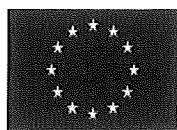
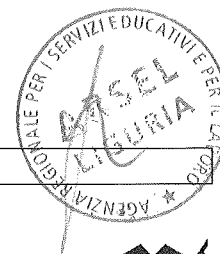


**Modello di bando-scheda informativa**



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 A INDIRIZZO CUCINA NATURALE KMO E PER INTOLLERANTI"**

**INFORMAZIONI GENERALI**

<p><b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b></p>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento di <b>QUALIFICA PROFESSIONALE</b>: <i>Profilo DGR. 2409/97: Cuoco</i> Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni: Cuoco <i>Voce di Professione e Codice ISTAT</i> Cuoco- 5.2.2.1.0.</p>
<p><b>DESTINATARI</b></p>	<p>n. 15 disoccupati prioritariamente adulti (maggiori di 24 anni) e di lunga durata: Titolo di studio: Assolvimento/proscioglimento obbligo formativo</p> <p><b>TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI</b></p>
<p><b>PARI OPPORTUNITÀ</b></p>	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n.198.</p>

<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	<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.</p> <p>Il cuoco ad indirizzo cucina naturale Km0 e per intolleranti integra le competenze di base con competenze specifiche volte sia alla valorizzazione di prodotti a Km0 e del pescato povero e difficile da trattare, che alla preparazione di pasti di livello per intolleranti e celiaci.</p>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p>L'attività 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. La tipologia contrattuale applicata alla professione può essere stagionale, a tempo indeterminato.</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Le domande di iscrizione e le schede informative potranno essere ritirate <b>dal 16 maggio 2016 fino al 05 agosto 2016</b> presso:  Lavagna Sviluppo scri, 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: <a href="http://www.scuolalberghiera.it">www.scuolalberghiera.it</a>;  mail: <a href="mailto:info@scuolalberghiera.it">info@scuolalberghiera.it</a></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Il corso prevede:  ore totale corso: 660  ore teoria: 72  ore pratica: 390  stage: 198 ore</p>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>L'impegno settimanale sarà mediamente di 30 ore, dal lunedì al venerdì; durante lo stage l'impegno sarà di 36 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.  Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 132 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>Lo stage verrà svolto presso ristoranti ed alberghi.</p>

<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	- 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.
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	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
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Titolo di studio: Assolvimento/proscioglimento obbligo formativo In fase di selezione nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a <ul style="list-style-type: none"> <li>• diploma o/qualifica nel settore: 10%</li> </ul>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	In fase di selezione nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a <ul style="list-style-type: none"> <li>esperienza lavorativa pregressa: 10%</li> </ul>

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> <li>o 1 psicologo</li> <li>o 1 coordinatore/tutor della Scuola Alberghiera</li> <li>o 1 esperto del settore</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	Lavagna Sviluppo scrl, Scuola Alberghiera Città di Lavagna, Piazza Bianchi 1, Lavagna (GE). Le prove si svolgeranno in due giornate
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	N° 2 prove: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.</li> <li>- 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.</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	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
<b>PROVA SCRITTA</b>	- Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
<b>PROVA PRATICA</b>	non prevista

<b>COLLOQUIO</b>	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 e l'impegno alla navigazione.
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	test psico-attitudinale 40%; colloquio motivazionale 40%
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	<p>Nell'attribuzione del punteggio finale sarà dato peso a</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diploma o/qualifica nel settore: 10%</li> <li>• l'esperienza lavorativa pregressa: 10%</li> </ul>
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione"</b>  <b>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</b></p>	