



**Programma Operativo Regione Liguria Fondo Sociale Europeo 2014-2020  
(Asse I – Occupazione)  
Fabbisogni formativi per sviluppo economico del territorio (Piano territoriale)  
Comune della Spezia**

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: <b>AIUTO CUOCO CON COMPETENZE DI BORDO</b> cod.ARSP19-1539/5/1/2/3	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI</b>	Al termine del corso (azione 1) gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica:  <b>AIUTO CUOCO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>o Repertorio Regionale delle professioni – Regione Liguria EQF 2</li></ul> <b>Classificazione Istat 2011: 5.2.2.1.0</b>
<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Azione 1 Formazione professionale n. <b>15 destinatari</b></li><li>• Azione 2 Tirocinio di inserimento o reinserimento lavorativo Work experience n. <b>10 destinatari in uscita dall'azione 1</b></li></ul> <b>REQUISITI:</b> In linea con l'Avviso regionale, giovani disoccupati/inoccupati nella fascia di utenza <b>25-39 anni</b> , residenti/domiciliati in Liguria, e in possesso di: Bassa scolarità - Qualifica triennale - Diploma di scuola secondaria di 2° grado - Laurea triennale e/o laurea magistrale o titolo equivalente che hanno necessità e desiderio di inserirsi o re-inserirsi nel mondo del lavoro. Intendono acquisire una preparazione teorico-pratica ed un'adeguata manualità al fine di poter avere solide basi per imparare un mestiere immediatamente spendibile sul mercato. Sulla natura di disoccupati si richiama il D.Lgs.150/2015 e la Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali n. 34/2015  <b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura del bando.</b>
<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>	<b>AIUTO CUOCO</b> La presente operazione mira a far acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare come aiuto cuoco  Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici Essere in grado di ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature Essere in grado di effettuare la preparazione di ingredienti per cucina  I partecipanti conseguiranno: <b>il certificato HACCP e l'attestato Sicurezza nei luoghi di lavoro.</b>

<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p><b>L'aiuto cuoco</b> è una figura professionale di supporto al cuoco o allo chef nella preparazione dei piatti che viene inserito in aziende della ristorazione commerciale come ristoranti, hotel, ecc. oppure della ristorazione collettiva come mense scolastiche, ristorazione viaggiante, ecc. L'aiuto cuoco si occupa principalmente dell'esecuzione di compiti semplici sotto la supervisione del cuoco oppure dello chef; esegue la preparazione delle materie prime (pulitura e taglio verdura e frutta, pulizia del pesce, ecc.) o dei semilavorati e le predispone per la preparazione delle ricette.</p> <p>Per coloro che cercano lavoro come aiuto cuoco sono diversi gli ambiti in cui è possibile che vengano inseriti sia in Italia che all'estero. Questa figura professionale non è solamente ricercata nei ristoranti, ma anche nelle cucine degli hotel come anche a bordo delle navi da crociera. Ecco che questa rappresenta un'ottima opportunità per i giovani di lavorare all'estero.</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Per scaricare la domanda di iscrizione e visionare la scheda informativa <a href="http://www.ciofsliguria.org">http://www.ciofsliguria.org</a></p> <p>Per avere informazioni sul corso, per il ritiro della domanda di iscrizione, della scheda informativa e per la presentazione delle domanda stessa rivolgersi a:</p> <p><b>C.I.O.F.S-F.P. Liguria Sede Operativa della Spezia</b> Viale Amendola, 2 La Spezia Tel. 0187/770904 E-mail: <a href="mailto:infospezia@ciofsliguria.org">infospezia@ciofsliguria.org</a></p> <p>Orario apertura: dal lunedì al sabato 9.00-13.00 e dal lunedì al venerdì 15.00-18.00</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>Alla domanda dovranno essere allegati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Curriculum secondo il modello Europass CV</li><li>- Autocertificazione attestante lo stato di disoccupazione/no occupazione (DID online o iscrizione MIATTIVO) ai sensi del DPR 445/2000</li><li>- Fotocopia del titolo di studio</li><li>- 2 foto tessere</li></ul> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p><b>Apertura domande iscrizione dal 22.06.2020 al 25.09.2020 ore 12.00</b> <b>Scadenza bando 25.09.2020 ore 12.00</b></p>

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p><b>600</b> ore: 420 ore moduli teorico/pratici e 180 ore di tirocinio/stage curriculare</p> <p>Dopo lo svolgimento del corso 10 allievi in uscita dall'azione 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saranno avviati ad un tirocinio di inserimento o reinserimento lavorativo Work experience (Azione 2) presso Aziende del settore per la durata di tre mesi per un monte ore non inferiore a 16 ore/settimana durante la quale la persona può sperimentare "sul campo" le proprie competenze tecniche e trasversali.</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>AZIONE 1</b> l'articolazione dell'orario del corso: da lunedì a venerdì dalle 14,00 alle 18,00 in stage: sulla base dell'orario dell'azienda ospitante</li> <li>○ massimale di assenza concesso: 120 ore</li> <li>○ <b>AZIONE 2</b> W.E sulla base dell'orario dell'azienda ospitante, per 3 mesi per un monte ore non inferiore a 16 ore/settimana</li> </ul>
<b>STAGE</b>	<p>Il tirocinio curriculare, è un'attività formativa programmata, dell'ammontare di <b>180 ore</b>, finalizzata alla conoscenza diretta del mondo del lavoro e del consolidamento delle competenze tecnico professionali acquisite in formazione. Esso si connota, fondamentalmente, come banco di prova professionale, per la valutazione delle competenze. L'esperienza consente di sviluppare conoscenze, competenze ed abilità sia professionali per svolgere la mansione di aiuto cuoco sia trasversali - soft skill necessarie per muoversi in modo efficace nel mercato del lavoro.</p> <p>La collocazione personale di ciascun allievo/a presso l'azienda sarà compiuta con grande oculatezza per porre ogni persona al posto giusto e verrà predisposto un piano formativo personalizzato.</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	Per il percorso di tirocinio è prevista un'indennità di partecipazione fino ad un massimo di € 500,00 mensili

<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	La selezione sarà effettuata nel caso in cui alla chiusura del bando il numero dei candidati superi il numero dei destinatari previsti dal bando (15 allievi). L'ammissione al corso è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso il medico del lavoro e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica i sensi D. Lgs. N. 81/08 e ai sensi del DPR 445/2000.
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Bassa scolarità - Qualifica triennale - Diploma di scuola secondaria di 2° grado - Laurea triennale e/o laurea magistrale o titolo equivalente che hanno necessità e desiderio di inserirsi o re-inserirsi nel mondo del lavoro.
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non prevista
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Nessuno

<b>MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	La commissione incaricata delle prove di selezione è composta da: - il tutor del corso; - due esperti di settore afferente il profilo professionale; - uno psicologo
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	Le prove di selezione si terranno presso: <b>C.I.O.F.S-F.P. Liguria Sede Operativa della Spezia Viale Amendola, 2 19121 La Spezia</b>
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	La selezione sarà effettuata nel caso in cui alla chiusura del bando il numero dei candidati superi il numero dei destinatari previsti dal bando (15 allievi);  la selezione si articola su due prove: Valutazione del CV Colloquio motivazionale
<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: consegna a mano dell'avviso con indicazione di data e ora di svolgimento delle prove con sottoscrizione di dichiarazione di ricevuta; pubblicazione sul sito internet del C.I.O.F.S_FP Liguria  In caso di numero elevato di candidati, saranno utilizzate altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, fax, sms, telefono, ecc..  Di tutta la documentazione di convocazione sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione.  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 del <b>C.I.O.F.S-F.P. Liguria Sede Operativa della Spezia, Viale Amendola, 2 La Spezia</b> - tramite pubblicazione sul sito internet del <b>C.I.O.F.S-Fp Liguria.</b>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	Valutazione del CV 30 % Colloquio motivazionale: 70 %
<b>Programma Operativo Regione Liguria Fondo Sociale Europeo 2014-2020 (Asse I – Occupazione) Fabbisogni formativi per sviluppo economico del territorio (Piano territoriale)</b>	

