

Modello di bando-scheda informativa



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 ASSE 1 "Occupazione"



Soggetto proponente: ATI: LAVAGNA SVILUPPO S.C.R.L. Cnos FAP Liguria Toscana – Formimpresa Liguria

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: Work in Tourism _ Hotellerie Profession **CUOCO**

SEDE FORMATIVA

SCUOLA ALBERGHIERA DI LAVAGNA: Piazzale Bianchi 1, Lavagna

FONDAZIONE ITALIANA ACCADEMIA MARINA MERCANTILE: Villa Spinola Grimaldi – Parco Tigullio Lavagna

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica</p> <p>Qualifica: CUOCO (rif. dgr 2409/97) - cod. ISTAT 5.2.2.1.0</p>
DESTINATARI	<p>N. 15 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualifica triennale di IeFP - diploma di scuola secondaria superiore; - laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p> <p>La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</p>
PARI OPPORTUNITÀ	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p>
FIGURA PROFESSIONALE	<p>Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in</p>

	<p>base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.</p>
<p>MERCATO DEL LAVORO</p>	<p>Il lavoro di cuoco si svolge generalmente in tutte le aziende aventi una funzione di produzione culinaria (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense...). L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra. La tipologia contrattuale applicata alla professione è spesso quella del contratto stagionale ma vengono applicati anche contratti a tempo indeterminato.</p>
<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>Iscrizioni: dal 7 gennaio 2019 alle ore 12.00 del 7 febbraio 2019</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i>) dovrà essere consegnata presso la medesima sede negli orari indicati. Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la segreteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della Scuola Alberghiera di Lavagna o scaricarle dal sito www.scuolalberghiera.it - del CNOS FAP LT o scaricarle dal sito www.cnosvallecrosia.it - di Formimpresa Liguria o scaricarle dal sito www.formimpresaliguria.it <p>SCUOLA ALBERGHIERA DI LAVAGNA Piazzale Bianchi 1 - Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: info@scuolalberghiera.it Orario ufficio: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-16, venerdì 8-12, sabato escluso.</p> <p>CNOS FAP LT – Istituto Don Bosco, Via Col. Aprosio, 433 - Vallecrosia (IM) Tel. 0184/256762 fax 0184.252672 email: direzione.vallecrosia@cnos-fap.it ; segreteria.vallecrosia@cnos-fap.it; Orario segreteria dal lunedì al mercoledì 9-17, giovedì e venerdì 9-13, sabato escluso.</p> <p>FORMIMPRESA LIGURIA Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia - tel fax 0187/564904; e-mail: formimpresa@formimpresaliguria.it Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso.</p>
<p>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</p>	

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	Lo sviluppo del progetto prevede attività corsuali per un totale di 600 ore così ripartite: <ul style="list-style-type: none"> ○ Formazione d'aula:420 Teoria:130 Pratica: 290 ○ Stage aziendale:180
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 32 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage aziendale l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.
STAGE	Considerata la tipologia della figura professionale, i partecipanti saranno inseriti in aziende quali ristoranti e strutture alberghiere.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage.
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore/tutor ○ 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	Scuola Alberghiera di Lavagna , Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) Le prove si svolgeranno in due giornate.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	N° 3 prove: <ul style="list-style-type: none"> - Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso. - Una prova scritta di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica - Un colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con raccomandata con ricevuta di ritorno; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, fax, sms, telefono,

	<p>ecc.</p> <p>Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web (www.scuolalberghiera.it).</p>
PROVA SCRITTA	<ul style="list-style-type: none"> - Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso - Prova di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	<p>La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio.</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato, nonché le eventuali competenze già acquisite, in relazione agli obiettivi del corso e della figura professionale in uscita.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	<p>La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle tre tipologie di prove (presumibilmente: test psico-attitudinale 20%; prova scritta 20%; colloquio motivazionale 50%).</p> <p>Il rimanente 10% verrà attribuito ai candidati in possesso di qualifica triennale o diploma nel settore ed ai candidati in possesso di esperienza professionale documentata</p>
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</p> <p>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione"</p> <p>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	