All. 4

Modello di bando-scheda informativa

Unione europea
Fondo sociale europeo

Regione Liguria

Alfa
Agenzia regionale per il lavoro
la formazione e l'accreditamento

ATTIVITÀ FORMATIVE
NELL'AMBITO DEL PIANO TERRITORIALE del COMUNE DELLA SPEZIA – FABBISOGNI FORMATIVI PER LO SVILUPPO ECONOMICO DEL TERRITORIO

POR FSE 2014- 2020 (Asse I – Occupazione)

BANDO: **CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER CUOCO CON COMPETENZE DI CUCINA SENZA GLUTINE** ENTE PROMOTORE: **CESCOT**	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento dell'attestato di specializzazione di: **"CUOCO CON COMPETENZE DI CUCINA SENZA GLUTINE"** 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 **15 disoccupati** e **persone in stato di non occupazione** con un'età compresa **tra i 25 e i 39 anni**
	(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 ricavino 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.):
	• In possesso di uno dei seguenti titoli di studio:
	  ○ qualifica professionale triennale, preferibilmente (ma non esclusivamente) nel settore della ristorazione
	  ○ diploma di scuola secondaria superiore od equipollente, preferibilmente (ma non esclusivamente) nel settore della ristorazione
	• In alternativa devono possedere un percorso lavorativo congruo alla figura richiesta
	
	TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI

PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 198/2006
FIGURA PROFESSIONALE	La figura professionale che si intende formare con la questa specializzazione è una persona che conseguirà competenze nel

	settore della preparazione culinaria senza glutine, specializzandosi nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, dolci e creme; sarà quindi in grado di: - Applicare le principali tecniche di produzione culinaria con prodotti senza glutine -Utilizzare le attrezzature e allestire il posto di lavoro per la preparazione dei cibi senza glutine - Nozioni teoriche di merceologia alimentare - Applicare le tecniche di conservazione dei cibi - Sicurezza alimentare (HACCP) - Utilizzare almeno una lingua straniera
MERCATO DEL LAVORO	Il lavoro di cuoco con competenze di cucina senza glutine si svolgerà presso tutte quelle aziende che si occupano di produzione culinaria comprese le pietanze senza glutine, in particolare con sede in prossimità del mare (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense, compresi yacht/charter, navi da crociera). L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra (come primo cuoco o 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.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	**VENGONO RIAPERTE LE ISCRIZIONI DA MERCOLEDI' 20 GENNAIO 2021 FINO ALLE ORE 12.30 DI VENERDI' 9 APRILE 2021.** **Per l'iscrizione è necessario compilare la seguente documentazione:** • modulo di iscrizione • dichiarazione accettazione fruizione attività in modalità FAD • carta d'identità, codice fiscale e se cittadino extracomunitario permesso di soggiorno • copia del titolo di studio conseguito (se il titolo di studio è stato conseguito all'estero, sarà necessario presentare anche una copia della "dichiarazione di valore") • autocertificazione stato di disoccupazione • curriculum formato europeo • foto tessera • marca da bollo da Euro 16,00 La modulistica potrà essere scaricata dal sito www.cescot-ge.it, oppure potrà essere inviato all'e-mail dell'interessato/a su richiesta, oppure ritirata presso la sede Cescot della Spezia - Via del Prione 45 – La Spezia, da lunedì a venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30 **Le iscrizioni, corredate di tutti gli allegati richiesti,** devono essere inviate alla seguente e-mail: cescot.infocorsi@gmail.com oppure consegnate presso la sede Cescot della Spezia, - Via del Prione 45 – La Spezia, da lunedì a venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.30 **Per informazioni**: tel. 0187-739305 – 0187-258820 oppure inviare una e-mail a cescot.infocorsi@gmail.com lasciando un recapito telefonico. Per chi ha effettuato l'iscrizione via e-mail, la **documentazione in originale** dovrà essere consegnata in busta chiusa il giorno della prova scritta.
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	300 ore complessive di cui: ○ 220 ore teoria/pratica (La Spezia – Via U. Foscolo 25; via Roma 31)

	o 80 ore di stage aziendale
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	o 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 60 ore. **Possibilità di moduli in FAD**
STAGE	Settore "Ristorazione" in prossimità del mare: ristoranti, alberghi, bar tavola calda, mense, pub, compresi yacht/charter, navi da crociera.
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. In caso di tirocinio di inserimento/reinserimento lavorativo, è prevista un'indennità di partecipazione fino a un massimo di € 500,00 mensili
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. **Le prove di selezione e le visite mediche saranno svolte nel rispetto della legislazione in materia di salvaguardia della salute in riferimento all'emergenza COVID-19**. **Sono ammessi al corso 15 allievi.**
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	o qualifica triennale o diploma di scuola secondaria superiore od equipollente o In alternativa, i candidati devono possedere un percorso lavorativo congruo alla figura richiesta
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Capacità di relazionarsi con il pubblico
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	nessuno

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione sarà composta nel modo seguente: o 1 tutor formativo/coordinatore o 1 psicologo o 1 esperti del settore
SEDE DELLE PROVE	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 9.30 del giorno GIOVEDI' 15 APRILE 2021** in sede da definire in base al numero di candidati. o I **colloqui** verranno svolti c/o la sede in cui verrà svolta la prova scritta. **Le prove verranno svolte nel rispetto della legislazione in materia di salvaguardia della salute in riferimento all'emergenza COVID-19.**
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	Se la domanda di iscrizione verrà consegnata presso la sede Cescot della Spezia, verrà contestualmente rilasciata la convocazione alla prova scritta; se la domanda sarà inviata per e-mail, verrà inviata, stesso mezzo, la convocazione alle selezioni.

	Gli esiti della prova scritta, gli orari dei colloqui e gli esiti finali saranno pubblicati sul sito www.cescot-ge.it.
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: 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**	

CESCOT