

scheda informativa



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Liguria

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

Por Fse 2014 2020



BANDO: CAMERIERE

ENTE PROMOTORE: ATS CESCOT (CAPOFILA) e CONFESERCENTI COMITATO REGIONALE LIGURE

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento delle QUALIFICHE PROFESSIONALI:</p> <p>Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni: Cameriere</p> <p>Cameriere- ISTAT 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante</p>
DESTINATARI	<p>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.):</p> <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 <p>TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI</p> <p style="text-align: center;">Sono ammessi al corso 15 allievi</p>
PARI OPPORTUNITÀ	<p>L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991</p>

FIGURA PROFESSIONALE	<p>Addetto capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allestire la sala ristorante per il servizio • Interpretare le esigenze gastronomiche della clientela • Accogliere i clienti e farli accomodare • Vendere prodotti e servizi dell'azienda • Servire ai commensali cibi e bevande • Gestire la clientela ed il servizio in genere • Riassettare l'area operativa • Utilizzare almeno una lingua straniera
MERCATO DEL LAVORO	<p>Il lavoro di cameriere si differenzia in tante tipologie a seconda del luogo di lavoro:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di sala presso ristoranti e bar, - in hotel che si occupa anche di accompagnare i clienti in stanza e portare eventuali bagagli, - nelle case private, - a bordi di navi o crociere. <p>Il lavoro di cameriere è disciplinato di solito da un contratto come dipendente subordinato o a chiamata.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Dal 11/12/2017 fino alle ore 17.00 del 22/01/2018 c/o il CESCOT in via Bonfante 29 – 18100 Imperia Tel. Centralino 389-2699668 e.mail r.barbieri@catliguria.it – s.rozzi@catliguria.it Orario apertura: Dal lunedì al giovedì 8.00/12.30 – 14.30/18.00 Per l'iscrizione è necessario portare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • modulo di iscrizione, scaricabile dal sito internet: www.cescot-ge.it o 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>Le iscrizioni sono da consegnare esclusivamente a mano presso gli uffici di Imperia – Via Bonfante 29 3° Piano</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>600 ore complessive di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 420 teoria/pratica Via Bonfante 29 Imperia e in altra sede da definire sempre sita ad Imperia ○ 180 di stage aziendale
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> ○ 4 ore al dì (8.30-12.30) per 4 giorni settimanali e 8 ore al dì (8.30/12.30-14.00/18.00) per 1 giorni settimanali. <p>Oppure.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 4 ore al dì (8.30-12.30) per 2 giorni settimanali e 8 ore al dì (8.30/12.30-14.00/18.00) per 2 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	<p>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.</p> <p>Sono ammessi al corso 15 allievi.</p>

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 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 10,00 del giorno 25/01/2018 la sede verrà comunicata attraverso la pubblicazione sul sito www.cescot-ge.it dal 22/01/2018 o I colloqui verranno svolti c/o il CESCOT in Via Bonfante 29 Imperia
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	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 22/01/2018 Gli esiti verranno affissi in via Bonfante 29 – 18100 Imperia presso CESCOT 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.
PROVA SCRITTA	questionario psico-attitudinale generica logico/matematica
PROVA PRATICA	non prevista
COLLOQUIO	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: <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	