

Modello di bando-scheda informativa
--



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Liguria

Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020

ASSE 1, OBIETTIVO SPECIFICO 2 E ASSE 3, OBIETTIVO SPECIFICO 11

ATS Signum (Ente capofila), Faimpresa sr.l., Fondazione Campus Studi del Mediterraneo

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: Aiuto Cuoco con Specializzazione in Servizio Colazioni	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso si ottiene attestato di frequenza
DESTINATARI	<p>10 persone giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione*</p> <p>In possesso di qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p> <p>*La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991
FIGURA PROFESSIONALE	<p>L'Aiuto cuoco è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).</p> <p>Al termine delle attività formative le competenze acquisite sono</p> <p>Essere in grado di applicare criteri di dosaggio degli ingredienti</p> <p>Essere in grado di selezionare gli ingredienti alimentari</p> <p>Essere in grado di applicare tecniche di pulitura e di taglio degli ingredienti alimentari</p> <p>Essere in grado di applicare tecniche di preparazione e di cottura dei cibi</p>
MERCATO DEL LAVORO	Il lavoro dell'aiuto cuoco si svolge generalmente in cucina o al banco bar, in tutte le aziende che hanno un'attività di ristorazione. L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra, implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Il ritmo di lavoro può dipendere dalla stagione, le domeniche e i giorni festivi possono essere lavorativi, l'orario può prevedere lavoro anche in orari non usuali. L'aiuto cuoco deve comunque essere in grado di sostituire in situazioni di emergenza il cuoco.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Dalle ore 09.00 del 26 Agosto 2019 fino alle ore 12 del 18 Ottobre 2019 dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 12.00 presso:</p> <p>Signum via De Marchi 8 18100 Imperia</p> <p>Faimpresa Viale Matteotti 132 18100 Imperia tel 0183 272862</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	

DURATA SEDE E STRUTTURA DEL CORSO	220 ore complessive così articolate: <ul style="list-style-type: none"> o 154 ore dedicate alla formazione in aula (52 di teoria e 102 di pratica) o 66 ore dedicate allo stage Sede formativa Signum Imperia via De Marchi 8 18100 Imperia
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Orario della formazione in aula: 5 ore giornaliere per 25 ore settimanali. Orario dello stage in azienda: 7 ore giornaliere Assenze consentite non superiori al 15% sul totale delle ore del corso
STAGE	Le tipologie di strutture per lo svolgimento dello stage, a seconda del settore vocazionale scelto per ciascun allievo, sono: <ul style="list-style-type: none"> - Alberghi - bar tavole calde - Strutture ristorative/commerciali con servizio bar
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa , nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'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
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna esperienza professionale richiesta
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Numero dei componenti la commissione di selezione: 3; Ruoli professionali presenti: psicologo, coordinatore/tutor, tecnico
SEDE DELLE PROVE	Sede delle selezioni: sarà comunicato in sede di iscrizione Numero di giornate previste: 2
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Prova scritta: n. 1 questionario/test Colloquio individuale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	I candidati ritireranno in fase di presentazione della domanda di iscrizione una comunicazione scritta con sede ed orari delle prove scritte. Copia della stessa firmata con dati candidato, data e orario consegna resterà agli atti. Le modalità di comunicazione degli esiti delle prove saranno comunicate in sede di prova scritta
PROVA SCRITTA	Prova psico-attitudinale generica atta a valutare le attitudini e la motivazione al ruolo professionale oggetto del corso. La prova è costituita da test.
PROVA PRATICA	Non è prevista alcuna prova pratica
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio è riservato ai primi venti candidati (pari al doppio dei posti disponibili) della graduatoria della prova scritta. Il colloquio sarà individuale e verterà su aspetti motivazionali, attitudinali e comportamentali.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Pesi attribuiti a ciascuna prova: 60% scritto 40% orale
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione"
Regione Liguria FSE 2014 - 2020

