

Modello di bando-scheda informativa



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



Soggetto proponente: ATI: LAVAGNA SVILUPPO S.C.R.L. Cnos FAP Liguria Toscana – Formimpresa Liguria

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:
Work in Tourism _ Hotellerie Profession
CAMERIERE

SEDE FORMATIVA

SCUOLA ALBERGHIERA DI LAVAGNA: Piazzale Bianchi 1, Lavagna

FONDAZIONE ITALIANA ACCADEMIA MARINA MERCANTILE: Villa Spinola Grimaldi – Parco Tigullio Lavagna

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ

Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica

Qualifica: CAMERIERE (rif. dgr 2409/97) - cod. ISTAT 5.2.2.3.2

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

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 Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 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.

PARI OPPORTUNITÀ

L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)

FIGURA PROFESSIONALE

Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello.

	<p>Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dilisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e riscuote il dovuto. In occasione di ricevimenti o buffet prepara particolari allestimenti e partecipa al servizio. Si preoccupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala.</p>
<p>MERCATO DEL LAVORO</p>	<p>Il lavoro del cameriere si svolge presso alberghi, bar, ristoranti, mense, self-service. I contratti normalmente applicati a questa figura rientrano nella categoria del lavoro subordinato, a tempo pieno o part-time, a tempo indeterminato o determinato. Esegue la propria attività anche all'interno di un gruppo di lavoro, rapportandosi con il titolare, il cuoco e gli altri camerieri. Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di organizzazione della clientela e della stagionalità. Al cameriere si richiede disponibilità al lavoro straordinario e a turni (sia notturni che festivi).</p>
<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>Iscrizioni: dal 7 gennaio 2019 alle ore 12.00 del 7 febbraio 2019</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i>) dovrà essere consegnata presso la medesima sede negli orari indicati. Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la segreteria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - della Scuola Alberghiera di Lavagna o scaricarle dal sito www.scuolalberghiera.it - del CNOS FAP LT o scaricarle dal sito www.cnosvallecrosia.it - di Formimpresa Liguria o scaricarle dal sito www.formimpresaliguria.it <p>SCUOLA ALBERGHIERA DI LAVAGNA Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: info@scuolalberghiera.it Orario ufficio: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-16, venerdì 8-12, sabato escluso.</p> <p>CNOS FAP LT – Istituto Don Bosco, Via Col. Aproso, 433 - Vallecrosia (IM) Tel. 0184/256762 fax 0184.252672 email: direzione.vallecrosia@cnos-fap.it ; segreteria.vallecrosia@cnos-fap.it; Orario segreteria dal lunedì al mercoledì 9-17, giovedì e venerdì 9-13, sabato escluso.</p> <p>FORMIMPRESA LIGURIA Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia - tel fax 0187/564904; e-mail: formimpresa@formimpresaliguria.it</p>

	Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso.
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:156 Pratica: 264 o 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 ristoranti e strutture alberghiere.
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"> o 1 psicologo o 1 coordinatore/tutor o 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

	<p>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 (www.scuolalberghiera.it).</p>
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>	