



**ATTIVITÀ FORMATIVE
NELL'AMBITO DELL'ECONOMIA DEL MARE – ASSE 1, OBIETTIVI SPECIFICI 2 E 3
PIANO DI CRESCITA ECONOMIA BLU**

Por Fse 2014 2020



CORSO: CUOCO ENTE PROMOTORE: ATS CESCOT (CAPOFILA) e CONFESERCENTI COMITATO REGIONALE LIGURE	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento delle QUALIFICHE PROFESSIONALI : Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni: Cuoco Cuoco - ISTAT 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
DESTINATARI	Sono destinatari del presente avviso giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione (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.): <ul style="list-style-type: none">• In possesso di uno dei seguenti titoli di studio:<ul style="list-style-type: none">○ qualifica triennale○ diploma di scuola secondaria superiore od equipollente;• Conoscenza lingua italiana• 50% dei posti è riservato a donne, salvo che gli esiti delle prove di selezione non consentano di raggiungere questa percentuale TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI Sono ammessi al corso 15 allievi
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991
FIGURA PROFESSIONALE	Addetto capace di: -Applicare le principali tecniche di produzione culinaria nazionale

	<p>e internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 lingua straniera
MERCATO DEL LAVORO	<p>Il lavoro di cuoco si svolge generalmente in tutte le aziende aventi una funzione di produzione culinaria (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense...). 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 e indeterminato.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Sono riaperte le iscrizioni dal 15 DICEMBRE 2017 fino alle ore 12.30 del 26 GENNAIO 2018. Gli uffici saranno chiusi per ferie dal 23 dicembre al 7 gennaio 2018.</p> <p>c/o CESCOT SEDE DELLA SPEZIA – VIA DEL PRIONE 45- LA SPEZIA Tel. Centralino 0187-739305 e.mail cescot.laspezia@libero.it Orario apertura: 8.30-12.30 da lunedì a venerdì</p> <p><u>Per l'iscrizione è necessario portare:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • modulo di iscrizione, reperibile presso i ns uffici • carta identità, codice fiscale e se cittadino extracomunitario permesso di soggiorno • curriculum • foto tessera • marca da bollo da Euro 16,00 <p><u>Le iscrizioni sono da consegnare esclusivamente a mano presso gli uffici di CESCOT SEDE DELLA SPEZIA – VIA DEL PRIONE 45- LA SPEZIA</u></p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>700 ore complessive di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 490 teoria/pratica: CESCOT Via Pecorina 81 (Sarzana) ed altra sede per parte pratica ○ 210 di stage aziendale
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> ○ Si prevede un orario di 4 ore al dì (9.00-13.00) per 3 giorni settimanali e 8 ore al dì (9-13/14-18) per 2 giorni settimanali. La frequenza è obbligatoria ed è ammesso il 20% di ore di assenza pari a 140 ore.
STAGE	<p>Settore Ristorazione: ristoranti, alberghi, bar tavola calda, mense, pub</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>- 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</p>
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. Sono ammessi al corso 15 allievi.
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	o qualifica triennale o diploma di scuola secondaria superiore od equipollente
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Capacità di relazionarsi con il pubblico conoscenza della lingua italiana
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Conoscenza lingua italiana

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione sarà composta nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none"> o 1 tutor formativo o 1 psicologo o 1 esperto 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 10 del giorno martedì 30 gennaio 2018 in sede da definire in base al numero di candidati o I colloqui verranno svolti c/o la sede CESCOT - VIA PECORINA 81-SARZANA (SP)
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. Gli esiti verranno affissi c/o CESCOT SEDE VIA PRIONE 45 – LA SPEZIA, CESCOT VIA PECORINA 81-SARZANA (SP) e sul sito www.cescot-ge.it. 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 27/1/2018.</p> <p>Il giorno e ora della pubblicazione degli esiti con orari dei colloqui verrà comunicato il giorno stesso della prova psicoattitudinale.</p>
PROVA SCRITTA	questionario psico-attitudinale generica 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
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Por Fse 2014 2020	