



Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: BARISTA 360° (2 Edizioni)	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento delle QUALIFICHE PROFESSIONALI. Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni: Barista/Barman – ISTAT 5.2.2.4.0 – Baristi e professioni assimilate Comparto Alberghi, ristorazione, turismo
DESTINATARI	- N. 20 destinatari (10 per edizione) giovani maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi, come previsti dalle normative vigenti , residenti o domiciliati in Liguria, di età inferiore ai 35 anni, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
FIGURA PROFESSIONALE	Negli ultimi anni la figura del barista/barman si è notevolmente evoluta tanto da diventare una figura molto ricercata non solo nel settore della caffetteria, ma in tutto il settore della ristorazione. Questa figura svolge compiti di ogni tipo all'interno del luogo di lavoro, come ad esempio la preparazione di piatti da tavola calda e fredda, vendita e servizio al tavolo/banco, preparazione di tutte le declinazioni del caffè e la conoscenza dei cocktail del catalogo IBA internazionale. Questa professione richiede un'ottima capacità di adattamento e di flessibilità. Una flessibilità in grado di attivarsi tra le conoscenze richieste in: <ul style="list-style-type: none">• Caffetteria;• Elementi di enologia e di gastronomia;• Elementi di igiene ambientale e normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati e pubblici;• Modalità di conservazione dei cibi, dei prodotti da bar e corretto uso e manutenzione dei macchinari da bar;• Mercato della ristorazione, Organizzazione del servizio bar;• Ricette preparazione cocktail, fingerfood;• Conoscenza degli utensili per la preparazione di cibi e bevande;• Elementi di hospitality, inglese commerciale e competenze digitali. E' nell'Area di Attività (ADA) che le aziende prenderanno un ruolo decisivo nel far corrispondere il percorso formativo proposto ad un insieme di attività specifiche, omogenee ed integrate, orientate alla produzione di un risultato, identificabili all'interno di uno specifico processo.

	<p>Il Barista 360° in uscita dal percorso formativo è inteso come figura completa formata sia per quella parte di bar che lavora in fascia diurna in cui l'attività principale ruota per la maggior parte intorno al mondo della caffetteria (colazioni, brunch, pranzi, merende), sia per quella parte di bar che lavora invece in fascia notturna in cui l'attività principale ruota attorno al mondo del cocktail (aperitivi, cene, party notturni).</p>
<p>MERCATO DEL LAVORO</p>	<p>Ristoranti, Bar, Cocktail bar, Enotecche, Pub, Alberghi, Discoteche.</p> <p>Contratti possibili: dipendente a tempo indeterminato, determinato, tirocini, contratti atipici, iniziativa autonoma.</p> <p>Si evidenzia che il progetto si articola nella modalità dell'alternanza formativa in azienda (300 ore su 600), ovvero per il 50% del monte totale delle ore.</p>
<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>ISCRIZIONI APERTE DAL 25/01/2023 AL 17/02/2023</p> <p>Gli interessati possono ritirare la domanda di iscrizione e la scheda informativa del corso presso la sede di CESCOT oppure sul sito www.cescot-ge.it</p> <p>CECOT Via Balbi 38B 2° piano, 16126 Genova Centralino: 010251551 Diretto: 010 25 15 509 Cellulare: 379 262 87 15 (anche msg WhatsApp) mail: gestionecorsi@cescot-ge.it</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà esclusivamente essere consegnate a mano, completa di tutta la documentazione richiesta, presso la medesima sede negli orari indicati.</p> <p>Dal lunedì al venerdì con il seguente orario: 9.30 – 12.30 14.00 – 17.00 (solo su appuntamento)</p> <p>Documentazione richiesta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carta identità in corso di validità e Codice fiscale; • Permesso di Soggiorno in corso di validità (se cittadino extracomunitario); • Curriculum Vitae aggiornato Gennaio 2023; • Fototessera
<p>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</p>	
<p>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</p>	<p>Il progetto formativo prevede un percorso di 600 ore suddiviso in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formazione in Aula: Corso rivolto a 10 partecipanti. L'azione formativa in aula è svolta per un totale di 300 ore, articolata nei seguenti moduli: <ol style="list-style-type: none"> 1. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE D'IMPRESA(10h) 2. CONTRATTUALISTICA E RAPPORTO DI LAVORO (6h) 3. SICUREZZA E IGIENE (34h) 4. INGLESE (40h) 5. IL BARTENDER (50h) 6. CAFFETTERIA (50h) 7. CUCINA VELOCE DA BAR (18h) 8. DEGUSTAZIONE ANALISI ORGANOLETTICHE BEVANDE (18h) 9. SERVIZIO SALA BAR (38h) 10. HOSPITALITY (12h)

	11. COMPETENZE DIGITALI (24h)
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	L'impegno settimanale per la formazione in aula sarà mediamente di 30 ore settimanali da lunedì al venerdì. Per la formazione in azienda è previsto la stessa articolazione oraria secondo l'orario aziendale. <ul style="list-style-type: none"> o Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.



STAGE	Gli stage saranno svolti all'interno di aziende che hanno dimostrato interesse per la figura professionale, firmando impegni irrevocabili ad accogliere il 100% dei partecipanti totali.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	E' prevista una indennità sostitutiva del servizio mensa, pari ad Euro 1,00 per ogni ora di corso in aula o stage in azienda, effettivamente frequentata, nel caso in cui le ore giornaliere di stage siano almeno 7, articolate su due turni, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio).
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	Assolvimento obbligo d'istruzione
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Capacità di relazionarsi con il pubblico, adeguato orientamento alla professione e conoscenza della lingua italiana scritta e parlata.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione sarà composta nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none"> o 1 tutor formativo o 1 psicologo iscritto all'albo o 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	<ul style="list-style-type: none"> o Le prove di selezione si svolgeranno presso CE.S.CO.T. – Via Balbi 38B, 2° piano – 16126 Genova o N° 2 giornate di prove.
DATE DELLE PROVE	La prova scritta di selezione si terrà il giorno 20 Febbraio 2023 alle ore 13:00. La data del colloquio individuale verrà comunicata ai candidati che avranno superato la prova scritta.
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	I candidati riceveranno convocazione alla prova scritta di selezione contestualmente all'atto di iscrizione tramite raccomandata a mano. Gli esiti della prova scritta unitamente al giorno e l'ora dei colloqui orali verranno affissi in sede CE.S.CO.T. – Via Balbi 38B, 2° piano – 16126 Genova e sul sito www.cescot-ge.it il giorno stesso della prova psicoattitudinale.

PROVA SCRITTA	Questionario psico-attitudinale e test logico/matematico
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	<p>Saranno ammessi al colloquio individuale i primi 80 classificati della prova scritta e tutti quelli in più che avranno conseguito nella prova scritta lo stesso punteggio dell'ultimo ammesso.</p> <p>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.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	30% la prova scritta; 70% colloquio orale

ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
---	---------

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 4. "Occupazione giovanile" del Programma Regionale FSE
+ Liguria 2021-2027