附件1

|  |
| --- |
|  |

泸州博远人力资源服务有限公司2023年第三季度公开招聘劳务派遣人员岗位表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位名称 | 招聘人数 | 姓别及年龄 | 学历 | 专业要求 | 岗位职责及要求 | 用工方式 | 考核方式 |
| 1 | 综合管理 | 1 | 40周岁及以下 | 本科及以上且学士学位及以上 | 不限 | 从事文书档案、办文办会、来文处理、公文起草、考勤报送等综合管理及日常政务类工作。组织沟通协调能力强，能熟练掌握文档编辑、排版和办公软件操作等，以及与工作岗位相适应的工作能力；具有较强的公文写作能力，能够独立起草领导讲话材料、汇报材料、工作总结计划、调研报告、新闻稿件等文稿。 | 劳务派遣 | 笔试+面试 |
| 2 | 专业技术A（清运驾驶员） | 1 | 男性50周岁及以下,女性45周岁及以下 | 高中及以上 | 不限 | 负责段口垃圾库内生活垃圾的清理运输任务，做到垃圾日产日清。指导跟车人员完成生活垃圾的装卸工作。具有驾驶证B2及以上，准驾车型驾龄超3年；3年内无重大安全违法记录。 | 劳务派遣 | 笔试+现场操作 |
| 3 | 专业技术A（清运跟车工） | 1 | 男性50周岁及以下,女性45周岁及以下 | 初中及以上 | 不限 | 负责环卫清运跟车、垃圾装车工作，指挥车辆安全入库、停放，处理，协助垃圾清运车处理垃圾。身体健康，能吃苦耐劳，能从事体力劳动，具有服务意识。 | 劳务派遣 | 现场操作 |
| 序号 | 岗位名称 | 招聘人数 | 姓别及年龄 | 学历 | 专业要求 | 岗位职责及要求 | 用工方式 | 考核方式 |
| 4 | 专业技术B（设备维修员） | 1 | 男性55周岁及以下 | 中专及以上 | 电工证 | 对站内设施设备，巡检、小型维修及保养，协助厂家和修理厂对设施、设备的维修工作。严格按照各项操作规程作业，按照规程佩戴相应的防护用品、用具，严禁野蛮作业。完成上级交办的其他工作任务。工作责任心强，服从管理与安排，以及与工作岗位相适应的工作能力。 | 劳务派遣 | 现场操作 |
| 5 | 专业技术B（后勤驾驶员） | 1 | 男性30周岁及以下 | 大专及以上 | 不限 | 负责驾驶后勤及作业车辆，业务技术精，能吃苦耐劳，有较强责任心，服务意识强。具有驾驶证C1及以上，无重大安全违法记录。 | 劳务派遣 | 笔试+现场操作 |
| 6 | 专业技术B（汽车焊工） | 1 | 男性55周岁及以下 | 初中及以上 | 电焊、气焊、氧切割等专业 | 熟悉氩弧焊、电焊维修；能够独立或配合其他人完成焊接工作及设备的维护保养；熟悉各种设备的焊接材料及其相应的焊接要求；服从领导安排，有责任心、能吃苦耐劳。需持特种作业操作证，具有5年以上的维修工作经验。 | 劳务派遣 | 现场操作 |
| 7 | 专业技术B（清淘工） | 2 | 男性55周岁及以下 | 初中及以上 | 不限 | 负责地埋式垃圾库及化粪池清淘。责任心强，能吃苦耐劳，了解有限空间作业知识，服从组织安排。 | 劳务派遣 | 面试 |
| 序号 | 岗位名称 | 招聘人数 | 姓别及年龄 | 学历 | 专业要求 | 岗位职责及要求 | 用工方式 | 考核方式 |
| 8 | 普工A（过磅员） | 1 | 女性45周岁及以下 | 本科及以上 | 不限 | 负责车辆过磅引导、表单数据填写、计量室及地磅卫生，责任心强，能吃苦耐劳，服从组织安排，具有一定沟通协调能力。 | 劳务派遣 | 面试 |
| 9 | 普工A(施药冲洗员) | 1 | 男性55周岁及以下 | 初中及以上 | 不限 | 负责公厕及垃圾库施药冲洗。了解化学药品的基础知识，责任心强，能吃苦耐劳，服从组织安排，具有一定沟通协调能力，能严格遵守单位各项规章制度。 | 劳务派遣 | 面试 |
| 10 | 普工B（保洁员） | 13 | 男性55周岁及以下，女性45周岁及以下 | 初中及以上 | 不限 | 负责公厕或垃圾库保洁，责任心强，能吃苦耐劳，服从组织安排，具有一定沟通协调能力，能严格遵守单位各项规章制度。 | 劳务派遣 | 面试 |
| 11 | 普工B（门卫） | 1 | 男性50周岁及以下 | 初中及以上 | 不限 | 负责来访人员、车辆登记，引导车辆规范停放，负责办公区巡查及环境卫生工作，发现问题及时处理、上报。责任心强，能吃苦耐劳，服从组织安排，具有一定沟通协调能力。 | 劳务派遣 | 面试 |
| 12 | 普工B（厨师） | 1 | 男性50周岁及以下 | 初中及以上 | 不限 | 能熟练烹饪食物；身体健康，无传染性疾病，持从业人员健康证；按规定时间做好员工餐；合理安排食材数量及种类搭配，杜绝浪费；做好厨房设备及工具的卫生管理；协助食堂负责人搞好厨房卫生、安全防火工作。 | 劳务派遣 | 现场操作 |