



Programma Regionale FSE+ 2021-2027 "Piano dell'economia del mare e del turismo"
Priorità 1 – Occupazione, ob. Spec. ESO4.1



BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: CUOCO – Cucina tradizionale e di tendenza	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Esame di qualifica per CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI Cod. ISTAT 5.2.2.1.0
DESTINATARI	N. 12 maggiorenne disoccupati e inattivi, residenti o domiciliati in Liguria ed in possesso del seguente titolo di studio: <ul style="list-style-type: none"> • Assolvimento obbligo formativo In fase di selezione, a parità di punteggio, il 30 % dei posti disponibili sarà riservato alla componente femminile. Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006).
FIGURA PROFESSIONALE	Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.
MERCATO DEL LAVORO	Il lavoro di cuoco si svolge generalmente in tutte le aziende aventi una funzione di produzione culinaria (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense...). L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra, (primo cuoco, con compiti di coordinamento e comando, secondo cuoco, e così via) implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Gli utensili utilizzati sono spesso di grandi dimensioni e pesanti da reggere e maneggiare. La tipologia contrattuale applicata alla professione è spesso quella del contratto stagionale ma vengono applicati anche contratti a tempo indeterminato.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	La domanda di iscrizione potrà essere ritirata presso la segreteria della S.E.I. – C.P.T. negli orari sotto indicati. Per ulteriori informazioni sul corso contattare il numero 0183-710947. La domanda di iscrizione , in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere consegnate a mano presso la segreteria della S.E.I. – C.P.T. in Via Privata Gazzano, 24 – ad Imperia – Orari di apertura al pubblico: dal lunedì al giovedì 8:00 – 17:00 venerdì 8:00 – 14:00

NOTE	Al termine del percorso formativo, l'ente S.E.I. - C.P.T. rilascerà alle/ai partecipanti oltre alla qualifica prevista, l'attestato di "Formazione dei lavoratori per la sicurezza" , l'attestato di abilitazione per "OSA - Alimentaristi" . <u>A conclusione del percorso, è prevista l'assunzione per almeno il 60% dei partecipanti.</u>
-------------	---

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>AZIONE 1: "Individuazione e validazione delle competenze ai fini del riconoscimento di crediti in ingresso" (facoltativa) Durata: 16 ore a partecipante</p> <p>AZIONE 2: "Formazione professionale" Il percorso ha una durata complessiva di 800 ore così suddivise: Formazione teorica in aula: 259 ore Formazione pratica in laboratorio: 301 ore Stage aziendale: 240 ore</p> <p>AZIONE 3: "Incontro domanda/offerta" Durata: 6 mesi</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Orario: dal lunedì al venerdì Dalle 8.00 alle 14.00 per la formazione svolta presso la S.E.I. - C.P.T. Lo stage osserverà l'orario di lavoro aziendale. Massimo consentito ore di assenza: 160
STAGE	Lo stage sarà svolto presso aziende operanti nel settore della ristorazione aventi sede nel ponente ligure.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
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	Assolvimento obbligo formativo
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non è richiesta nessuna esperienza specifica
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Per i cittadini extracomunitari è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno. Per i cittadini stranieri, (fatta eccezione per coloro che hanno conseguito il titolo di studio in Italia) è richiesta la Dichiarazione di Valore in originale attestante il percorso scolastico, rilasciata dalla rappresentanza diplomatico-consolare italiana nel paese a cui appartiene la scuola che ha rilasciato il titolo.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Sarà composta da uno psicologo, un esperto nel settore e dal Tutor/Coordinatore
SEDE DELLE PROVE	S.E.I. – C.P.T. – Via P. Gazzano, 24 – Imperia Da svolgersi in due giornate
DATE DELLE PROVE	Entro 10 gg. dopo la scadenza del termine di iscrizione
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Prova scritta e colloqui individuali
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Ciascun candidato riceverà comunicazione via e-mail e/o via telefono della data e dell'orario del colloquio con la commissione esaminatrice, oltre alle istruzioni tecniche per presenziare al colloquio. L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco delle riserve saranno affissi o inseriti sul sito della S.E.I.-C.P.T. al termine delle procedure di selezione. I candidati ammessi al corso verranno contattati telefonicamente prima dell'inizio del corso per lo svolgimento delle visite mediche. La mancata presentazione al colloquio di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.
PROVA SCRITTA	Test psico-attitudinali
PROVA PRATICA	Nessuna
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio avviene previa graduatoria determinata sulla base di un punteggio minimo pari a 6/10: <ul style="list-style-type: none"> • il colloquio sarà individuale • il colloquio sarà teso a conoscere le esperienze scolastiche, formative e lavorative e ad indagare sulla motivazione di richiesta di partecipazione al corso e la predisposizione/volontà all'esperienza imprenditoriale.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La valutazione sarà elaborata in decimi; Alla prova scritta sarà attribuito un peso del 30 % Al colloquio sarà attribuito un peso del 70 %
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nella compilazione della graduatoria di accesso al corso saranno considerati: il titolo di studio - 2/10 l'esperienza lavorativa pregressa coerente al ruolo - 2/10 anzianità di disoccupazione - 1/10 forte motivazione - 5/10
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Regionale FSE+ 2021-2027 "Piano dell'economia del mare e del turismo" Priorità 1 – Occupazione, ob. Spec. ESO4.1	