

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La scuola dell'infanzia Rossetti Martorelli di Dairago cerca un cuoco

Valeria Arini · Thursday, February 19th, 2026

Annuncio di lavoro – CUOCA/O SCUOLA DELL'INFANZIA ROSSETTI MARTORELLI – DAIRAGO

La scuola dell'infanzia, realtà storica attiva da oltre 120 anni e profondamente radicata nel territorio, è alla ricerca di una figura di Cuoca/o da inserire nel proprio organico per sostituzione dell'attuale.

Principali responsabilità

La risorsa avrà la piena responsabilità della cucina della scuola che offre ogni giorno circa 130 pasti a bambini ed insegnanti.

La persona selezionata si occuperà principalmente (ma non in modo esaustivo) di:

- Apertura della scuola alle ore 7:15
- Gestione autonoma del servizio cucina
- Acquisto delle derrate alimentari, loro conservazione, controllo della qualità, delle scadenze e delle scorte
- Definizione del menù (estivo ed invernale) in collaborazione con la Coordinatrice e le linee guide avallate dall' ASL locale
- Preparazione giornaliera dei pasti, incluse eventuali diete speciali, nel rispetto delle linee guida avallate dall'ASL
- Pulizia integrale della cucina, degli utensili e delle attrezzature, della dispensa e dei locali annessi
- Preparazione della merenda mattutina e sua distribuzione
- Disponibilità e sostegno alle attività di educazione alimentare (in orario lavorativo)
- Disponibilità a partecipare all'organizzazione e allo svolgimento degli eventi promossi dalla scuola
- Ruolo di referente per gli ispettori ATS durante eventuali visite di controllo

Requisiti minimi

- Esperienza pregressa nel ruolo

Si specifica che il ruolo prevede la gestione della cucina in modo autonomo e indipendente.

Costituiranno titolo preferenziale: diploma specifico in ambito alberghiero e consolidata esperienza nella ristorazione collettiva e/o scolastica.

La persona che cerchiamo

Cerchiamo una figura affidabile, autonoma e responsabile, capace di organizzare il proprio lavoro con precisione e attenzione.

Sono fondamentali:

- Capacità di lavorare in autonomia
- Senso di responsabilità e cura degli ambienti
- Attenzione all’igiene e al rispetto delle normative
- Spirito collaborativo con il personale scolastico
- Sensibilità verso il contesto educativo e il benessere dei bambini

Cosa offriamo

- Inserimento in una realtà storica e solida, profondamente radicata nel territorio
- Un ambiente di lavoro sereno e collaborativo
- Stabilità e continuità all’interno di un progetto educativo di lungo periodo

Condizioni contrattuali

RAL indicativa fra i 17/19.000euro. La RAL effettiva sarà definita in base all’esperienza e alle competenze della persona selezionata.

La posizione prevede 32 ore di lavoro settimanali (lunedì/venerdì). Il processo di selezione:

Le persone interessate che hanno le caratteristiche elencate e richieste (con particolare attenzione alla necessità di esperienza di gestione autonoma di una cucina professionale), possono inviare la propria candidatura allegando CV e una breve lettera di motivazione a: **SCUOLAMAT.CERCAPERS@GMAIL.COM** entro il 25 febbraio 2026.

La proposta (via mail o telefono) di un colloquio verrà effettuata entro la fine di febbraio. I candidati che, entro tale data, non avranno ricevuto comunicazione da parte della scuola non avranno passato il primo processo

This entry was posted on Thursday, February 19th, 2026 at 6:07 pm and is filed under [Alto Milanese](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.