

**"FORMARE PER OCCUPARE"**  
**PROGRAMMA REGIONALE FSE +2021-2027 - PRIORITA' 1 OCCUPAZIONE – Obiettivo specifico ESO4.1.**

## **CUOCO DI BORDO – n. 2 Edizioni**

(Appr. con Decreto n. 568 del 02/03/2023)

**PROFILO PROFESSIONALE:** La figura professionale opera a bordo della nave da crociera all'interno della cucina e risponde ai capi partita. Conosce l'organizzazione della cucina della nave da crociera e conosce le tecniche di base delle preparazioni nelle varie partite di cucina sotto la guida dei responsabili. Conosce e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza e bordo. Utilizza le attrezzature, strumenti e prodotti tipici della cucina. Ha alta resistenza allo stress. Ha buona conoscenza della lingua inglese, anche professionale.

**DESTINATARI PER EDIZIONE:** Ogni corso è rivolto a n. 15 disoccupati, persone in stato di non occupazione, inattivi, giovani e adulti, con priorità per i residenti e/o domiciliati in Liguria, come previsti dalle normative vigenti. I cittadini comunitari ed extracomunitari in possesso di permesso di soggiorno in corso di validità, con buona conoscenza della lingua italiana e inglese.

**REQUISITI:** buona conoscenza della lingua inglese e in possesso di:

- Qualifica di Operatore dei Servizi di Cucina triennale  
oppure
- 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  
oppure
- Diploma generico quinquennale di scuola secondaria superiore insieme a possesso di almeno 6 mesi di esperienza lavorativa anche non continuativi e/o corsi di formazione/stage nel settore cucina, da autocertificare da parte dei candidati

**DURATA:** 502 ore suddivise in 486 ore di teoria/pratica e 16 ore di stage/affiancamento on the job

**Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame di Qualifica per:**

**CUOCO** - Qualifica Codice Istat 5.2.2.1.0

La domanda di iscrizione e la scheda informativa del corso, con i contenuti e le modalità di selezione, sono scaricabili dal sito internet dell'Accademia, alla pagina:

<https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/>

Per ulteriori informazioni rivolgersi a Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile contattando il numero (tel. 010/8998424 - 423)

oppure tramite e-mail all'indirizzo: [selezioni-arenzano@faimm.it](mailto:selezioni-arenzano@faimm.it)

oppure visitare il sito <https://accademiamarinamercantile.it/avvisi-di-selezione-new/>

**Termini per la presentazione della domanda di iscrizione: entro le ore 12 del 21 Luglio 2023**

**NOTE:** Il progetto discende da un accordo tra **Costa Crociere** e le **Organizzazioni Sindacali Filt-Cgil, Fit Cisl e Uiltrasporti** finalizzato all'inserimento lavorativo da parte del Gruppo Costa Crociere che garantisce, entro 60 giorni dal termine del corso, l'impegno ad assumere, con contratto a tempo determinato di almeno 6 mesi ed inquadramento C.C.L. per i marittimi imbarcati su navi da crociera, **almeno il 60% degli allievi che termineranno positivamente il percorso formativo**, conseguendo l'attestato di qualifica previsto e che risulteranno idonei allo svolgimento del ruolo previsto.

I candidati per essere ammessi al corso dovranno sostenere apposite prove attitudinali ed in tale sede saranno verificati i requisiti soggettivi per la partecipazione al corso.

**Per ulteriori approfondimenti del bando si rimanda alla relativa scheda informativa.**



**FONDAZIONE ACCADEMIA ITALIANA DELLA MARINA MERCANTILE**  
Capofila ATI con Costa Crociere S.p.a.

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

**"FORMARE PER OCCUPARE"**

**PROGRAMMA REGIONALE FSE +2021-2027 - PRIORITA' 1 OCCUPAZIONE – Obiettivo specifico ESO4.1.**