



**ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) - PIANO TERRITORIALE 2019-2021 – ANNI 2020-2021
ASSE 3 “ISTRUZIONE E FORMAZIONE” DEL P.O. REGIONE LIGURIA - FSE 2014-2020**

**Fondazione ITS per la mobilità sostenibile - Settore trasporti marittimi e pesca
Accademia Italiana della Marina Mercantile**



BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Cuoco di bordo	
INFORMAZIONI GENERALI	
OBIETTIVI DEL CORSO	<p>Il progetto proposto è un percorso biennale di alta formazione superiore post-diploma nell’ambito del settore hotellerie di bordo.</p> <p>L’obiettivo del corso è quello di formare una figura professionale che possa operare in cucina su navi da crociera, con competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche, rispondendo alle richieste del mercato di riferimento e delle imprese.</p> <p>Il percorso formativo proposto nasce dalla collaborazione di Fondazione Accademia con l’impresa Costa Crociere.</p>
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	<p>Al termine del biennio, il corsista che abbia frequentato almeno l’80% del monte ore biennale e che sia stato valutato positivamente dai docenti del corso, dal coordinatore e dal tutor, potrà sostenere l’esame finale conseguendo il titolo di:</p> <p>Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Cuoco di bordo - con rilascio di diploma statale al 5°livello EQF, ai sensi del DPCM 25.01.2008.</p>
DESTINATARI	<p>Il Corso è destinato a 22 partecipanti in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none">- Età compresa tra i 18 e i 35 anni alla scadenza dell’Avviso- Cittadini dell’Unione Europea- Buona conoscenza della lingua italiana- Buona conoscenza della lingua inglese- Diploma quinquennale di Scuola Secondaria Superiore tra i seguenti: <ul style="list-style-type: none">- Diploma quinquennale di scuola secondaria superiore alberghiera- indirizzo settore cucina o Diploma quinquennale di scuola secondaria superiore conseguito presso Istituti Professionali di Stato per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera- indirizzo settore cucina <p><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Diploma generico quinquennale di scuola secondaria superiore e in possesso di almeno 12 mesi di esperienza lavorativa anche non continuativi e/o corsi di formazione/stage nel settore cucina, da

	<p>autocertificare da parte dei candidati</p> <p>N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR – Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata/Consolato Italiano del paese di provenienza).</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D. Lgs. N. 198/2006 (11 aprile 2006).
FIGURA PROFESSIONALE	<p>Il Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali - Cuoco di bordo è una figura con competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche che opera sulla nave da crociera. E' una figura con elevato grado di specializzazione che conosce tutte le tecniche di preparazione per la cucina, conosce e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza a bordo, utilizza le attrezzature, macchinari e strumenti utilizzati in cucina ed ha una buona conoscenza della lingua inglese.</p> <p>La figura opera in un sistema organizzativo e gestionale complesso ed interviene su diversi processi connessi alla fornitura, alla conservazione, all'igiene e alle procedure di smaltimento non inquinante.</p> <p>E' una figura che opera in termini di coordinamento di lavoro di squadra su brigate altamente specializzate e con esigenze di diversificazione delle produzioni in funzione dei tempi e dei clienti da soddisfare. Il ruolo di coordinamento del lavoro di squadra comporta la capacità di gestione e sviluppo di risorse umane in un ambiente multietnico, con una elevata competenza linguistica (inglese), sia dal punto di vista comunicativo che tecnico.</p> <p>Questa figura inoltre opera nel campo dell'ideazione e dell'innovazione delle produzioni alimentari anche in funzione della soddisfazione dei clienti, su cui si misurano i risultati di business dell'Azienda.</p> <p>Le suddette funzioni vengono svolte nell'ambito di un particolare e specifico contesto, la nave passeggeri, dove tutti i processi assumono le particolari caratteristiche di compatibilità e di conformità anche in termini di sicurezza e di salvaguardia dei passeggeri, il tutto all'interno di una organizzazione basata sulla gerarchia e sulla integrazione dei compiti.</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>L'Azienda partner Costa Crociere si è resa disponibile a valutare l'inserimento nel proprio organico di una percentuale non inferiore al 70% degli allievi che termineranno positivamente il percorso formativo, conseguendo il Diploma previsto e che risulteranno idonei allo svolgimento del ruolo atteso.</p> <p>In via prevalente il Tecnico Superiore può esercitare la professione a bordo di navi da crociera ma le competenze acquisite consentiranno di operare anche nell'ambito della ristorazione a terra.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Per accedere alla selezione gli interessati in possesso dei requisiti richiesti dovranno far pervenire la "Domanda di Iscrizione" in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (applicare una marca da bollo da € 16,00 ed annullarla con una sigla sulla stessa), debitamente compilata e sottoscritta, con allegata la seguente documentazione:</p>

1. Copia non autenticata della carta d'identità o del passaporto in corso di validità
2. Curriculum vitae in formato europeo corredato da fototessera
3. Copia del titolo di studio *oppure* Certificato di diploma rilasciato dalla scuola di appartenenza *oppure* Autocertificazione del candidato ai sensi art.76 DPR 445/2000 (ammessa solo per i titoli di studio italiani) *oppure* equipollenza/attestazione di valore (solo per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero)
4. Autocertificazione secondo il modello allegato alla domanda di iscrizione

Si raccomanda di inviare documenti LEGGIBILI in formato pdf

Il modulo di Domanda di Iscrizione e la relativa documentazione sono scaricabili dal sito internet dell'Accademia, alla pagina:

<https://accademiaospitalitacrociera.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco/>

La Domanda di Iscrizione debitamente compilata e la relativa documentazione allegata dovranno pervenire ESCLUSIVAMENTE tramite l'iscrizione on-line, dal link messo a disposizione sul sito di Accademia alla pagina:

<https://accademiaospitalitacrociera.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco/>

entro e non oltre le ore 12.00 del 1 settembre 2021

Al fine dell'ammissione delle domande inviate faranno fede la data e l'ora di inoltro della candidatura. Il sistema, infatti, procederà ad inviare in automatico all'indirizzo e-mail inserito dal candidato una mail di conferma di ricezione della candidatura.

Il candidato dovrà accertarsi di aver ricevuto tale email ed in caso contrario dovrà inviare una richiesta di supporto all'indirizzo: selezioni-arenzano@faimm.it (tel. 010/8998424)

Verificare che le mail non vengano archiviate nella cartella Spam.

Non sono ammessi documenti sostitutivi e/o diversi da quelli richiesti.

Non sono ammessi documenti in cui la firma e/o le principali informazioni risultino illeggibili.

ATTENZIONE: I CANDIDATI che hanno effettuato l'iscrizione online secondo le procedure appena descritte, DOVRANNO FAR PERVENIRE la Scheda di Iscrizione in ORIGINALE in occasione della selezione, qualora vengano ammessi alla stessa.

Accademia non si assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni dei recapiti da parte del candidato oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dei recapiti indicati, né per ogni forma di dispersione o mancata ricezione delle comunicazioni inviate via posta elettronica o altro mezzo né per eventuali disguidi comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore.

La mancata o parziale presentazione dei suddetti documenti entro i termini stabiliti comporta l'inammissibilità della richiesta di ammissione.

Si consiglia di controllare periodicamente il sito internet di

	<p><u>Accademia per verificare eventuali comunicazioni e informazioni.</u></p> <p>L'elenco degli ammessi alle selezioni sarà pubblicato successivamente alla chiusura delle iscrizioni sul sito:</p> <p>https://accademiaospitalitacrociere.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco/</p> <p>La pubblicazione sul sito dell'Accademia vale quale convocazione per lo svolgimento delle prove scritte.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il percorso, strutturato in 6 Macroaree, è di durata biennale per un totale di 2000 ore di cui 800 ore di moduli didattici e 1.200 di stage (tramite imbarchi) presso Costa Crociere, fino al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento teorico-pratico, certificazioni ed esperienza a bordo richiesti per sostenere l'esame finale.</p> <p>La prima annualità prevede un totale di 1.074 ore di cui 474 di aula e 600 ore di stage, mentre la seconda annualità prevede un totale di 926 ore di cui 326 di aula e 600 ore di stage.</p> <p>PRIMA ANNUALITA'</p> <p>MACROAREA 1: ORIENTATION Conoscere il contesto della vita di bordo e le regole ad esso connesse (66 ore)</p> <p>MACROAREA 2: SICUREZZA Operare nel rispetto della sicurezza del personale e della nave secondo le norme internazionali (82 ore)</p> <p>MACROAREA 3: LINGUISTICA Sviluppare la competenza linguistica attraverso l'incremento delle conoscenze, delle capacità ricettive e dei comportamenti comunicativi al fine di consentire un approccio autonomo ed efficace ai diversi contesti relazionali (60 ore)</p> <p>MACROAREA 4: SOFT SKILLS Sviluppare le soft skills con particolare attenzione alla comunicazione efficace nelle interazioni interpersonali, al team-building e agli aspetti comunicativi legati al contesto professionale (32 ore)</p> <p>MACROAREA 5: SALUTE E IGIENE ALIMENTARE Salvaguardare e garantire la qualità degli alimenti, la tutela e salute del cliente, conoscere i vari rischi nei processi degli alimenti, rispettare requisiti, norme igienico sanitarie e sicurezza nell'ambiente di lavoro, gestire correttamente gli allergeni durante le preparazioni e/o manipolazioni dei prodotti (24 ore)</p> <p>MACROAREA 6: TECNICA E PRATICA DI CUCINA Conoscere le tecniche di preparazione in cucina. Utilizzare strumenti, attrezzature, utensileria. Applicare sistemi di controllo secondo criteri di qualità (202 ore)</p> <p>Attività complementari di tutoraggio (8 ore)</p> <p>STAGE (600 ore)</p>

	<p>SECONDA ANNUALITA'</p> <p>MACROAREA 3: LINGUISTICA (34 ore)</p> <p>MACROAREA 4: SOFT SKILLS (40 ore)</p> <p>MACROAREA 6: TECNICA E PRATICA DI CUCINA (210 ore)</p> <p>Attività complementari (42 ore)</p> <p>STAGE (600 ore)</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Sono ammessi all'esame finale gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% delle ore di lezione.</p> <p>Gli insegnamenti sono articolati in Unità Didattiche.</p> <p>Gli allievi dovranno sostenere apposite prove di verifica finalizzate all'accertamento dell'avvenuta acquisizione delle conoscenze e abilità previste dalle diverse Unità Didattiche.</p> <p>Alla valutazione complessiva dell'allievo concorrono le prestazioni e i risultati raggiunti in aula e nel periodo di stage.</p> <p>LA FREQUENZA AL CORSO È OBBLIGATORIA E GRATUITA.</p> <p>SEDI DEL CORSO:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile, sede di Arenzano (Genova), Via Olivete 38 CAP 16011 - Piscine di Albaro, P.za H. Dunant, Genova. - CMA Sistemi Antincendio, Via Ungaretti 14/O nero, Genova <p>o altre sedi funzionali allo svolgimento del Corso o all'emergenza sanitaria</p>
STAGE	<p>Lo stage verrà svolto tramite imbarchi per un totale di 1200 ore presso Costa Crociere, impresa partner che ha aderito all'iniziativa.</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>INDENNITA': All'allievo viene riconosciuto un rimborso-spese pari a 1,00 euro per ogni ora di frequenza in aula, a titolo di indennità sostitutiva del servizio mensa, qualora non fornito direttamente (minimo giornaliero di frequenza: 7 ore articolate su due turni).</p> <p>RESIDENZIALITA': Gli allievi residenti in località che distano a più di 30 chilometri dalla sede di svolgimento del corso potranno usufruire gratuitamente della residenzialità, nella struttura dedicata al pernottamento all'interno di Villa Figoli Des Geneys sede Accademia di Arenzano o presso strutture convenzionate.</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata dall'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> <p>Sarà cura della F.A.I.M.M. organizzare tale visita a coloro che verranno ammessi al Corso a seguito di processo di selezione.</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Diploma quinquennale di Scuola Secondaria Superiore tra i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diploma quinquennale di scuola secondaria superiore alberghiera-indirizzo settore cucina o Diploma quinquennale di

	<p>scuola secondaria superiore conseguito presso Istituti Professionali di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera- indirizzo settore cucina</p> <p><i>Oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diploma generico quinquennale di scuola secondaria superiore e in possesso di almeno 12 mesi di esperienza lavorativa anche non continuativi e/o corsi di formazione/stage nel settore cucina, da autocertificare da parte dei candidati
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non prevista
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<p><u>Requisiti obbligatori:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Età compresa tra i 18 e i 35 anni alla scadenza dell'Avviso - Cittadini dell'Unione Europea - Buona conoscenza della lingua italiana - Buona conoscenza della lingua inglese

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	<p>La commissione di selezione è composta da almeno 3 componenti di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Uno psicologo iscritto all'Albo ❖ Un esperto di settore rappresentante di Costa Crociere ❖ Un rappresentante dell'Ente di Formazione Accademia in qualità di esperto o tutor/coordinatore
SEDE DELLE PROVE	<p>Le selezioni si svolgeranno nella provincia di Genova, presso sede di Arenzano, Via Olivete 38 CAP 16011.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Le prove impegneranno i candidati complessivamente per 2 giornate, non necessariamente consecutive.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>I candidati ammessi alla selezione dovranno svolgere le seguenti prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prova scritta (test psico attitudinale, test di lingua inglese, test tecnico) - Prova orale (prova pratica e colloquio individuale)
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	<p>Tutte le comunicazioni relative a: l'elenco dei candidati ammessi e non ammessi alla prova scritta e orale, le modalità di svolgimento e le relative date di convocazione, saranno visibili sul sito alla pagina https://accademiaospitalitacrociere.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco/</p> <p>ed affissi in modo visibile presso la sede della Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile-Villa Figoli des Geneys, in via Olivette 38, 16011 Arenzano (Genova), successivamente alla chiusura delle iscrizioni.</p> <p>L'elenco alfabetico dei candidati <u>ammessi al corso</u> e l'elenco delle riserve saranno visibili sul sito alla pagina https://accademiaospitalitacrociere.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco/</p> <p>ed affissi in modo visibile presso la sede della Fondazione</p>

	<p>Accademia Italiana della Marina Mercantile-Villa Figoli des Geneys, in via Olivette 38, 16011 Arenzano (Genova) al termine delle procedure di assegnazione dei punteggi delle prove.</p> <p>Per ulteriori informazioni rivolgersi a Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile contattando il numero Tel. 010/8998424</p> <p>oppure tramite e-mail all'indirizzo: selezioni-arenzano@faimm.it</p> <p>oppure visitare il sito www.accademiaospitalitacrociera.it</p> <p>La mancata presenza alle prove di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.</p> <p>Si informa che l'avvio del corso è subordinato al raggiungimento di un numero minimo di 20 allievi.</p>
PROVA SCRITTA	<p>La Prova scritta*, con cui è possibile maturare fino a 30 punti, consiste in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - -Test psicoattitudinale (massimo 10 punti) - -Test di lingua inglese (massimo 10 punti) - -Test tecnico (massimo 10 punti) <p>* I Candidati con disturbo specifico di apprendimento (DSA) devono presentare la relativa documentazione, rilasciata dalle strutture del SSN o dagli enti o professionisti accreditati dalle regioni, entro i termini di chiusura del bando.</p> <p>I primi 60 classificati risultanti dalla graduatoria della prova scritta saranno ammessi alla prova orale.</p> <p>A parità di punteggio sarà ammesso alla prova orale il candidato più giovane.</p> <p>NB. La prova scritta potrebbe svolgersi a distanza Online qualora la situazione dell'emergenza sanitaria rendesse difficoltoso lo svolgimento in presenza della stessa.</p> <p>I candidati saranno informati circa le modalità da seguire su https://accademiaospitalitacrociera.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco/</p>
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	<p>Prova orale, con cui è possibile maturare fino a 60 punti, consistente in:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Prova pratica (massimo 20 punti); -Colloquio individuale che verterà su argomenti generali atti ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del corso, al percorso professionale e al Curriculum Vitae, anche attraverso domande in lingua straniera (massimo 40 punti). <p>NB. La prova orale potrebbe svolgersi a distanza Online qualora la situazione dell'emergenza sanitaria rendesse difficoltoso lo svolgimento in presenza della stessa.</p> <p>I candidati saranno informati circa le modalità da seguire su https://accademiaospitalitacrociera.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco/</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	<p>I pesi attribuiti alle prove sono i seguenti:</p> <p>30 % Prova scritta (punteggio massimo 30 punti)</p> <p>60 % Prova orale (punteggio massimo 60 punti)</p>

10 % Titolo di studio (punteggio massimo 10 punti)

Alla valutazione finale di ciascun partecipante alla selezione contribuisce il voto di superamento dell'Esame di Stato, secondo la seguente tabella:

Titolo di studio votazione in centesimi	Punti
Da 60 a 75	6
Da 76 a 88	8
Da 89 a 100	10

La Commissione si riserva la possibilità di riparametrare i punteggi della Prova Scritta, della Prova Orale e del punteggio minimo di idoneità, qualora la situazione dell'emergenza sanitaria imponesse lo svolgimento delle stesse in modalità online.

Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti nelle prove e sarà espresso in centesimi, fino ad un massimo di 100 punti.

Si stabilisce un punteggio minimo di idoneità per i candidati pari a 50/100. I candidati che non dovessero raggiungere tale punteggio minimo, sommando i punteggi ottenuti nelle diverse prove, non saranno pertanto ritenuti idonei.

A parità di punteggio sarà ammesso il candidato più giovane.

Al termine della selezione sarà redatta graduatoria finale in base alla quale **saranno ammessi al corso i primi 22 candidati.**

**ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE
AL CORSO**

Non previsti

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

**ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE (ITS) - PIANO TERRITORIALE 2019-2021 - ANNI 2020-2021
ASSE 3 "ISTRUZIONE E FORMAZIONE" DEL P.O. REGIONE LIGURIA - FSE 2014-2020**