



Priorità 1. "Occupazione" - Percorsi integrati nei settori strategici regionali a valere sul Programma Regionale FSE+ 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1. "Piano dell'Economia del Mare e del Turismo"

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: CUOCO	
Sede del corso: Accademia del Turismo_Piazzale Bianchi 1_Lavagna GE	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica di CUOCO Classificazione Istat 2011: 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
DESTINATARI	15 maggiorenni disoccupati e inattivi, residenti o domiciliati in Liguria. Per iscriversi alla selezione gli interessati dovranno avere assolto l'obbligo di istruzione. 20% eventuale riserva per donne, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
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	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. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature. Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza.
MERCATO DEL LAVORO	Il lavoro di cuoco si svolge generalmente in tutte le aziende aventi una funzione di produzione culinaria (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense...). Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio, o lavoratore dipendente.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione dal sito: www.accademiadelturismo.eu

	<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) tel. 0185/320492;</p> <p>orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8;30 – 12;30</p> <p>In alternativa 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@accademiadeliturismo.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>Iscrizioni: dal 3 giugno al 15 settembre 2024</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Azione 1 "Individuazione e validazione delle competenze ai fini del riconoscimento di crediti in ingresso" Questa azione può essere attivata al fine di individuare, valutare e validare (fasi 1 e 2 del servizio di IVC) eventuali competenze già in possesso dei destinatari ammessi al percorso con la finalità di permettere loro una riduzione della durata del corso di formazione.</p> <p>Azione 2 "Formazione professionale" Il percorso ha una durata pari a 600 ore di cui 180 di tirocinio curriculare.</p> <p>Struttura del corso: Modulo 1: presentazione del corso, gestione gruppo e monitoraggio, orientamento al lavoro, scienze dell'alimentazione _ igiene e sicurezza, comunicazione e cultura dell'accoglienza - the experience Modulo 2: l'impresa ristorativa e la pianificazione del lavoro, economics Modulo 3: teoria e tecnica di cucina Modulo 4: sommellerie Modulo 5: transizione ecologica e sostenibilità ambientale Modulo 6: transizione digitale nella ristorazione moderna Modulo 7: visite didattiche in strutture ristorative e testimonianze</p> <p>Azione 3 "Incontro domanda/offerta" L'azione di incontro domanda/offerta prevede una ricerca attiva del lavoro da parte del soggetto proponente con l'obiettivo di garantire l'attivazione di un rapporto di lavoro a tempo determinato, indeterminato o in somministrazione al soggetto destinatario</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Le attività corsuali svolte presso le sedi formative prevedono

	<p>un impegno settimanale di massimo 36 ore dal lunedì al venerdì.</p> <p>Durante il tirocinio curriculare 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	Il tirocinio curriculare sarà organizzato presso le aziende che hanno aderito in fase progettuale manifestando il fabbisogno di personale (bar, ristoranti, alberghi).
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	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 tirocinio curriculare.
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	Per iscriversi alla selezione gli interessati dovranno aver assolto l'obbligo di istruzione
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuno.
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	
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	<p>Composta da tre membri:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore/tutor ○ 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 - 16033 Lavagna
DATE DELLE PROVE	18 settembre 2024
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; in caso di numero elevato di candidati, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio sms, telefono, ecc.</p> <p>Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverranno tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda</p>
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso
PROVA PRATICA	Nessuno

COLLOQUIO	Saranno ammessi al colloquio tutti i candidati che raggiungeranno un punteggio sufficiente alla prova scritta. 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.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle due tipologie di prove (prove scritte 40%; colloquio motivazionale 60%) In fase di selezione: <ul style="list-style-type: none"> - un punteggio di priorità sarà assegnato a coloro in possesso di qualifica e/o diploma nel settore (formazione professionale e istruzione alberghiera) - sarà valutata la motivazione e l'attitudine al ruolo l'esperienza pregressa
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Priorità 1 "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027	