



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Regione Liguria



**Alfa**

Agenzia regionale per il lavoro  
la formazione e l'accreditamento



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
ASSE 1 "Occupazione" - "Formarsi per Competere"**

**BANDO: CUOCO**  
**ENTE PROMOTORE: CESCOT VIA BALBI 38 B – 16126 GENOVA**

**INFORMAZIONI GENERALI**

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI</b> | <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:<br/><b>Cuoco</b> cod. ISTAT <u>5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti</u><br/><b>Comparto</b> Alberghi, ristorazione, turismo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>DESTINATARI</b>                    | <p>Sono destinatari del presente avviso giovani disoccupati**, maggiorenni fino ai 29 anni di età, residenti/domiciliati in Liguria e in possesso di almeno una tra i seguenti titolo di studio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Diploma di scuola secondaria di 2° grado</li> <li>-Laurea triennale e/o magistrale o titolo equivalente</li> <li>-Qualifica triennale</li> </ul> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 50% dei posti è riservato a donne, salvo che gli esiti delle prove di selezione non consentano di raggiungere questa percentuale</li> <li>• Conoscenza lingua italiana il requisito verrà verificato in sede di selezione</li> </ul> <p><b>N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero, si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata Italiana del paese di provenienza).</b></p> <p><b>TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI</b></p> |
| <b>PARI OPPORTUNITÀ</b>               | <p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FIGURA PROFESSIONALE</b>   | <p>Addetto capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenere ordine ed igiene nella cucina secondo le norme vigenti in materia di HACCP - Pulire le attrezzature dopo l'uso:</li> <li>• Progettare il menù</li> <li>• Elaborare ricette tradizionali o particolari (dietetiche, vegetariane)</li> <li>• Applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie, scegliendo tempi, temperature e metodi di cottura specifici per ogni alimento</li> <li>• Selezionare gli utensili adeguati per il taglio e la cottura</li> <li>• Preparare gli antipasti caldi e freddi, di pesce, carni e ortaggi e le relative decorazioni e salse, la pasta fresca, primi asciutti (gnocchi, crespelle, risotti), i primi piatti in brodo (zuppe, creme vellutate)</li> <li>• Predisporre carni e pesci per essere cucinati a seconda delle richieste</li> <li>• Preparare i contorni in sintonia con le pietanze</li> <li>• Preparare i dolci (al piatto e al cucchiaino)</li> <li>• Controllare la preparazione delle basi per la realizzazione dei piatti (salse, sughi, brodi, impasti)</li> <li>• Disporre il cibo sul piatto ed effettuare decorazioni</li> <li>• Curare la presentazione del prodotto con senso estetico</li> <li>• Valutare i bisogni di fornitura</li> <li>• Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime</li> <li>• Conservarle e prepararle per il loro utilizzo secondo le norme HACCP</li> <li>• Verificare la disponibilità delle materie prime in relazione ai piatti da realizzare</li> <li>• Compilare un elenco quantitativo e qualitativo degli approvvigionamenti</li> <li>• Controllare i prodotti consegnati in relazione alle scadenze e alla integrità del confezionamento</li> <li>• Valutare i bisogni di fornitura</li> <li>• Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime</li> <li>• Conservarle e prepararle per il loro utilizzo secondo le norme HACCP</li> <li>• Verificare la disponibilità delle materie prime in relazione ai piatti da realizzare</li> <li>• Compilare un elenco quantitativo e qualitativo degli approvvigionamenti</li> <li>• Controllare i prodotti consegnati in relazione alle scadenze e alla integrità del confezionamento</li> </ul> |
| <b>MERCATO DEL LAVORO</b>     | <p>Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. (ristoranti, pizzerie, 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.</p> <p>-contratti possibili: dipendente a tempo indeterminato, determinato, tirocini, contratti atipici, iniziativa autonoma.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b> | <p><b>Dal 25/09/2019 fino alle ore 17.00 del 14/02/20 chiusura per festività dal 31/12/19 al 06/01/20</b><br/> c/o CESCOT Via Balbi 38 B 16126 Genova</p> <p>Tel. Centralino 010251551<br/> Diretto: 0102515584 – 0102515582<br/> Cell: 3484265037 (anche whatsapp)<br/> e.mail <a href="mailto:gestionecorsi@cescot-ge.it">gestionecorsi@cescot-ge.it</a>;<br/> Orario apertura: 9.00-12.30 e 13.30-17.00 da lunedì al venerdì</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | <p><b><u>Per l'iscrizione è necessario portare:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modulo di iscrizione, scaricabile dal sito internet: <a href="http://www.cescot-ge.it">www.cescot-ge.it</a> o reperibile presso i ns uffici</li> <li>• carta identità, codice fiscale e se cittadino extracomunitario permesso di soggiorno</li> <li>• curriculum firmato e datato</li> <li>• fototessera</li> <li>• marca da bollo da Euro 16,00</li> <li>• fotocopia del titolo di studio</li> </ul> <p><b><u>Le iscrizioni sono da consegnare esclusivamente a mano presso gli uffici di CESCOT Via Balbi 38 B 16126</u></b></p>                                                                                                                       |
| <b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>                   | <p>Lo sviluppo del progetto prevede:</p> <p>Azione 1: Career Counseling- Orientamento alla scelta del percorso di ore n 16 n.15 destinatari</p> <p>Azione 2: Formazione professionale - corso a qualifica Il Cuoco 700 ore di cui n° 210 in stage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ <b>rivolto a 15 allievi a GENOVA</b> lezioni teoriche in Via Balbi 38 B, lezioni pratiche laboratorio di cucina via Polonio 74 Genova Bolzaneto</li> </ul> <p>Azione 3: Tirocini di inserimento lavorativo e Work experience di 6 mesi per n.15 destinatari</p> <p>Azione 4: Accompagnamento all'inserimento lavorativo n.7 destinatari</p> <p>Azione 5: Percorso di orientamento all'autoimpiego e alla creazione di impresa n 30 ore per n.15 destinatari</p> |
| <b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ 6 ore al dì con orario 9.00-15.30 (mezz'ora di pausa dalle 13.00 alle 13.30) per 5 giorni settimanali dal lunedì al venerdì</li> <li>◦ La <b>frequenza è obbligatoria</b> ed è ammesso il 20% di ore di assenza pari a 140 ore.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>STAGE</b>                                          | Imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>               | <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> <p>-Euro 500,00 quale indennità di partecipazione tirocini/Work Experience</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 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><b>Sono ammessi al corso 15 allievi</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>                     | <p>In possesso di uno dei seguenti titoli di studio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ qualifica triennale</li> <li>◦ diploma di scuola secondaria superiore</li> <li>◦ Laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto.</li> </ul> <p><b>N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero, si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata Italiana del paese di provenienza).</b></p>                                                                                                                         |
| <b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>                 | Capacità di relazionarsi con il pubblico, adeguato orientamento alla professione, conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| <b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b><br><b>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</b>                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>                                                                                                                            | La commissione sarà composta nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none"> <li>o 1 tutor formativo</li> <li>o 1 psicologo</li> <li>o 1 esperto del settore</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>SEDE DELLE PROVE</b>                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>o N° 4 giornate previste per le prove di selezione (una giornata per le prove scritte, tre giornate per i colloqui)</li> <li>o La sede della prova scritta verrà comunicata attraverso la pubblicazione sul sito <a href="http://www.cescot-qe.it">www.cescot-qe.it</a> dal 17/02/20</li> <li>o I colloqui verranno svolti c/o Cescot Via Balbi 38 b 16126 Genova</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| <b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>                                                                                                                               | Sono previste due prove: prova scritta psicoattitudinale e colloquio orale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>                                                                   | Il giorno dell'iscrizione ai candidati verrà consegnata la convocazione alle selezioni, <b>la sede della prova scritta può variare in base al numero degli iscritti e verrà comunicata attraverso la pubblicazione sul sito internet:</b><br><a href="http://www.cescot-qe.it">www.cescot-qe.it</a> dal 17/02/20<br><br>Gli esiti verranno affissi in sede Cescot Via Balbi 38b 16126 Genova e sul sito <a href="http://www.cescot-qe.it">www.cescot-qe.it</a> . Il giorno e ora della pubblicazione degli esiti con orari dei colloqui verrà comunicato il giorno stesso della prova psicoattitudinale. |
| <b>PROVA SCRITTA</b>                                                                                                                                       | Questionario logico/matematico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>PROVA PRATICA</b>                                                                                                                                       | Non prevista                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>COLLOQUIO</b>                                                                                                                                           | Saranno ammessi al colloquio individuale i <b>primi 80</b> classificati della prova scritta e tutti quelli in più che avranno conseguito nella prova scritta lo stesso punteggio dell'ultimo ammesso: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                             |
| <b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>                                                                                                            | 30% la prova scritta; 70% colloquio orale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b><br>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" – "Formarsi per Competere"<br>Regione Liguria FSE 2014 - 2020 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |