

Career portal

offerte di lavoro e tirocinio

CC_2026_515

JUNIOR SAFETY ASSISTANT



SETTORE

Commercio, alberghi, pubblici
esercizi



CONTRATTO

Apprendistato/Lavoro
subordinato a tempo
indeterminato



TITOLO RICHIESTO

Corso di laurea



SCADENZA

13/11/26



SEDE

Tavagnacco, Friuli Venezia
Giulia, Italy

FIGURA PROFESSIONALE

junior safety assistant

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Azienda italiana del settore della ristorazione. Gestisce direttamente e in franchising oltre 300 ristoranti.

DISPONIBILITÀ ORARIA

Full time

RETRIBUZIONE ANNUA LORDA

23000

CCNL DI RIFERIMENTO E RELATIVE DISPOSIZIONI

CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo

EVENTUALI BENEFIT

- Accesso alla piattaforma Cigierre Academy Go Digital;
- Accesso a programmi di welfare, scontistiche e convenzioni dedicate;
- Opportunità di crescita professionale all'interno del Gruppo Cigierre.

MANSIONI

- Supportare la raccolta, l'archiviazione e l'aggiornamento della documentazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro, verificandone la completezza e richiedendo eventuali integrazioni ai referenti.
- Inserire e aggiornare dati e documenti nei gestionali aziendali, contribuendo alla qualità e alla correttezza delle informazioni.
- Monitorare scadenze e adempimenti attraverso le piattaforme dedicate, segnalando ai colleghi le attività da completare.

- Supportare l'organizzazione della formazione obbligatoria, gestendo iscrizioni, presenze, attestati e relative scadenze.
- Raccogliere e organizzare i dati relativi a infortuni e near miss, predisponendo tabelle e report di supporto all'ufficio.
- Raccogliere la documentazione relativa ai controlli periodici, alle prove di emergenza e alla gestione dei dispositivi di protezione individuale (DPI).
- Supportare i colleghi nella preparazione della documentazione necessaria per audit, sopralluoghi e verifiche degli enti di controllo.

REQUISITI

Corsi di laurea richiesti:

- Scienza e cultura del cibo
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze per l'ambiente e la natura
- Economia aziendale
- Ingegneria civile e ambientale (ex ingegneria civile)
- Ingegneria gestionale
- Tecniche dell'edilizia e del territorio

REQUISITI TECNICI/INFORMATICI

- Buona conoscenza di Excel, con capacità di organizzare dati, utilizzare formule e filtri e predisporre tabelle di monitoraggio.

ATTITUDINI E SOFT SKILLS

- Attitudine alla tecnologia e dimestichezza con software e piattaforme digitali, unite alla curiosità di imparare a utilizzare nuovi strumenti.
- Precisione nella gestione di dati e documenti, capacità organizzative e attenzione alle scadenze.
- Predisposizione al lavoro in team e capacità di confrontarsi con colleghi e referenti dei ristoranti.
- Voglia di apprendere e sviluppare competenze nell'ambito Safety.