



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020
ASSE 1 – Occupazione, ob. Spec. 8.1 _ “Match Point”**

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemologica da Covid -19

ADDETTO VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI	
SEDE FORMATIVA: ACCADEMIA DEL TURISMO _ PIAZZALE BIANCHI 1 _ LAVAGNA GE	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso gli allievi ,potranno sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica di ADDETTO VENDITA PRODOTTI ALIMENTARI Classificazione Istat 2011 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto
DESTINATARI	N. 12 giovani maggiorenni, disoccupati, inoccupati e inattivi, disoccupati e residenti o domiciliati in Liguria di età inferiore a 30 anni. Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
FIGURA PROFESSIONALE	La figura si occupa della vendita al pubblico di prodotti alimentari non confezionati (in particolare formaggi, salumi e prodotti di gastronomia). Accoglie il cliente e lo consiglia rispetto alle esigenze espresse. Informa il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Può offrire piccoli assaggi per la degustazione, presentando nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina. È in grado di tagliare, affettare, porzionare, pesare, confezionare e quindi prezzare i prodotti, e predisporre i prodotti confezionati in supporti adatti per il trasporto. In alcuni casi può essere chiamato anche a preparare sul posto prodotti freschi di gastronomia.
MERCATO DEL LAVORO	L'attività si può svolgere sia presso ipermercati o catene di grandi superfici specializzate e sia presso piccoli esercizi commerciali di alimentari o gastronomia. All'interno di punti vendita di commercio tradizionale e dimensioni più ridotte, collabora con l' esercente/titolare negozio. Nella GDO l'operatore è assegnato ad un reparto specifico nel quale opera insieme ad altri addetti. Nei punti vendita di commercio tradizionale può operare oltre che nell'area vendita anche in magazzino ed eventualmente alla cassa.

<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito: www.accademiadelturismo.eu</p> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere consegnata presso la sede dell'Accademia del Turismo negli orari indicati:</p> <p>Accademia del Turismo, Piazzale Bianchi 1 _ 16033 Lavagna (GE)</p> <p>tel. 0185/320492; orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30</p> <p>In alternativa, permanendo le condizioni di emergenza sanitaria, la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail all'indirizzo:</p> <p>info@accademiadelturismo.eu</p> <p>In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</p> <p>RIAPERTURA ISCRIZIONI DAL 29/11/2021 AL 10/12/2021</p>
<p>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</p>	
<p>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</p>	<p>Il percorso ha una durata pari a 600 ore di cui 300 di alternanza presso aziende del territorio già individuate.</p> <p>Struttura del corso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Competenze trasversali: <ul style="list-style-type: none"> • presentazione del corso • gestione gruppo e monitoraggio • orientamento al lavoro 2. Competenze relazionali <ul style="list-style-type: none"> • comunicazione e cultura dell'accoglienza • l'impresa commerciale e la pianificazione del lavoro 3. Competenze professionali <ul style="list-style-type: none"> • economics • teoria e tecnica di gestione e preparazione del banco alimentare • sommellerie 4. Competenze base <ul style="list-style-type: none"> • elementi di scienze dell'alimentazione • igiene e sicurezza 5. Competenze on the job <ul style="list-style-type: none"> • Alternanza in azienda 300 ore

ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Le attività corsuali svolte presso la sede formativa prevedono un impegno settimanale di circa 30 ore dal lunedì al venerdì.</p> <p>Durante l'alternanza l'impegno sarà fino a 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
STAGE	<p>Gli inserimenti in alternanza avverranno in aziende del territorio che hanno già manifestato tramite un "accordo per la formazione in alternanza" la volontà di ospitare uno o più allievi.</p>
PROVVIDENZA A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante l'alternanza, qualora il corso si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattina e pomeriggio), salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa in Accademia del Turismo o dell'azienda che lo ospita in alternanza.</p>
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>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Per iscriversi alla selezione i giovani interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione.</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>Nessuno</p>
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<p>In fase di selezione un punteggio di priorità sarà assegnato a coloro in possesso di qualifica e/o diploma nel settore (formazione professionale e istruzione alberghiera)</p>

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	<p>Composta da tre membri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore/tutor ○ 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	<p>ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 – 16033 Lavagna Le prove si svolgeranno in due giornate</p>
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>Selezione degli iscritti tramite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prova scritta psico-attitudinale - Colloquio individuale motivazionale: per valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	<p>Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con mail con ricevuta di ritorno, con raccomandata con ricevuta di ritorno; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e</p>

	<p>registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, fax, sms, telefono, ecc.</p> <p>Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web: www.accademia-delturismo.eu</p>
PROVA SCRITTA	- Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
PROVA PRATICA	Nessuno
COLLOQUIO	<p>La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nella prova scritta, il numero di persone da ammettere al colloquio.</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a: valutare la disponibilità del singolo rispetto a contenuti, modalità e tempi di realizzazione del corso, nonché la motivazione rispetto al profilo formato e al percorso.</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	<p>La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (presumibilmente: prove scritte 35%; colloquio motivazionale 60%)</p> <p>L'ulteriore 5% potrà essere assegnato a coloro in possesso di qualifica e/o diploma nel settore (formazione professionale e istruzione alberghiera)</p>
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
<p><u>SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA COVID-19 E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE SELEZIONI POTREBBERO ANCHE ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA SU PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION COME PREVISTO DAL DECRETO DEL DIRIGENTE N.2724 DEL 11/05/2020. SARA' COMUNQUE DATA COMUNICAZIONE NEI TEMPI UTILI.</u></p>	
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 ASSE 1 – Occupazione, ob. Spec. 8.1 _ “Match Point”</p>	

