

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

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: <b>CUOCO DI BORDO – n. 2 Edizioni</b>	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'<b>esame di Qualifica</b> per: <b>CUOCO</b> Qualifica Codice Istat 5.2.2.1.0</p> <p>Inoltre il programma del corso prevede il rilascio, se non già in possesso dei partecipanti, delle certificazioni IMO-STCW/78-95 a seguito della partecipazione ai corsi e al superamento degli esami di Basic Safety Training.</p>
<b>DESTINATARI PER EDIZIONE</b>	<p>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; cittadini comunitari ed extracomunitari in possesso di permesso di soggiorno in corso di validità;</p> <p>in possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Qualifica di Operatore dei Servizi di Cucina triennale</i></li> </ul> <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>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</i></li> </ul> <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>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</i></li> <li>- <i>con buona conoscenza della lingua italiana e inglese</i></li> </ul> <p><b>N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero</b>, si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata Italiana del paese di provenienza). <b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.</b></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D. Lgs. N. 198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	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.

	<p>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.</p>
<p><b>MERCATO DEL LAVORO</b></p>	<p>Il progetto discende da un accordo tra <b>Costa Crociere</b> e le <b>Organizzazioni Sindacali Filt-Cgil, Fit Cisl e Uiltrasporti</b> 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, <b>almeno il 60% degli allievi che termineranno positivamente il percorso formativo</b>, conseguendo l'attestato di qualifica previsto e che risulteranno idonei allo svolgimento del ruolo previsto.</p>
<p><b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b></p>	<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, <b>con allegata la seguente documentazione:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Copia non autenticata della carta d'identità o del passaporto in corso di validità</li> <li>2. Curriculum vitae in formato europeo corredato da fototessera</li> <li>3. Copia del titolo di studio <i>oppure</i> Certificato di diploma rilasciato dalla scuola di appartenenza <i>oppure</i> Autocertificazione del candidato ai sensi art.76 DPR 445/2000 (ammessa solo per i titoli di studio italiani) <i>oppure</i> equipollenza/attestazione di valore (solo per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero)</li> <li>4. Autocertificazione secondo il modello allegato alla domanda di iscrizione</li> </ol> <p><b>Si raccomanda di inviare documenti LEGGIBILI in formato pdf</b></p> <p>Il modulo di Domanda di Iscrizione e la relativa documentazione sono scaricabili dal sito internet dell'Accademia, alla pagina:  <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/</a></p> <p>La Domanda di Iscrizione debitamente compilata e la relativa documentazione allegata dovranno pervenire <b>ESCLUSIVAMENTE</b> tramite l'iscrizione on-line, dal link messo a disposizione sul sito di Accademia alla pagina:  <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/</a></p> <p><b><u>dalle ore 09.00 del 13 aprile 2023 entro e non oltre le ore 12.00 del 21 luglio 2023</u></b></p> <p>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.</p> <p><b>Il candidato dovrà accertarsi di aver ricevuto tale email ed in caso contrario dovrà inviare una richiesta di supporto all'indirizzo: <a href="mailto:selezioni-arenzano@faimm.it">selezioni-arenzano@faimm.it</a> (tel. 010/8998424 - 423)</b></p>



	<p><u>Verificare che le mail non vengano archiviate nella cartella Spam.</u></p> <p><u>Non sono ammessi documenti sostitutivi e/o diversi da quelli richiesti.</u></p> <p><u>Non sono ammessi documenti in cui la firma e/o le principali informazioni risultino illeggibili.</u></p> <p><b><u>ATTENZIONE: I CANDIDATI che hanno effettuato l'iscrizione online secondo le procedure appena descritte, DOVRANNO FAR PERVENIRE la Scheda di Iscrizione in ORIGINALE qualora vengano ammessi al corso.</u></b></p> <p>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.</p> <p>La mancata o parziale presentazione dei suddetti documenti entro i termini stabiliti comporta l'inammissibilità della richiesta di ammissione.</p> <p><u>Si consiglia di controllare periodicamente il sito internet di 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><a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/</a></p> <p><b>La pubblicazione sul sito dell'Accademia vale quale convocazione per lo svolgimento delle prove scritte.</b></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Il corso ha una durata complessiva di 502 ore suddivise in 486 ore di teoria/pratica e 16 ore di stage/affiancamento on the job:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Modulo "ORIENTATION" 48 ore</b></li> <li><b>2. Modulo "COOK THEORY AND PRATICAL" 220 ore</b></li> <li><b>3. Modulo "COMPETENZE RELAZIONALI" 16 ore</b></li> <li><b>4. Modulo "TEAM BUILDING, DINAMICA DI GRUPPO, FEED BACK FINALE" 20 ore</b></li> <li><b>5. Modulo "B.S.T., SECURITY AWARENESS, CROWD, ISTRUZIONE ADDESTRAMENTO PERSONALE NAVI PASSEGGERI" 98 ore</b></li> <li><b>6. Modulo "LINGUA STRANIERA (inglese)" 60 ore</b></li> <li><b>7. Modulo "STAGE/AFFIANCAMENTO ON THE JOB" 16 ore</b></li> <li><b>8. Modulo "Verifiche finali" 8 ore</b></li> </ol>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Il corso si svolge presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondazione Accademia Italiana Marina Mercantile-Villa Figoli des Geneys, Via Olivette 38, Arenzano (Genova)</li> <li>- Piscine di Albaro, P.za H. Dunant, Genova.</li> </ul> <p>di norma dal lunedì al sabato con un orario che sarà articolato su 40/48 ore settimanali.</p> <p>Il Modulo di Basic Safety Training, per il quale è prevista un'articolazione differente, si svolge presso il Centro Autorizzato CMA Sistemi Antincendio, Via Ungaretti 14/O nero, Genova.</p> <p>Durante l'affiancamento on the job sarà rispettato l'orario dell'azienda di inserimento.</p>



	<p>La frequenza è obbligatoria e il numero massimo di assenze concesso è pari al 20% delle ore totali del corso. In caso di superamento della percentuale di assenze l'allievo verrà dimesso dal corso.</p> <p>Si segnala che gli eventuali costi relativi ad alloggi e spostamenti per raggiungere le varie sedi del corso sono a carico dei partecipanti.</p>
<b>STAGE</b>	Lo stage, definito come "Affiancamento on the job" si realizzerà attraverso 16 ore dedicate all'acquisizione delle competenze specifiche del ruolo a bordo delle navi del Gruppo Costa Crociere.
<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>	<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>
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualifica di Operatore dei Servizi di Cucina triennale oppure</li> <li>- 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</li> <li>- oppure</li> <li>- 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</li> </ul>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non richiesta
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	<p>Requisiti obbligatori:</p> <p>Buona conoscenza della lingua italiana e inglese</p>

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	<p>La commissione di selezione è composta da almeno 3 componenti di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Uno psicologo iscritto all'Albo</li> <li>❖ Un esperto di settore rappresentante di Costa Crociere</li> <li>❖ Un rappresentante dell'Ente di Formazione Accademia in qualità di tutor/coordinatore</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	<p>Le selezioni si svolgeranno nella provincia di Genova presso sede da definirsi o <b>in modalità online</b>.</p> <p>Le prove impegneranno i candidati complessivamente per 2 giornate, non</p>



	necessariamente consecutive.
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	<p>I candidati ammessi alla selezione dovranno svolgere le seguenti prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Test psicoattitudinale</li> <li>➤ Test di lingua inglese</li> <li>➤ Test tecnico professionale</li> <li>➤ Prova orale (colloquio individuale)</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	<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 <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/</a></p> <p>L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco delle riserve saranno visibili sul sito alla pagina <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/</a></p> <p>successivamente alla chiusura delle selezioni.</p> <p>Per ulteriori informazioni rivolgersi a Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile contattando il numero tel. 010/8998424 - 423</p> <p>oppure tramite e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:selezioni-arenzano@faimm.it">selezioni-arenzano@faimm.it</a></p> <p>oppure visitare il sito <a href="https://accademiamarinamercantile.it/avvisi-di-selezione-new/">https://accademiamarinamercantile.it/avvisi-di-selezione-new/</a></p> <p><b>La mancata presenza alle prove di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.</b></p>
<b>PROVA SCRITTA</b>	<p>La prova scritta* sarà così articolata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Test psicoattitudinale</li> <li>- Test di lingua inglese</li> <li>- Test tecnico professionale</li> </ul> <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>Al termine della prova scritta verrà redatta la graduatoria relativa.</p> <p>I primi 60 classificati, risultanti dalla graduatoria della prova scritta saranno ammessi alla prova orale, fatti salvi gli eventuali pari merito o le sostituzioni per assenza.</p> <p><b>I candidati saranno informati circa le modalità da seguire su</b> <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/</a></p>
<b>PROVA PRATICA</b>	Non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	<p>La prova orale consisterà in una prova in un 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.</p> <p><b>I candidati saranno informati circa le modalità da seguire su</b> <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/corso-cuoco-di-bordo-ed-2023/</a></p>
<b>VALORI PERCENTUALI</b>	I pesi attribuiti alle prove sono i seguenti:



<b>ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	<p>40 % Prova scritta (punteggio massimo 40 punti):  10 punti - Test psico-attitudinale  15 punti - Test di lingua inglese  15 punti - Test tecnico professionale</p> <p>60 % Prova orale (punteggio massimo 60 punti):  60 punti - Colloquio</p> <p>Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti nelle prove e sarà espresso in centesimi, fino ad un massimo di 100 punti. Al termine della selezione sarà redatta graduatoria finale in base alla quale saranno ammessi ai due corsi i primi 30 candidati.  È previsto 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.</p>
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Non previsti
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>"FORMARE PER OCCUPARE"</b>  <b>PROGRAMMA REGIONALE FSE +2021-2027 - PRIORITA' 1 OCCUPAZIONE – Obiettivo specifico ES04.1.</b></p>	

