

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

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: CAMERIERE (rif. dgr 2409/97) - cod. ISTAT 5.2.2.3.2</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 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>
PARI OPPORTUNITÀ	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)</p>
FIGURA PROFESSIONALE	<p>Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello.</p>

	<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>Riapertura Iscrizioni: dal 08 aprile 2019 al 15 luglio 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.</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"> - dell' ACCADEMIA DEL TURISMO o scaricarle dal sito www.accademiadelturismo.eu - del CNOS FAP LT o scaricarle dal sito www.cnosvallecrosia.it - di Formimpresa Liguria o scaricarle dal sito www.formimpresaliguria.it <p>ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: info@accademiadelturismo.eu 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 Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso.</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"> ○ Formazione d'aula:420 Teoria:156 Pratica: 264 ○ 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 (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
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	ACCADEMIA DEL TURISMO , 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

	<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 (www.accademiadelturismo.eu).</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>	