



**ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (ITS) – PROGRAMMA REGIONALE FSE + 2021-2027  
PRIORITA' 2 – ISTRUZIONE E FORMAZIONE – ESO 4.6 (OS f)**

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



<b>BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali nell'ambito della ristorazione di bordo - Cuoco di bordo</b>	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>OBIETTIVI DEL CORSO</b>	<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 <b>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.</b></p> <p>Il percorso formativo proposto nasce dalla collaborazione di Fondazione Accademia con l'impresa <b>Costa Crociere.</b></p>
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	<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><b>Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali</b> con rilascio di diploma statale al 5°livello EQF, ai sensi del DPCM 25.01.2008.</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Il Corso è destinato a <b>22</b> partecipanti in possesso dei seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Età compresa tra i 18 e i 35 anni alla scadenza presente Bando;</li><li>- Cittadini dell'Unione Europea</li><li>- Buona conoscenza lingua italiana e inglese</li></ul> <p>In possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Diploma di scuola secondaria superiore di secondo grado conseguito presso Istituti Professionali di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera -indirizzo settore cucina</li></ul> <p><i>oppure:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Diploma di scuola secondaria superiore di secondo grado unitamente al 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>

	<p><i>oppure:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore della durata di almeno 800 ore unitamente al 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> <p><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).
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	<p><b>Il Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali nell'ambito della ristorazione di bordo – Cuoco di bordo</b> è una figura con competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche che opera a bordo della nave all'interno della cucina.</p> <p>Al termine del percorso formativo sarà in grado di svolgere le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere il contesto della vita di bordo, le regole ad esso connesse, l'organizzazione della cucina della nave da crociera, il ruolo e i compiti del Cuoco di bordo</li> <li>- Operare nel rispetto della sicurezza del personale e della nave secondo le norme internazionali</li> <li>- 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</li> <li>- Sviluppare le soft skills con particolare attenzione alla comunicazione efficace nelle interazioni interpersonali, al team-building e agli aspetti comunicativi legati al contesto professionale</li> <li>- Conoscere le tecniche delle preparazioni in cucina, acquisendo competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche</li> <li>- Lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla normativa HACCP</li> <li>- Conoscere e utilizzare le attrezzature, macchinari e strumenti utilizzati in cucina</li> <li>- Contribuire al sistema di riduzione degli sprechi e smaltimento rifiuti per una efficace gestione economica del servizio</li> </ul>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<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 consente ai destinatari di acquisire competenze professionali che ne incrementino la spendibilità nel mercato del lavoro e accrescano le opportunità di occupazione nel settore del cluster marittimo, strategico e a forte potenzialità di crescita nel sistema economico.</p>
	Per accedere alla selezione gli interessati in possesso dei requisiti richiesti dovranno far pervenire la "Domanda di Iscrizione" in regola

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

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:**

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
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://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/>

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://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/>

**dalle ore 09.00 del 25/07/2023  
entro e non oltre le ore 12.00 del 12/10/2023**

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](mailto:selezioni-arenzano@faimm.it) (tel.010.8998424 / 010 8998411)**

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 qualora vengano ammessi al corso.**

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 Accademia per verificare eventuali comunicazioni e informazioni.

	<p>L'elenco degli ammessi alle selezioni sarà pubblicato successivamente alla chiusura delle iscrizioni sul sito:</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://accademia marinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/">https://accademia marinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/</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 percorso è di durata biennale per un totale di <b>2000 ore di cui 880 ore di moduli didattici e 1.120 di stage</b> (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 1.060 ore di cui 500 di aula e 560 ore di stage, mentre la seconda annualità prevede un totale di 940 ore di cui 380 di aula e 560 ore di stage.</p> <p><b>PRIMA ANNUALITA':</b></p> <p><b>MACROAREA 1: ORIENTATION</b> Conoscere il contesto della vita di bordo e le regole ad esso connesse</p> <p><b>MACROAREA 2: SICUREZZA</b> Operare nel rispetto della sicurezza del personale e della nave secondo le norme internazionali</p> <p><b>MACROAREA 3: LINGUISTICA</b> Sviluppare la competenza linguistica attraverso l'incremento delle conoscenze (sintattiche e semantiche), delle capacità ricettive (produttive e interattive) e dei comportamenti comunicativi (funzioni e registri linguistici) al fine di consentire un approccio autonomo ed efficace ai diversi contesti relazionali</p> <p><b>MACROAREA 4: SOFT SKILLS</b> Sviluppare le soft skills con particolare attenzione alla comunicazione efficace nelle interazioni interpersonali, al team-building e agli aspetti comunicativi legati al contesto professionale</p> <p><b>MACROAREA 5: SALUTE E IGIENE ALIMENTARE</b> 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.</p> <p><b>MACROAREA 6: TECNICA E PRATICA DI CUCINA</b> Conoscere le tecniche di preparazione in cucina. Utilizzare strumenti, attrezzature, utensileria. Applicare sistemi di controllo secondo criteri di qualità.</p> <p><b>ATTIVITA' COMPLEMENTARI:</b> valutazioni finali/customer satisfaction Tutoraggio in aula</p> <p><b>STAGE</b></p> <p><b>SECONDA ANNUALITA':</b></p> <p><b>MACROAREA 3: LINGUISTICA</b></p> <p><b>MACROAREA 4: SOFT SKILLS</b></p> <p><b>MACROAREA 6: TECNICA E PRATICA DI CUCINA</b></p>

	<p>ATTIVITA' COMPLEMENTARI: valutazioni finali/customer satisfaction/valutazioni stage + procedure di chiusura</p> <p>Tutoraggio in aula</p> <p>RAFFORZAMENTO/PREPARAZIONE ALL'ESAME ripasso e sintesi degli apprendimenti in funzione del superamento dell'esame</p> <p>VALUTAZIONE INTERMEDIA + SCHEDE VALUTAZIONE INDIVIDUALE</p> <p>STAGE</p>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<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"> <li>- Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile, sede di Arenzano (Genova), Via Olivette 38 CAP 16011</li> <li>- Piscine di Albaro, P.za H. Dunant, Genova</li> <li>- CMA Sistemi Antincendio, Via Ungaretti 14/O nero, Genova</li> </ul> <p>o altre sedi funzionali allo svolgimento del Corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>Lo stage verrà svolto tramite imbarchi per un totale di 1120 ore presso <b>Costa Crociere</b>, impresa partner che ha aderito all'iniziativa.</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	<p><b>INDENNITA'</b>: 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>
<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. 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>	<p>In possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diploma di scuola secondaria superiore di secondo grado conseguito presso Istituti Professionali di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera -indirizzo settore cucina</li> </ul> <p><i>oppure:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diploma di scuola secondaria superiore di secondo grado unitamente al 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> <p><i>oppure:</i></p> <p>Diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica</p>

	superiore della durata di almeno 800 ore unitamente al 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.
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non prevista
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	<p>Requisiti obbligatori:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Età compresa tra i 18 e i 35 anni alla scadenza presente Bando;</li> <li>- Cittadini dell'Unione Europea</li> <li>- Buona conoscenza lingua italiana e inglese</li> </ul>
<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 necessariamente consecutive.</p>
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	<p>I candidati ammessi alla selezione dovranno svolgere le seguenti prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prova scritta (test tecnico, test di lingua inglese)</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</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/</a></p> <p>L'elenco alfabetico dei candidati <u>ammessi al corso</u> e l'elenco delle riserve saranno visibili sul sito alla pagina</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/</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 - 010.8998411</p> <p>oppure tramite e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:selezioni-arenzano@faimm.it">selezioni-arenzano@faimm.it</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> <p><b>Si informa che l'avvio del corso è subordinato al raggiungimento di un numero minimo di 20 allievi.</b></p>
<b>PROVA SCRITTA</b>	<p>La Prova scritta*, con cui è possibile maturare fino a 40 punti, consiste in:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Test di lingua inglese (massimo 20 punti)</li> <li>- Test tecnico (massimo 20 punti)</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>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 <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/</a></b></p>
<b>PROVA PRATICA</b>	Non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	<p>Prova orale, con cui è possibile maturare fino a 60 punti, consistente in:</p> <p>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 inglese.</p> <p><b>I candidati saranno informati circa le modalità da seguire su <a href="https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/">https://accademiamarinamercantile.it/ammissione-ai-corsi/its-cuoco-ed-3/</a></b></p>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	<p>I pesi attribuiti alle prove sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 40 % Prova scritta (punteggio massimo 40 punti)</li> <li>- 60 % Prova orale (punteggio massimo 60 punti)</li> </ul> <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.</p> <p>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.</p> <p>A parità di punteggio sarà ammesso il candidato più giovane.</p> <p>Al termine della selezione sarà redatta graduatoria finale in base alla quale <b>saranno ammessi al corso i primi 22 candidati.</b></p>
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Non previsti
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (ITS) – PROGRAMMA REGIONALE FSE +2021-2027 PRIORITA' 2</b>  <b>– ISTRUZIONE E FORMAZIONE – ESO 4.6 (OS f)</b></p>	