amministrative e contabili;
- correttezza e senso della responsabilità;
- flessibilità, capacità organizzative e di negoziazione, autonomia e precisione;
- spirito di iniziativa, senso pratico, autocontrollo e capacità di adattamento;
- spiccato interesse personale per gli eventi in senso lato e sensibilità verso il sano sviluppo giovanile;
- capacità di comunicazione interpersonale e attitudine al lavoro sia indipendente, sia di gruppo;
- orientamento alla qualità, spirito d'innovazione e affidabilità;
- disponibilità a prestare servizio a orari irregolari, anche fuori orario e nei giorni festivi, secondo le esigenze di servizio;
- adeguate competenze informatiche (ambiente Windows);
- ottima conoscenza della lingua italiana (a livello di padronanza/C1 o equivalente o superiore). La conoscenza dell'inglese (a livello di autonomia/B1 o equivalente o superiore) costituisce titolo preferenziale.

Mansioni

Sulla base di direttive interne, delle necessità contingenti e delle priorità definite e pianificate dai diretti superiori, funge da esercente della mescita del Foce, come anche delle buvettes allestite dalla Divisione eventi e congressi nell'ambito degli eventi cittadini estivi.

In particolare:

- gestisce la mensa del Foce e i restanti punti mensa di sua competenza, partecipando in prima persona alle relative attività;
- istruisce e coordina il personale avventizio occupato presso i punti mensa di riferimento;
- è responsabile, secondo le norme di igiene e di sicurezza, delle misure d'ordine e di funzionalità dei punti mensa di sua competenza, nonché dell'uso corretto delle apparecchiature e degli utensili in dotazione;
- garantisce la procedura di comanda delle merci (comanda, ricezione, controllo qualitativo e quantitativo, firma bollettino e visto fattura) gestendo i rapporti con i fornitori e assicurando la tenuta dell'inventario;
- è responsabile delle casse e del fondo cassa, come anche della registrazione delle entrate e della relativa rendicontazione;
- provvede alla corretta gestione amministrativa, classificazione, distribuzione e archiviazione dei documenti (fatture, conferme d'ordine, bollettini di consegna, ecc.);
- collabora ai lavori di pulizia e riordino dei punti mensa;
- osserva tutte le prescrizioni sulla sicurezza e salute sul lavoro e indossa l'abbigliamento e i dispositivi di protezione individuale prescritti;
- tiene regolari contatti con i partner interni ed esterni all'Amministrazione comunale, per tutte le questioni di sua competenza.

Inoltre:

- possono essergli/le conferiti altri incarichi di lavoro compatibili con la sua funzione e le sue competenze.
- è chiamato/a a prestare servizio fuori orario e nei giorni festivi a seconda delle necessità di servizio.

#### Grado d'occupazione, periodi e modalità di impiego

L'impiego quale collaboratore/trice food & beverage (grado d'occupazione medio annuo dell'83%) è previsto nella misura dell'80% (32 ore settimanali), fatta eccezione per i mesi di luglio e agosto durante i quali la figura professionale in questione sarà occupata a tempo pieno (40 ore settimanali). L'anzidetta impostazione potrebbe tuttavia subire delle variazioni in funzione delle esigenze di servizio e della disponibilità del/la candidato/a che verrà selezionato/a.

Stipendio annuo (base 100%, tredicesima mensilità inclusa e scala stipendi aggiornata al 01.01.2025)

- . fascia VII (funzione ROCCL di riferimento: cuochi), classi 8-9-10
- classe 8: min CHF 59'853.70 / max CHF 70'627.40
- classe 9: min CHF 62'608.65 / max CHF 73'878.05
- classe 10: min CHF 65'730.05 / max CHF 77'561.50

#### Osservazioni

Nell'ambito delle anzidette possibilità di retribuzione il Municipio può riconoscere l'attività svolta precedentemente, se conforme al presente capitolato, assegnando una o più annualità di servizio ai sensi dell'art. 39 cpv. 1 ROCCL.

L'Amministrazione comunale offre la possibilità di incrementare competenze e conoscenze professionali tramite misure di formazione interne ed esterne.

Condizioni di presentazione delle candidature

Le candidature devono essere inoltrate in forma elettronica tramite lo sportello online della Città di Lugano (<https://egov.lugano.ch/>).

Il Municipio non potrà, in nessun caso, considerare candidature e allegati trasmessi tramite altri canali (forma cartacea, email, fax, ecc.).

La Divisione risorse umane resta a cortese disposizione (t. +41 58 866 70 32) di coloro che non possiedono un dispositivo (PC, tablet, smartphone, ecc.) tramite il quale candidarsi.

Le offerte, corredate dai seguenti atti:

- . lettera di presentazione
- . curriculum vitae
- . fotografia recente
- . certificati di studio e di lavoro

devono essere inviate tramite lo sportello online entro

la mezzanotte di lunedì, 19 maggio 2025

Oltre ai documenti da allegare alla candidatura online, in un secondo momento potrà essere richiesto di presentare l'estratto del casellario giudiziale per privati (se del caso anche l'estratto del casellario giudiziale specifico per privati) e l'estratto del registro delle esecuzioni.

IL MUNICIPIO

ris. mun. 10.04.2025