

Modello di bando-scheda informativa



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 "Occupazione" - ASSE 3 "Istruzione e formazione"**



BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: CUOCO					
INFORMAZIONI GENERALI					
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento delle QUALIFICHE PROFESSIONALI :				
	<table border="1"> <tr> <td><i>Profilo DGR. 2409/97</i></td> <td><i>Voce di Professione e Codice ISTAT</i></td> </tr> <tr> <td>Cuoco</td> <td>Cuoco (5.2.2.1.0)</td> </tr> </table>	<i>Profilo DGR. 2409/97</i>	<i>Voce di Professione e Codice ISTAT</i>	Cuoco	Cuoco (5.2.2.1.0)
	<i>Profilo DGR. 2409/97</i>	<i>Voce di Professione e Codice ISTAT</i>			
Cuoco	Cuoco (5.2.2.1.0)				
DESTINATARI	<p>N° 15 DISOCCUPATI maggiorenni prioritariamente adulti (maggiori di 24 anni) e di lunga durata</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 50% dei posti è riservato a donne, salvo che gli esiti delle prove di selezione non consentano di raggiungere questa percentuale ○ Titolo di studio Assolvimento/proscioglimento obbligo formativo ○ Conoscenza lingua italiana <p>TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI</p>				
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991				
FIGURA PROFESSIONALE	<p>addetto capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Applicare le principali tecniche di produzione culinaria nazionale e internazionale -Utilizzare utensili per la preparazione dei cibi Nozioni teoriche di merceologia alimentare -applicare le tecniche di conservazione dei cibi -Applicare i processi di preparazione di piatti e cottura degli alimenti -Applicare i criteri di scelta degli ingredienti -Applicare elementi di gastronomia, nozioni di dietetica nozioni di enologia- enogastronomia, normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) -Utilizzare almeno una lingue straniera 				
MERCATO DEL LAVORO	Il lavoro di cuoco si svolge generalmente in tutte le aziende aventi una funzione di produzione culinaria (ristoranti, pizzerie,				

	<p>ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense...).</p> <p>L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra, (primo cuoco, con compiti di coordinamento e comando, secondo cuoco, e così via) implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Gli utensili utilizzati sono spesso di grandi dimensioni e pesanti da reggere e maneggiare. La tipologia contrattuale applicata alla professione è spesso quella del contratto stagionale ma vengono applicati anche contratti a tempo determinato indeterminato.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Dal 11/07/16 fino alle ore 17.30 del 20/10/16 dal 14/08/16 al 21/08/2016 gli uffici saranno chiusi per ferie.</p> <p>c/o CESCOT GENOVA Via Balbi 38 B 16126 Genova Tel. Centralino 010251551 – diretto 0102515574 e.mail r.peruzzo@cescot-ge.it; sito internet: www.cescot-ge.it Orario apertura: 9.00-12.30 e 13.30-17.30 da lunedì al venerdì</p> <p>Per iscrizione è necessario portare:</p> <ul style="list-style-type: none"> -carta identità, codice fiscale e se cittadino extracomunitario permesso di soggiorno -curriculum -foto tessera -marca da bollo da Euro 16,00
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>700 ore complessive di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> o 490 teoria Via Balbi 38b 16126 Genova - pratica Via Ugo Polonio 74 Bolzaneto Genova – Via Pastorino 34/21 Bolzaneto Genova o 210 di stage aziendale
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> o Orientativamente l'orario del corso sarà così articolato 4 ore al dì (9.00-13.00) per 2 giorni settimanali e 8 ore al dì (9-13/14-18) per 3 giorni settimanali. La frequenza è obbligatoria ed è ammesso il 20% di ore di assenza pari a 140 ore.
STAGE	Settore Ristorazione: ristoranti, alberghi, bar tavola calda, mense, pub
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	- 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
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	Licenza media
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Capacità di relazionarsi con il pubblico conoscenza della lingua italiana
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Conoscenza lingua italiana

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE
(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)

COMMISSIONE DI SELEZIONE	<p>La commissione sarà composta nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> o 1 tutor formativo o 1 coordinatore o 1 psicologo
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> o 1 esperti del settore
SEDE DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> o N° 3 giornate previste per le prove di selezione (una giornata per le prove scritte, due giornate per i colloqui) o La prova scritta si svolgerà alle ore 9.00 del giorno 24/10/16 la sede verrà comunicata attraverso la pubblicazione sul sito www.cescot-ge.it dal 19/10/16. o I colloqui verranno svolti c/o Cescot Genova Via Balbi 38 b 16126 Genova
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Sono previste due prove: prova scritta psicoattitudinale e colloquio orale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	<p>Il giorno dell'iscrizione ai candidati verrà consegnata la convocazione alle selezioni, la sede della prova scritta può variare in base al numero degli iscritti e verrà comunicata attraverso la pubblicazione sul sito internet: www.cescot-ge.it dal 19/10/16.</p> <p>Gli esiti verranno affissi in sede Cescot Genova Via Balbi 38b 16126 Genova e sul sito www.cescot-ge.it. Il giorno e ora della pubblicazione degli esiti con orari dei colloqui verrà comunicato il giorno stesso della prova psicoattitudinale.</p>
PROVA SCRITTA	<ul style="list-style-type: none"> - questionario psico-attitudinale generico logico/matematica
PROVA PRATICA	non prevista
COLLOQUIO	<p>Saranno ammessi al colloquio individuale i primi 50 classificati e tutti quelli in più che avranno conseguito nella prova scritta lo stesso punteggio dell'ultimo ammesso:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Il colloquio andrà a valutare le capacità organizzative, relazionali e comunicative, competenze specialistiche pregresse, l'attitudine al ruolo, al problem solving, la resistenza allo stress, la propensione al lavoro di gruppo, gli aspetti motivazionali dei candidati e la conoscenza della lingua italiana.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	50% la prova scritta; 50% colloquio orale
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	nessuno
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	