



Modello di bando-scheda informativa



Unione europea
Fondo sociale europeo



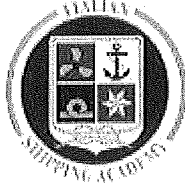
Regione Liguria



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" - ASSE 3 "Istruzione e formazione"**



CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE TURISTICA ALBERGHIERA



Opera Diocesana Madonna dei Bambini
VILLAGGIO DEL RAGAZZO

Centro San Salvatore



BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: "AMERICAN BARMAN"	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso gli allievi riceveranno un attestato di frequenza.
DESTINATARI	N. destinatari: 12 Disoccupati o occupati. Questi ultimi limitatamente ai target maggiormente sensibili: over 55 anni di età o bassa scolarità Titolo di studio: assolvimento/proscioglimento obbligo formativo Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n.198.
FIGURA PROFESSIONALE	Accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.)

MERCATO DEL LAVORO	<p>L'American Barman può lavorare in bar, caffè, locali notturni, alberghi e ristoranti.</p> <p>Può essere sia titolare dell'attività che lavoratore dipendente, spesso legato alla stagionalità. La tipologia di lavoro prevede anche orari non standard (turni diurni e notturni).</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Le domande di iscrizione e le schede informative potranno essere ritirate dal 16 maggio 2016 fino al 26 agosto 2016 presso:</p> <p>Lavagna Sviluppo srl, Scuola Alberghiera Città di Lavagna, Piazza Bianchi 1, Lavagna (GE).</p> <p>Orario segreteria: dal lunedì al venerdì dalle 8;30 alle 12;30 (pausa estiva dal 8 al 22 agosto compresi)</p> <p>Telefono: 0185/320492</p> <p>Le domande di iscrizione andranno presentate compilate ed in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo all'indirizzo sopra descritto e nei medesimi giorni ed orari.</p> <p>Saranno accettate solo le domande pervenute a mano presso la segreteria e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Per info: sito web:www.scuolalberghiera.it; mail: info@scuolalberghiera.it</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il corso prevede:</p> <p>ore totale corso: 300</p> <p>ore teoria: 20</p> <p>ore pratica: 280</p> <p>stage: 0 ore</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>L'impegno settimanale sarà mediamente di 30, ore dal lunedì al venerdì.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari al 15% della durata del corso.</p>
STAGE	non previsto
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>- Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni.</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>Titolo di studio: Assolvimento/proscioglimento obbligo formativo</p> <p>In fase di selezione nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a diploma o/qualifica nel settore: 10%</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>In fase di selezione nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a esperienza lavorativa pregressa: 10%</p>

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 della Scuola Alberghiera o 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	Lavagna Sviluppo scrl, Scuola Alberghiera Città di Lavagna, Piazza 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, 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 presso la Scuola Alberghiera e pubblicazione sul sito web della Scuola Alberghiera
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	nessuna
COLLOQUIO	La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio fatti salvo eventuali parimerito. Il colloquio sarà individuale e finalizzato ad identificare 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	test psico-attitudinale 20%; prova di lingua inglese 20%; colloquio motivazionale 40%

**ULTERIORI CRITERI DI
AMMISSIONE AL CORSO**

Nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a

- qualifica nel settore: 10%
- l'esperienza lavorativa pregressa: 10%

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

**Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione"
Regione Liguria FSE 2014 - 2020**