



"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

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

Termini per la presentazione della domanda di iscrizione: entro le ore 12 dell'11 maggio 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.