

Modello di bando-scheda informativa



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 ASSE 1 "Occupazione"



Soggetto proponente: ATI: OPERA DIOCESANA MADONNA DEI BAMBINI "VILLAGGIO DEL RAGAZZO" -
LAVAGNA SVILUPPO S.C.R.L. Cnos FAP Liguria Toscana - Formimpresa Liguria - ISFORCOOP

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

Sistema turismo - Qualificare l'offerta, strategia per il territorio

BARMAN

SEDE FORMATIVA:

CONSORZIO LAVAGNA SVILUPPO

SCUOLA ALBERGHIERA DI LAVAGNA: Piazzale Bianchi 1, Lavagna

LEONI CONSULTING: Corso Giannelli 16, Chiavari

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica</p> <p>Qualifica: BARISTA/BARMAN (rif. dgr 2409/97) - cod. ISTAT 5.2.2.4.0</p>
DESTINATARI	<p>N. 15 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione* in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualifica triennale di IeFP - diploma di scuola secondaria superiore; - laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p> <p>*La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del MLPS 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>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal

	D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
FIGURA PROFESSIONALE	Il barman accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.). Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza
MERCATO DEL LAVORO	Il Barman può lavorare in bar, caffè, locali notturni, alberghi e ristoranti. Può essere sia titolare dell'attività sia lavoratore dipendente, spesso legato alla stagionalità. La tipologia di lavoro prevede anche orari non standard (turni diurni e notturni).
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione <u>presso gli enti indicati di seguito</u> o scaricarle dai siti: www.scuolalberghiera.it, www.villaggio.org, www.cnosfap.it e www.formimpresaliguria.it</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i>) dovrà essere consegnata ad uno dei medesimi enti negli orari indicati.</p> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano presso le segreterie e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Scuola Alberghiera di Lavagna, Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-16, venerdì 8-12, sabato escluso</p> <p>Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 – San Salvatore di Cogorno (GE) - tel. 0185/375230; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-17, venerdì 8-12, sabato escluso</p> <p>CNOS FAP LT, Via A. Carrara 260– Genova- tel. 010 0986378; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8.30-13 e 14-16, venerdì 8.30-13</p> <p>CNOS FAP LT, Via San Giovanni Bosco 14 r– Genova- tel. 0104694493; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8.30-13 e 14-16, venerdì 8.30-13</p> <p>Formimpresa Liguria, Via Borachia, 13 - La Spezia - tel/fax 0187/564904; email: formimpresa@formimpresaliguria.it; <u>orario ufficio</u>: da lun a ven 8,00 – 16,00, sabato escluso</p> <p>Iscrizioni: dal 7 gennaio 2019 alle ore 12.00 del 7 febbraio 2019</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	Lo sviluppo del progetto prevede attività corsuali per un totale di 600 ore così ripartite: <ul style="list-style-type: none"> o Formazione d'aula:420 <ul style="list-style-type: none"> Teoria:132 Pratica: 288 Stage aziendale:180

ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 32 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage aziendale l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.
STAGE	Considerata la tipologia della figura professionale, i partecipanti saranno inseriti in aziende quali bar, stabilimenti balneari, ristoranti, alberghi.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage.
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	Qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore/tutor ○ 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	Scuola Alberghiera di Lavagna , Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) Le prove si svolgeranno in due giornate.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	N° 3 prove: <ul style="list-style-type: none"> - Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso. - Una prova scritta di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica - Un colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione agli iscritti in tempo utile affinché le persone coinvolte possano partecipare alle prove di selezione, di norma con raccomandata 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, e-mail, fax, sms, telefono, ecc. 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.scuolalberghiera.it).
PROVA SCRITTA	<ul style="list-style-type: none"> - Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso - Prova di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	<p>La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio.</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato, nonché le eventuali competenze già acquisite, in relazione agli obiettivi del corso e della figura professionale in uscita.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	<p>La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle tre tipologie di prove (presumibilmente: test psico-attitudinale 20%; prova scritta 20%; colloquio motivazionale 50%).</p> <p>Il rimanente 10% verrà attribuito ai candidati in possesso di qualifica triennale o diploma nel settore ed ai candidati in possesso di esperienza professionale documentata</p>
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	