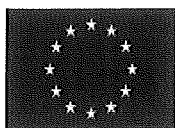


Modello di bando-scheda informativa



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: "CUOCO DI BORDO DEL DIPORTO"

INFORMAZIONI GENERALI

<p>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</p>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame di qualifica: Profilo DGR. 2409/97: Cuoco Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni: Cuoco Voce di Professione e Codice ISTAT: Cuoco di bordo 5.2.2.1.05</p>
<p>DESTINATARI</p>	<p>n. 15 disoccupati prioritariamente adulti (maggiori di 24 anni) e di lunga durata: Titolo di studio: Assolvimento/proscioglimento obbligo formativo TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI</p>
<p>PARI OPPORTUNITÀ</p>	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n.198.</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 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. Il Cuoco di bordo del diporto provvede alla gestione dell'attività ristorativa in Yacht/Mega Yacht e Navi da Diporto. In particolare si occupa dell'accoglienza del cliente, dell'allestimento e della gestione della cucina di bordo e degli eventi ad essa collegati, della preparazione dei alimenti, curando anche gli approvvigionamenti</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>L'attività è svolta prevalentemente su Yacht/Mega Yacht e Navi da Diporto. La tipologia contrattuale prevalentemente è stagionale. Le competenze acquisite durante il percorso permetteranno ai partecipanti di poter svolgere attività anche nel settore della ristorazione alberghiera.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Le domande di iscrizione e le schede informative potranno essere ritirate dal 20 giugno 2016 fino al 14 ottobre 2016 presso: Lavagna Sviluppo srl, Scuola Alberghiera Città di Lavagna, Piazza Bianchi 1, Lavagna (GE). Orario segreteria: dal lunedì al venerdì dalle 8;30 alle 12;30 (pausa estiva dal 8 al 22 agosto compresi) 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>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.</p> <p>Saranno accettate solo le domande pervenute a mano presso la segreteria e complete di tutta la documentazione richiesta. 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: ore totale corso: 682 ore teoria: 169 ore pratica: 313 stage: 200 ore</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>L'impegno settimanale sarà mediamente di 30 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 136 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>

STAGE	Lo stage verrà svolto su imbarcazioni da diporto. Le competenze acquistate durante il percorso permetteranno ai partecipanti di poter svolgere attività anche nel settore della ristorazione alberghiera.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	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.
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	Titolo di studio: Assolvimento/proscioglimento obbligo formativo. In fase di selezione nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a diploma o/qualifica nel settore: 10%
ESPERIENZA PROFESSIONALE	In fase di selezione nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a esperienza lavorativa pregressa: 10%
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	nessuno

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"> o 1 psicologo o 1 coordinatore/tutor della Scuola Alberghiera o 1 esperto del settore.
SEDE DELLE PROVE	Lavagna Sviluppo srl, 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	<p>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.</p> <p>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</p>
PROVA SCRITTA	<input type="checkbox"/> 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	La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio fatti salvo eventuali parimenti. 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 e l'impegno alla navigazione.
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 <ul style="list-style-type: none"> • diploma o/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	