

## Modello di bando-scheda informativa



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Regione Liguria

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



Opera Diocesana Madonna dei Bambini  
**VILLAGGIO DEL RAGAZZO**  
Centro San Salvatore



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

# CHEF

#### SEDE FORMATIVA:

**FORMIMPRESA LIGURIA - VIA BORACHIA, 13 - 19126 LA SPEZIA**

**RISTORANTE "MAURO RICCIARDI ALLA LOCANDA DELL'ANGELO" - VIA 25 APRILE, 60 - 19031 AMEGLIA (SP)**

#### INFORMAZIONI GENERALI

#### ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI

Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica  
**Qualifica: CHEF** - cod. ISTAT 5.2.2.1.0

#### DESTINATARI

N. **15** giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione\* in possesso di uno dei seguenti titoli di studio:

- qualifica triennale di IeFP istituto alberghiero
- diploma di scuola secondaria superiore;
- laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto

In fase di selezione verrà riconosciuto titolo preferenziale il possesso del diploma dell'istituto alberghiero o un'esperienza documentata almeno biennale nel settore ristorativo.

**Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni**

\*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 attual-

	mente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	Lo chef è il responsabile della cucina in ristoranti e alberghi di medio- grandi dimensioni, provvede alla predisposizione del menù e delle ricette creando nuovi piatti, con particolare attenzione alla cucina del territorio, di cui esalta profumi e sapori e sorveglia la loro realizzazione. Individua nuove tendenze culinarie e sperimenta proposte innovative. Dispone gli alimenti sui piatti in modo elegante e corretto. Cura il rispetto delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, anche le più moderne. Possiede vaste competenze di alimenti e alimentazione, nutrizione ed effetti derivanti dalle modificazioni dei cibi a seguito dei vari trattamenti (es. raffreddamento, congelamento, cottura, ecc.). Possiede vaste competenze di pasticceria e panificazione. Utilizza tutti gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali a quelli più moderni. Sceglie e forma il personale. Dirige la brigata di cucina. Istruisce il personale di sala per quanto riguarda il menù, il piatto del giorno e le varie ricette di cucina. Determina il costo dei piatti. Gestisce gli approvvigionamenti verificando la qualità dei prodotti forniti e la loro provenienza. Coordina il lavoro della brigata di cucina assegnando i compiti e controllandone l'esecuzione. Controlla la qualità dei cibi preparati. Risponde della sicurezza dell'ambito lavorativo, del livello di sicurezza dei prodotti e del livello sanitario dei locali del reparto cucina. Assicura la buona funzionalità dei macchinari.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p>Date le particolari caratteristiche dell'intervento formativo tale figura è in grado di inserirsi in strutture ristorative o ricettive di alto livello avvalendosi di competenze superiori a quelle di un tradizionale cuoco.</p> <p>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).</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<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: <a href="http://www.formimpresaliguria.it">www.formimpresaliguria.it</a>, <a href="http://www.villaggio.org">www.villaggio.org</a>, <a href="http://www.scuolalberghiera.it">www.scuolalberghiera.it</a> e <a href="http://www.cnosfap.it">www.cnosfap.it</a></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 e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p><b>FORMIMPRESA LIGURIA</b>, Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia - tel fax 0187/564904; e-mail: <a href="mailto:formimpresa@formimpresaliguria.it">formimpresa@formimpresaliguria.it</a>; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso</p> <p><b>Villaggio del Ragazzo</b>, 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><b>Scuola Alberghiera di Lavagna</b>, Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8-12</p>

	<p>e 13-16, venerdì 8-12, sabato escluso</p> <p><b>CNOS FAP LT</b> 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><b>CNOS FAP LT</b> 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><b>Iscrizioni</b>: dal 7 gennaio 2019 alle ore 12.00 del 7 febbraio 2019</p>
--	--

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO**

<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Lo sviluppo del progetto prevede attività corsuali per un totale di 800 ore così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Formazione d'aula:560 Teoria:102 Pratica: 458</li> <li>o Stage aziendale:240</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 40 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage aziendale l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 160 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>N° 240 ore di stage presso aziende ristorative specializzate anche fuori dal territorio di competenza. Periodo di svolgimento dello stage: al termine della formazione d'aula.</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	<p>Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage.</p>

**REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE**

<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	<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>
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	<p>Qualifica triennale istituto alberghiero, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto</p>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	<p>L'esperienza professionale sarà riconosciuta come titolo preferenziale purché documentata.</p>
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	<p>Nessuno</p>

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE**  
*(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)*

<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	<p>Composta da tre membri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o 1 psicologo</li> <li>o 1 coordinatore/tutor</li> <li>o 1 esperto del settore</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	<p><b>Formimpresa Liguria</b> – Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia. <b>Ristorante "Mauro Ricciardi alla Locanda dell'Angelo"</b> – Via</p>

	<p>25 Aprile, 60 - 19031 Ameglia (La Spezia).</p> <p>Le prove si svolgeranno in due giornate.</p>
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	<p>N° 3 prove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.</li> <li>- 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.</li> <li>- Una prova pratica</li> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	<p>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.</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 (<a href="http://www.formimpresaliguria.it">www.formimpresaliguria.it</a>).</p>
<b>PROVA SCRITTA</b>	Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.
<b>PROVA PRATICA</b>	La Prova pratica e' volta a verificare le competenze, le abilità, le attitudini e l'eventuale esperienza dichiarata.
<b>COLLOQUIO</b>	<p>La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte e nelle prove pratiche, 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.</p>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle tre tipologie di prove (presumibilmente: test psico-attitudinale 35%; colloquio motivazionale 35%; prova pratica 30%)
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b></p> <p>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione"</p> <p>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	