



**PROGRAMMA OPERATIVO REGIONE LIGURIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020
(ASSE I - Occupazione) Fabbisogni formativi per sviluppo economico del territorio (Piano territoriale) –
Comune della Spezia ASSE 1, PRIORITÀ DI INVESTIMENTO 8i - OBIETTIVO SPECIFICO 8.5.1**

CORSO CHEF

OBIETTIVI	Il corso ha l'obiettivo di specializzare chef di cucina italiana. Tale figura professionale deve possedere una preparazione a 360 gradi che gli permetta di affrontare il mondo della ristorazione nelle varie tipologie di cui conoscerà le caratteristiche, la gestione e l'operatività. Al termine del percorso formativo, il discente sarà in grado di gestire il rifornimento delle materie prime e la loro corretta conservazione, organizzare e preparare i piatti, predisporre il menù e la carta di un ristorante. Lo studente acquisirà inoltre competenze di storia e cultura della cucina e di gastronomia italiana, di enologia, di sicurezza sul lavoro e Haccp.
ATTESTATO	Fase di formazione: attestato di qualifica: CHEF (rif. dgr 90/18) - cod. ISTAT 5.2.2.1.0
DESTINATARI	N. 15, disoccupati/inoccupati nella fascia di utenza 25 - 39 anni, residenti/domiciliati in Liguria ed in possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio: Qualifica Triennale nel settore ristorativo/alberghiero, Diploma di Scuola Secondaria di 2° grado, Laurea Triennale e/o Magistrale o titolo equivalente (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 n. 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 8.000,00 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800,00). Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni. L'accesso ai corsi avviene nel rispetto della normativa di cui alla legge 198/2006.
REQUISITI DI AMMISSIONE	Possesso di qualifica triennale nel settore ristorativo/alberghiero o diploma di scuola secondaria di 2° grado o laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto Stato di disoccupazione Età compresa tra 25 - 39 anni di età Attitudini e motivazione al ruolo
DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE	Modello di domanda compilato in ogni parte, datato e firmato in originale completo di: * marca da bollo come da normativa vigente (€ 16,00) * copia del titolo di studio * informativa privacy ai sensi della normativa vigente * attestazione di disoccupazione rilasciata dal Centro per l'impiego di competenza * documento d'identità (per gli extracomunitari: permesso di soggiorno) * codice fiscale * dichiarazione accettazione fruizione attività in modalità FAD
DURATA	Fase di formazione: 800 ore suddivise in 560 formazione d'aula (teoria e pratica), 240 ore di stage
SEDI FORMATIVE	Sede: Formimpresa Liguria – Via Borachia 13 – 19126 La Spezia Sede formativa: c/o RISTORANTE "MAURO RICCIARDI ALLA LOCANDA DELL'ANGELO" – VIA 25 APRILE, 60 – 19031 AMEGLIA (SP) SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI EMANATE DALL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE LEZIONI POTREBBERO ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA SU PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION COME PREVISTO DAL DECRETO DEL DIRIGENTE N.2724 DEL 11/05/2020
DATA INIZIO CORSO presunta	SETTEMBRE 2020
MODALITA' DI SELEZIONE	Test psico-attitudinale - Colloquio motivazionale individuale - Prova pratica SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI EMANATE DALL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE SELEZIONI POTREBBERO ANCHE ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA SU PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION COME PREVISTO DAL DECRETO DEL DIRIGENTE N.2724 DEL 11/05/2020
PRESENTAZIONE DOMANDE	Le domande di iscrizione complete di tutta la documentazione richiesta si ricevono dalle ore 9.00 del 03/06/2020 alle ore 12,00 del 05/09/2020 ON LINE VIA POSTA ELETTRONICA ALL'INDIRIZZO E MAIL: formimpresa@formimpresaliguria.it Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione direttamente dal sito www.formimpresaliguria.it oppure tramite mail di richiesta all'indirizzo : formimpresa@formimpresaliguria.it



IL CORSO E' COMPLETAMENTE GRATUITO

IL CORSO E' COMPLETAMENTE GRATUITO

Soggetto proponente: Formimpresa Liguria – Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia 0187564904