

## Modello di bando-scheda informativa



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



Soggetto proponente: ATI: ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. Cnos FAP Liguria Toscana – Formimpresa Liguria

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

# CAMERIERE

#### SEDE FORMATIVA

ACCADEMIA DEL TURISMO: Piazzale Bianchi 1, Lavagna

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

#### **INFORMAZIONI GENERALI**

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica</p> <p><b>Qualifica: CAMERIERE</b> (rif. dgr 2409/97) - cod. ISTAT 5.2.2.3.2</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>N. <b>15</b> 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"> <li>- qualifica triennale di IeFP</li> <li>- diploma di scuola secondaria superiore;</li> <li>- laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto</li> </ul> <p><b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</b></p> <p>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.</p>
<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>	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><b>MERCATO DEL LAVORO</b></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><b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b></p>	<p><b>Riapertura Iscrizioni: dal 14 febbraio 2019 al 15 marzo 2019</b></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.</p> <p>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"> <li>- dell' <b>ACCADEMIA DEL TURISMO</b> o scaricarle dal sito <a href="http://www.accademiadelturismo.eu">www.accademiadelturismo.eu</a></li> <li>- del <b>CNOS FAP LT</b> o scaricarle dal sito <a href="http://www.cnosvallecrosia.it">www.cnosvallecrosia.it</a></li> <li>- di <b>Formimpresa Liguria</b> o scaricarle dal sito <a href="http://www.formimpresaliguria.it">www.formimpresaliguria.it</a></li> </ul> <p><b>ACCADEMIA DEL TURISMO</b> Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: <a href="mailto:info@accademiadelturismo.eu">info@accademiadelturismo.eu</a> Orario ufficio: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-16, venerdì 8-12, sabato escluso.</p> <p><b>CNOS FAP LT – Istituto Don Bosco,</b> Via Col. Aproso, 433 - Vallecrosia (IM) Tel. 0184/256762 fax 0184.252672 email: <a href="mailto:direzione.vallecrosia@cnos-fap.it">direzione.vallecrosia@cnos-fap.it</a> ; <a href="mailto:segreteria.vallecrosia@cnos-fap.it">segreteria.vallecrosia@cnos-fap.it</a>; Orario segreteria dal lunedì al mercoledì 9-17, giovedì e venerdì 9-13, sabato escluso.</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> Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso.</p>

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	Lo sviluppo del progetto prevede attività corsuali per un totale di 600 ore così ripartite: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Formazione d'aula:420 Teoria:156 Pratica: 264</li> <li>○ Stage aziendale:180</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	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.
<b>STAGE</b>	Considerata la tipologia della figura professionale, i partecipanti saranno inseriti in aziende quali ristoranti e strutture alberghiere.
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage.
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	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
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Nessuna
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Nessuno
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</b>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 psicologo</li> <li>○ 1 coordinatore/tutor</li> <li>○ 1 esperto del settore</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	<b>ACCADEMIA DEL TURISMO</b> , Piazzale Bianchi 1 - Lavagna (GE)  Le prove si svolgeranno in due giornate.
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	N° 3 prove: <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>- Una prova scritta di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica</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> </ul>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	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

	<p>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 (<b>www.accademiadelturismo.eu</b>).</p>
<b>PROVA SCRITTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Test psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso</li> <li>- Prova di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica</li> </ul>
<b>PROVA PRATICA</b>	Non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	<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>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	<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>
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione"</b>  <b>Regione Liguria FSE 2014 - 2020</b></p>	