

Modello di bando-scheda informativa



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Liguria

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



Soggetto proponente: ATI: OPERA DIOCESANA MADONNA DEI BAMBINI "VILLAGGIO DEL RAGAZZO" –
LAVAGNA SVILUPPO S.C.R.L. Cnos FAP Liguria Toscana – Formimpresa Liguria

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

CUOCO - SISTEMA LIGURIA: WORK IN BLUE

SEDE FORMATIVA:

Formimpresa Liguria – Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia

Ristorante "Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo" – Via 25 Aprile, 60 - 19031 Ameglia (La Spezia)

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	<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>In fase di selezione verrà riconosciuto titolo preferenziale il possesso del diploma dell'istituto alberghiero o un'esperienza documentata almeno biennale nel settore ristorativo.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p>

<p>FIGURA PROFESSIONALE</p>	<p>La figura professionale del 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 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>In particolare la figura in uscita dal corso è un esperto nella produzione e organizzazione del servizio ristorativo che possiede particolari competenze nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale e sa applicare strategie di marketing correlate alle caratteristiche della cultura alimentare del territorio ligure. Inoltre tale figura svilupperà la capacità di innovare le proposte culinarie e le modalità di realizzazione ed erogazione del prodotto/servizio.</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, (primo cuoco, con compiti di coordinamento e comando, secondo cuoco, e così via) Tali contesti operativi prevedono la capacità di lavorare sia in gruppo sia autonomamente con modalità e tempi coordinati. Il ruolo implica una predisposizione a lunghi turni di lavoro in posizione eretta, in ambienti esposti al caldo e al freddo. Date le particolari caratteristiche dell'intervento formativo tale figura è in grado di inserirsi in strutture ristorative o ricettive di alto livello avvalendosi di competenze superiori a quelle di un tradizionale cuoco</p>
<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione <u>presso gli enti indicati di seguito</u> o scaricarle dal sito www.villaggio.org.</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i>) dovrà essere consegnata ad uno dei medesimi enti negli orari indicati.</p> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano presso le segreterie e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Formimpresa Liguria Via Borachia, 13 - La Spezia - tel/fax 0187/564904; email: formimpresa@formimpresaliguria.it; <u>orario ufficio</u>: da lun a ven 8,30 – 13,00 (luglio e agosto); a partire dal 4 settembre orario da lun a ven 8,30 – 16,00 continuato; L'ufficio resterà chiuso per la pausa estiva dal 14 al 18 agosto 2017</p> <p>Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 – San Salvatore di Cogorno (GE) - tel. 0185/375230; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-17, venerdì 8-12, sabato escluso; L'ufficio</p>

	<p>resterà chiuso per la pausa estiva dal 14 al 20 agosto 2017; dal 21 al 27 agosto sarà aperto solo il mattino (dal lunedì al venerdì 8 – 12).</p> <p>Consorzio Lavagna Sviluppo Srl – Scuola alberghiera Città di Lavagna – Piazza Guglielmo Bianchi, 1– Lavagna (GE) - Tel: 0185/320492 – 0185/362692 Fax: 0185/322073; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al venerdì 8:30-12:00, L'ufficio resterà chiuso per la pausa estiva dal 14 agosto al 1 settembre 2017</p> <p>CNOS FAP LT Istituto Salesiano "Madonna degli Angeli", Via San Giovanni Bosco, 12 - Alassio (SV) - tel. 0184/256762 fax 0184.252672; email: direzione.vallecrosia@cnos-fap.it; segreteria.vallecrosia@cnos-fap.it; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al mercoledì 9-17, giovedì e venerdì 9-13, sabato escluso; L'ufficio resterà chiuso per la pausa estiva dal 5 al 27 agosto 2017;</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; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al mercoledì 9-17, giovedì e venerdì 9-13, sabato escluso; L'ufficio resterà chiuso per la pausa estiva dal 5 al 27 agosto 2017;</p> <p>Iscrizioni: dal 24 luglio 2017 alle ore 12.00 del 6 ottobre 2017</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Lo sviluppo del progetto prevede attività corsuali per un totale di 800 ore così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Formazione d'aula: 560 <ul style="list-style-type: none"> Teoria: 100 Pratica: 460 o Stage aziendale: 240
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>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.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 160 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
STAGE	<p>N° 240 ore di stage presso aziende ristorative specializzate anche fuori dal territorio di competenza. Periodo di svolgimento dello stage: al termine della formazione d'aula.</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage.</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie oppure tramite il medico del lavoro competente designato dall'ente di formazione e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08.</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, lau-</p>

	rea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto
ESPERIENZA PROFESSIONALE	L'esperienza professionale sarà riconosciuta come titolo preferenziale purché documentata.
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"> o 1 psicologo o 1 coordinatore/tutor o 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	Formimpresa Liguria – Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia. Ristorante “Mauro Ricciardi alla Locanda dell’Angelo” – Via 25 Aprile, 60 - 19031 Ameglia (La Spezia). 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. - 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. - Una prova pratica
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, verrà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, fax, sms, telefono, ecc. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la Segreteria del Villaggio del Ragazzo e pubblicazione sul sito web (www.villaggio.org).
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.
PROVA PRATICA	La Prova pratica è volta a verificare le competenze, le abilità, le attitudini e l'eventuale esperienza dichiarata.
COLLOQUIO	La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte e nelle prove pratiche, il numero di persone da ammettere al colloquio. 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.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (presumibilmente: test psico-attitudinale 40%; colloquio motivazionale 30%; prova pratica 30%)

ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	
--	--

<p style="text-align: center;">PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>
