

Modello di bando-scheda informativa



Unione europea
Fondo sociale europeo



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

CHEF – RIAPERTURA BANDO

SEDE FORMATIVA:

FORMIMPRESA LIGURIA – VIA BORACHIA, 13 – 19126 LA SPEZIA

RISTORANTE "MAURO RICCIARDI ALLA LOCANDA DELL'ANGELO" – VIA 25 APRILE, 60 – 19031 AMEGLIA (SP)

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica Qualifica: CHEF (rif. dgr 90/18) - cod. ISTAT 5.2.2.1.0
DESTINATARI	N. 15 giovani disoccupati*, nella fascia di utenza 25 - 39 anni, residenti/domiciliati in Liguria, in possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio: <ul style="list-style-type: none">- qualifica triennale nel settore ristorativo/alberghiero;- diploma di scuola secondaria di 2° grado;- laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni <small>*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.</small>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
FIGURA PROFESSIONALE	Lo chef è il responsabile della cucina in ristoranti e alberghi di medio-grandi dimensioni, provvede alla predisposizione del menù e delle ricette creando nuovi piatti, con particolare attenzione alla cucina del territorio, di cui esalta profumi e sapori e sorveglia la loro realizzazione. Individua nuove tendenze culinarie e sperimenta proposte innovative. Dispone gli alimenti sui piatti in modo elegante e corretto. Cura il rispetto delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, anche le più moderne. Possiede vaste competenze di alimenti e alimentazione, nutrizione ed effetti derivanti dalle modificazioni dei cibi a seguito dei vari trattamenti (es. raffreddamento, congelamento, cottura, ecc.). Possiede vaste competenze di pasticceria e panificazione. Utilizza tutti gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali a quelli più moderni. Sceglie e forma il personale.

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



	<p>Dirige la brigata di cucina. Istruisce il personale di sala per quanto riguarda il menù, il piatto del giorno e le varie ricette di cucina. Determina il costo dei piatti. Gestisce gli approvvigionamenti verificando la qualità dei prodotti forniti e la loro provenienza. Coordina il lavoro della brigata di cucina assegnando i compiti e controllandone l'esecuzione. Controlla la qualità dei cibi preparati. Risponde della sicurezza dell'ambito lavorativo, del livello di sicurezza dei prodotti e del livello sanitario dei locali del reparto cucina. Assicura la buona funzionalità dei macchinari.</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>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>Può essere sia titolare dell'attività sia lavoratore dipendente, spesso legato alla stagionalità. La tipologia di lavoro prevede anche orari non standard (turni diurni e notturni).</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Iscrizioni: dal 26/10/2020 alle ore 12,00 del 27/11/2020 con le seguenti modalità:</p> <p>- on line via posta elettronica all'indirizzo e mail: formimpresa@formimpresaliguria.it</p> <p>- presso la sede dell'ente Formimpresa Liguria in Via Borachia 13 – 19126 La Spezia – orario 8,30/15,30 da lunedì a venerdì</p> <p>Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione direttamente dal sito</p> <p style="text-align: center;">WWW.FORMIMPRESALIGURIA.IT</p> <p style="text-align: center;">WWW.ACCADEMIADELTURISMO.EU</p> <p>oppure tramite apposita richiesta inviata via mail all'indirizzo : e-mail: formimpresa@formimpresaliguria.it</p> <p><u>L'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposta la marca da bollo (nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo - Legge 405/1990) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</u></p> <p>In caso di riapertura degli uffici al pubblico ci si può rivolgere a: FORMIMPRESA LIGURIA</p> <p>Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia - tel fax 0187/564904; Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8,30-15,30, sabato escluso.</p>
DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE	<p>Modello di domanda compilato in ogni parte, datato e firmato in originale completo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> * marca da bollo come da normativa vigente (€ 16,00) * copia del titolo di studio * informativa privacy ai sensi della normativa vigente * autocertificazione di disoccupazione * documento d'identità (per gli extracomunitari: permesso di soggiorno) * codice fiscale * dichiarazione accettazione fruizione attività in modalità FAD all.3

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



MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Lo sviluppo del progetto prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Azione 1: attività corsuali per un totale di 800 ore così ripartite: <ul style="list-style-type: none"> ○ Formazione d'aula:560 ○ Stage aziendale:240 • Azione 2: Tirocinio di inserimento o reinserimento lavorativo Work experience Tirocinio di inserimento lavorativo/work experience. Durata max 6 mesi
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 25/30 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 che è di 800 ore).</p> <p>SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE LEZIONI POTREBBERO ANCHE ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA.</p>
STAGE	<p>Lo stage è finalizzato alla conoscenza del contesto, alla presa di contatto con le realtà del lavoro, alla concreta rappresentazione dell'organizzazione, delle professionalità, dei processi tecnici e di servizio, delle relazioni e delle problematiche proprie dell'area professionale.</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, salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa di Formimpresa Liguria o dell'azienda che lo ospita in stage</p> <p style="text-align: center;">..._..._</p> <p>Euro 500,00 quale indennità di partecipazione tirocini/Work Experience</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 e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Qualifica triennale nel settore ristorativo/alberghiero , diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>L'esperienza professionale o il titolo di studio nel settore saranno riconosciuti come titolo preferenziale purché documentati.</p>
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<p>Nessuno</p>

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



MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
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	Formimpresa Liguria Via Naef, 12 – 19126 La Spezia Le prove si svolgeranno in due giornate indicativamente nelle seguenti date il 14 e 15 dicembre 2020.
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 <p><u>Le prove scritte potranno essere somministrate in modalità da remoto prevedendo la convocazione degli iscritti attraverso e-mail o PEC tenuta agli atti e con somministrazione via web in contemporanea a tutti gli iscritti di un test attitudinale su piattaforma con temporizzatore che preveda la chiusura in automatico del test allo scadere del tempo utile. I colloqui individuali potranno essere svolti con modalità diverse dal colloquio in presenza .</u></p>
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 mail con ricevuta di ritorno, 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, 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 sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web (www.formimpresa Liguria.it).
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
PROVA PRATICA	La Prova pratica e' 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, il numero di persone da ammettere al colloquio.

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



	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.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle tre tipologie di prove (presumibilmente: test psico-attitudinale 30%; colloquio motivazionale 40%; prova pratica 30%)
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	L'esperienza professionale o il titolo di studio nel settore saranno riconosciuti come titolo preferenziale purché documentati.
<u>SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA COVID-19 E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI DA PARTE DELL'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. SARA' COMUNQUE DATA COMUNICAZIONE NEI TEMPI UTILI.</u>	
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" – "Formarsi per Competere" Regione Liguria FSE 2014 - 2020	

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

