

## Modello di bando-scheda informativa



Unione europea  
Fondo sociale europeo



Regione Liguria



Agenzia regionale per il lavoro  
la formazione e l'accREDITAMENTO

**PROGRAMMA OPERATIVO REGIONE LIGURIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020**  
**(ASSE I - Occupazione) Fabbisogni formativi per sviluppo economico del territorio (Piano territoriale)**  
**Comune della Spezia ASSE 1, PRIORITÀ DI INVESTIMENTO 8i - OBIETTIVO SPECIFICO 8.5.1**

# AIUTO CUOCO ON BOARD

## SEDE FORMATIVA:

ACCADEMIA DEL TURISMO SCRL \_ PIAZZALE BIANCHI 1 \_ 16033 LAVAGNA (GE)

### INFORMAZIONI GENERALI

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA</b>	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica: AIUTO CUOCO (rif. dgr 90/18) - cod. ISTAT 5.2.2.1
<b>DESTINATARI</b>	<p>N. <b>15</b> giovani disoccupati*, nella fascia di utenza 25 - 39 anni, residenti/domiciliati in Liguria _ requisito minimo bassa scolarità</p> <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 n. 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 8.000,00 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800,00.</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>	<p>L'AIUTO CUOCO è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie.</p> <p>Il corso prevede lo sviluppo delle competenze necessarie ed obbligatorie per potersi imbarcare come aiuto cuoco su imbarcazioni del diporto, grazie al percorso BST (PSSR, Sopravvivenza e salvataggio, Antincendio base, Primo soccorso elementare)</p>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	Il lavoro dell'aiuto cuoco si svolge generalmente in cucina o al banco bar, in tutte le aziende che hanno un'attività di ristorazione. L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra, implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Il ritmo di lavoro può dipendere dalla stagione, le domeniche

Soggetto proponente: Formimpresa Liguria – Via Borachia 13 – 19126 La Spezia



	<p>e i giorni festivi possono essere lavorativi, l'orario può prevedere lavoro anche in orari non usuali. L'aiuto cuoco deve comunque essere in grado di sostituire in situazioni di emergenza il cuoco. Le competenze sviluppate nel corso permetteranno agli allievi di potersi inserire nel mercato del diportismo nautico.</p>
<p><b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b></p>	<p><b>Iscrizioni: dal 03/06/2020 alle ore 12,00 del 05/09/2020 DA INVIARE <u>ESCLUSIVAMENTE</u> VIA POSTA ELETTRONICA ALL'INDIRIZZO E MAIL:</b>  <a href="mailto:formimpresa@formimpresaliguria.it">formimpresa@formimpresaliguria.it</a>  <b>la domanda, compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo, dovrà essere completa di tutta la documentazione richiesta.</b></p> <p><b>Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione direttamente dal sito</b></p> <p style="text-align: center;"><a href="http://WWW.FORMIMPRESALIGURIA.IT">WWW.FORMIMPRESALIGURIA.IT</a>  <a href="http://WWW.ACCADEMIADELTURISMO.EU">WWW.ACCADEMIADELTURISMO.EU</a></p> <p><b>oppure tramite apposita richiesta inviata via mail all'indirizzo :</b>  e-mail: <a href="mailto:formimpresa@formimpresaliguria.it">formimpresa@formimpresaliguria.it</a>  <u><b>L'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposta la marca da bollo (nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo - Legge 405/1990) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità.</b></u></p> <p><b>In caso di riapertura degli uffici al pubblico ci si può rivolgere a:</b>  <b>FORMIMPRESA LIGURIA</b>  Via Borachia, 13 – 19126 La Spezia - tel fax 0187/564904;  Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso</p> <p><b>ACCADEMIA DEL TURISMO</b>  Piazzale Bianchi 1 – 16033 Lavagna – tel 0185/320492  Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso</p>
<p><b>DOCUMENTAZIONE DA PRODURRE</b></p>	<p>Modello di domanda compilato in ogni parte, datato e firmato in originale completo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* marca da bollo come da normativa vigente (€ 16,00)</li> <li>* copia del titolo di studio</li> <li>* informativa privacy ai sensi della normativa vigente</li> <li>* attestazione di disoccupazione rilasciata dal Centro per l'impiego di competenza</li> <li>* documento d'identità (per gli extracomunitari: permesso di soggiorno)</li> <li>* codice fiscale</li> <li>* dichiarazione accettazione fruizione attività in modalità FAD all.3</li> </ul>
<p><b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b></p>	
<p><b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b></p>	<p>Lo sviluppo del progetto prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Azione 1: attività corsuali per un totale di 600 ore così ripartite: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Formazione d'aula:420</li> <li>○ Stage aziendale:180</li> </ul> </li> </ul>

Soggetto proponente: Formimpresa Liguria – Via Borachia 13 – 19126 La Spezia



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Azione 2: Tirocinio di inserimento o reinserimento lavorativo Work experience Tirocinio di inserimento lavorativo/work experience. Durata max 6 mesi</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 25/30 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 120 ore (corrispondenti al 20% della durata del corso che è di 600 ore).</p> <p>SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE LEZIONI POTREBBERO ANCHE ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA.</p>
<b>STAGE</b>	Lo stage è finalizzato alla conoscenza del contesto, alla presa di contatto con le realtà del lavoro, alla concreta rappresentazione dell'organizzazione, delle professionalità, dei processi tecnici e di servizio, delle relazioni e delle problematiche proprie dell'area professionale.
<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, salvo che l'allievo utilizzi il servizio mensa in Accademia del Turismo o dell'azienda che lo ospita in stage</p> <p style="text-align: center;">-</p> <p>Euro 500,00 quale indennità di partecipazione tirocini/Work Experience</p>

#### **REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE**

<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>	Bassa scolarità
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Nessuno
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Nessuno

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

<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	Composta da tre membri: <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>ACCADEMIA DEL TURISMO</b> <b>Piazzale Bianchi 1 – 16033 Lavagna</b></p> <p>Le prove si svolgeranno in due giornate indicativamente nelle seguenti date il 24 e 25 settembre 2020</p>
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	<p>N° 2 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 par-</li> </ul>

Soggetto proponente: Formimpresa Liguria – Via Borachia 13 – 19126 La Spezia



	<p>tecipazione al corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <p><b><u>La prova scritta potrà essere somministrata in modalità da remoto prevedendo la convocazione degli iscritti attraverso e-mail o PEC tenuta agli atti e con somministrazione via web in contemporanea a tutti gli iscritti di un test attitudinale su piattaforma con temporizzatore che preveda la chiusura in automatico del test allo scadere del tempo utile.</u></b></p> <p><b><u>I colloqui individuali potranno essere svolti con modalità diverse dal colloquio in presenza .</u></b></p>
<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 mail con ricevuta di ritorno, 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, 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> e <a href="http://academiadelturismo.eu">academiadelturismo.eu</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>	Nessuno
<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.</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 40%; colloquio motivazionale 60%)
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Nessuno
<p><b><u>SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA COVID-19 E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE SELEZIONI POTREBBERO ANCHE ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA SU PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION COME PREVISTO DAL DECRETO DEL DIRIGENTE N.2724 DEL 11/05/2020. SARA' COMUNQUE DATA COMUNICAZIONE NEI TEMPI UTILI.</u></b></p>	
<p align="center"><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" – "Formarsi per Competere"  Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	

Soggetto proponente: Formimpresa Liguria – Via Borachia 13 – 19126 La Spezia

