

**JOB OPPORTUNITY ANNOUNCEMENT
AVIANO AIR BASE, ITALY
NON-US NON APPROPRIATED FUND POSITION**

ANNUNCIO NO. 34-26

ANNOUNCEMENT NO. 34-26

Si accettano domande per la posizione sotto indicata. Nella domanda far riferimento al numero di annuncio. Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'Ufficio Personale Civile sito in via Pordenone, Area "F", Edificio 1467, terzo piano alla Base di Aviano. Recapiti telefonici: tel. Militare 6328328; tel. commerciale 0434308328. La domanda d'impiego U-A714 può essere scaricata dal sito internet dell'Ufficio Personale website www.31fss.com/civilian-personnel-section cliccando su "Forms and Information"; la documentazione si trova alla base della lista dei documenti. Dovrà essere compilata e inviata via e-mail con documentazione allegata al seguente indirizzo e-mail: 31fw.LNstaffing@us.af.mil. I candidati dovranno assicurarsi di avere ricevuto una mail di risposta dall'Ufficio del Personale indicando che la domanda inviata è stata acquisita; in caso contrario dovranno immediatamente contattare l'Ufficio del Personale al numero 0434308328.

Applications are being accepted for the position listed below. When applying, refer to this announcement by number. For further information, contact the Aviano Civilian Personnel Office (CPO) at DSN 6328328 or commercial 0434308328. The Application Form U-A714 can be downloaded from the CPO website www.31fss.com/civilian-personnel-section by clicking on "Documents Library"; the application form will be found at the bottom of the list of document. It will need to be filled out and e-mailed with pertinent documentation to the following address: 31fw.LNstaffing@us.af.mil. Applicants will need to ensure they receive an e-mail from the Aviano CPO indicating that the documentation has been acquired; otherwise they will need to call the Civilian Personnel Office at 0434308328.

DATA DI APERTURA: 20 aprile 2026
OPENING DATE: 20 April 2026

DATA DI CHIUSURA: Aperto fino a selezione completata
CLOSING DATE: open till filled

QUALIFICA, SERIE, GRADO E SALARIO: Cuoco, U-7404-07
(Contratto a tempo determinato per 12 mesi – 40 ore settimanali)

TITLE, SERIES, GRADE AND SALARY: Cook, U-7404-07
(Temporary not to exceed 12 months - 40 hours per week)

Annual gross income / Reddito Annuo Lordo (RAL) euro 30.455

SEDE/LOCATION: 31st Force Support Squadron, Community Services Flight, La Bella Vista/FSWC, Aviano Air Base, Italy.

COMPITI PRINCIPALI: Lo scopo di questa posizione è quello di svolgere un'ampia serie di mansioni culinarie usando ricette comuni, locali, nuove e/o complesse. Prepara una varietà di carni, pollame, frutti di mare, verdure, salse ed intingoli. Prepara una varietà di cibi freschi, surgelati, in scatola o in polvere quali carni, pesce, pollame, verdure, frutta, insalate, intingoli, dolci, prodotti caseari e bevande per la cottura o per essere serviti in conformità con ricette prestabilite su base giornaliera. Prepara quattro o più menu per ciascun pasto pianificando e coordinando le varie fasi di preparazione in modo da assicurare che tutte le pietanze siano pronte per essere servite allo stesso momento; oppure prepara pietanze usando ricette speciali o complesse che comportano varie fasi, ingredienti o una lunga lavorazione. Prepara e cuoce arrostiti, cibi fritti, bolliti, stufati facendo uso di Fornelli elettrici, a gas, o alimentati diversamente. Prepara porzioni singole di carne cotta al forno, arrosto, pesce e pollame. Insaporisce le pietanze come indicato sulle ricette. Può preparare pietanze che rispondano a diete particolari come indicato dai dietologi. Può essere richiesto di preparare cibi da forno quali pane, torte, biscotti, pasticcini o torte salate partendo dai materiali essenziali. Guarnisce con salse ed intingoli. Posiziona le pietanze cotte sui banchi per essere servite. Ordina la merce dal magazzino. Monitora la merce e rifornisce gli scaffali se necessario. La posizione richiede una movimentazione

manuale frequente dei carichi, in conformità con la legislazione italiana. *Soggetto a turni avvicendati ed orari atipici, compreso il lavoro notturno, nei fine settimana, festività e nei giorni di riposo.*

MAJOR DUTIES: The purpose of this position is to perform a full range of quality cooking procedures using standard and revised, new, and/or difficult recipes. Uses a full range of quantity cooking procedures from common, local, or frequently used to new recipes. Over a period of time prepares a variety of meats, poultry, seafood, vegetables, sauces, and gravies. Prepares a variety of fresh, frozen, canned, or dehydrated foods such as meats, fish, poultry, vegetables, fruits, salads, puddings, gravies, desserts, dairy products, and beverages for cooking or serving in accordance with established recipes on a day-to-day basis. Prepares four or more menu items for one meal which involves planning and coordinating steps to ensure that all items are cooked and ready for serving at the same time; or prepares menu items using special or difficult recipes involving many steps, ingredients, or long preparation time. Cooks food by roasting, frying, boiling, broiling, stewing, or other prescribed methods by use of equipment, either gas or electricity. Season food as indicated by recipes with experience. May prepare special diets and foods as directed by dietician. May prepare baked goods such as bread, cake, cookies, pastry, and pies from raw materials. Adapts procedures for portion control, carving techniques, conversion yields, storage methods, etc. Prepares servings by carving portions of baked and roasted meats, fish and poultry for individual servings. Applies gravy, sauce, or garnish. Places cooked and prepared food on serving counters. Arranges, decorates, and garnishes food and serving counters according to equipment and products available. Serves food to personnel in portions as directed. Performs or directs the general clean-up of the kitchen after each meal and otherwise as required. May direct the activities of lower grade employees. Orders supplies from storeroom. Monitors saleable and restocks as required. Frequently/moderate heavy lifting up to the applicable allowed weight IAW Italian Safety Standards. *Subject to work uncommon tour of duty, including nights, weekends, holidays and rest days.*

QUALIFICHE: 25 mesi di esperienza lavorativa specifica. È richiesta una conoscenza basilare della lingua inglese. I candidati saranno soggetti a prova.

QUALIFICATIONS: 25 months of experience in line of work. A basic knowledge of the English language is required, subject to testing.

Il candidato dovrà essere in possesso di idoneità fisica specifica alle mansioni del profilo professionale a selezione. Quando necessario, il relativo accertamento sarà effettuato prima dell'immissione in servizio in sede di visita preventiva, in ottemperanza a quanto disposto dal D. Lgs 81/08".

The selected candidate will need to obtain the fit for duty evaluation for the specific position for which considered. The assessment will be conducted during the medical exam, IAW Lgs. D. 81/08.

I CANDIDATI DEVONO ACCERTARSI CHE LA PROPRIA DOMANDA D'IMPIEGO SIA AGGIORNATA. L'esperienza non documentata alla data di chiusura dell'annuncio non potrà essere presa in considerazione. Ai sensi dell'art. 10, comma 6, delle Condizioni di Impiego (COE) *"False od incomplete dichiarazioni riportate nella domanda d' impiego o fatte in fase di assunzione possono costituire motivo di risoluzione del rapporto di lavoro"*.

APPLICANTS MUST ENSURE THAT ALL QUALIFYING EXPERIENCE IS DOCUMENTED IN THEIR APPLICATION. Experience which is not on file at the closing date of the announcement will not be considered. In accordance with Art. 10, paragraph 6, of the Conditions of Employment (COE) *"Making a false or misleading statement in the application for employment or in the process of being hired may be cause for separation"*.

Tutti i candidati in possesso delle qualifiche richieste saranno presi in considerazione per questa posizione a prescindere dalla loro razza, colore, sesso, religione o handicap. La selezione spetterà al supervisore responsabile della posizione vacante.

EQUAL EMPLOYMENT OPPORTUNITY: All qualified candidates will receive equal consideration for this position without regard to race, color, sex, religion or physical handicap. The supervisor having jurisdiction over the vacancy will be responsible for selection.

PLEASE POST ON YOUR BULLETIN BOARD

