

ESSELUNGA, TITOLO PREFERENZIALE: LAUREA IN VETERINARIA

Anmvi oggi 06-07-2010



Esselunga si appresta a 500 nuove assunzioni. L'azienda è una delle principali catene italiane del settore della grande distribuzione, operante attraverso una rete di 141 superstore e supermarket.

Per aspirare ai ruoli direttivi dei punti vendita occorrono disponibilità, passione, resistenza alla fatica, capacità di lavorare per obiettivi, leadership, attitudine al lavoro di gruppo. Per i reparti specialistici il diploma alberghiero o agrario e la laurea in Agraria o Veterinaria rappresentano un titolo preferenziale. Il processo di selezione si compone di tre passaggi fondamentali: una batteria di test attitudinali, un assessment di gruppo volto all'identificazione delle competenze di base e un colloquio individuale, che ha l'obiettivo di definire gli aspetti motivazionali. Per inviare la propria candidatura, collegarsi al sito www.esselunga.it

Per creare i suoi professionisti, la società ha realizzato una vera e propria scuola interna, che si occupa della formazione dei nuovi assunti e dell'aggiornamento dei dipendenti attraverso un percorso specifico teorico e pratico. La formazione si articola in momenti in aula, con temi che vanno dalla conoscenza del prodotto alla gestione della relazione con il cliente, e corsi pratici nei punti vendita. La formazione teorica è finalizzata all'acquisizione delle principali conoscenze del prodotto alla gestione della relazione con il cliente, e corsi pratici in punti vendita. La formazione teorica è finalizzata all'acquisizione delle principali conoscenze di base proprie della mansione (sicurezza, aspetti igienico-sanitari e controllo della qualità, conoscenza merceologica dei prodotti, gestione della relazione con il cliente, logistica, gestione dei metodi e dei processi operativi). Quella pratica è finalizzata all'acquisizione delle principali procedure di lavoro (ricevimento e smistamento della merce, rifornimento scaffali, attività di cassa, riordino dei prodotti, gestione del magazzino) o delle abilità tecniche, quali la panificazione, la gastronomia, il taglio della carne o la lavorazione del pesce.

(fonte: Italia Oggi)