

Elenco personale dipendente Camst impegnato presso il Centro Cottura Firenze

N.	Mansione	Ore settimanali	Livello	Numero scatti
1	Responsabile/Coordinatore del Servizio	40	Q	1
2	Tecnico Qualità e Sicurezza Alimentare	40	2	6
3	Dietista	24	5	0
4	Dietista	30	5	2
5	Responsabile Magazziniere	40	3	6
6	Cuoco Responsabile	40	3	3
7	Cuoco Responsabile	40	3	3
8	Cuoco addetto alla produzione	40	3	3
9	Cuoco addetto alla produzione	40	5	0
10	Cuoco addetto alla produzione	25	4	6
11	Cuoco addetto alla produzione	30	6S	0
12	Cuoco addetto alla produzione diete	36	6S	0
13	Cuoco addetto alla produzione	30	5	0
14	Cuoco addetto alla produzione diete	33	4	6
15	Cuoco addetto alla produzione diete	30	5	4
16	Cuoco addetto alla produzione	33	4	5
17	Cuoco addetto alla produzione	25	5	0
18	Cuoco addetto alla produzione diete	40	5	4
19	Cuoco addetto alla produzione	40	4	2
20	Addetta alla produzione	15	6	0
21	Addetta alla produzione	15	7	0
22	Addetto alla produzione	40	5	3
23	Addetto alla produzione	40	6S	5
24	Addetto alla produzione diete	30	6S	6
25	Addetto alla produzione	33,5	6S	4
26	Addetto alla produzione	30	6S	4
27	Addetto alla produzione	25	6S	5
28	Addetto alla produzione	25	5	4
29	Addetto alla produzione	26	6S	5
30	Addetto alla produzione	40	6S	4
31	Addetto alla produzione	30	6	3
32	Addetto alla produzione	33	6S	4
33	Addetto alla produzione	27,5	6S	4
34	Addetto alla produzione	32,5	6S	6
35	addetto alla produzione	20	6S	6
36	Addetto alla produzione	20	6S	5
37	Addetto alla produzione	22,5	6S	4
38	Addetto al lavaggio e sanificazione	10	6	2
39	Addetto al lavaggio e sanificazione	10	6	0
40	Addetto al lavaggio e sanificazione	11	6S	3
41	Addetto al lavaggio e sanificazione	10	6	2
42	Addetto al lavaggio e sanificazione	12	6S	2
43	Addetto al lavaggio e sanificazione	17,5	6	3
44	Addetto al lavaggio e sanificazione	28,5	6S	5
45	Addetto al lavaggio e sanificazione	10	6	0
46	Addetto al lavaggio e sanificazione	25	6S	4