FULVIA ANTIGNANO ALFA LIGURIA Dirigente 24.01.2024 10:58:56 UTC

Priorità 1. "Occupazione" - PERCORSI INTEGRATI NEI SETTORI STRATEGICI REGIONALI A VALERE SUL PROGRAMMA REGIONALE FSE+ 2021-2027 – Obiettivo specifico ESO4.1. - "PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO"

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid –19"

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: **CHEF 4.0 DIGITAL & TRADITIONAL CUISINE**	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Al termine del corso gli allievi sosterranno l'esame per il conseguimento della QUALIFICA **Profilo DGR. 2409/97 Voce di Professione e Codice ISTAT: Cuoco – 5.2.2.1.0**
DESTINATARI	N. 8 disoccupati e/o inattivi residenti o domiciliati in Liguria in possesso di qualifica triennale professionale istituto alberghiero oppure di diploma di istruzione secondaria superiore quinquennale. **20% riserva donne, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.** **Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.**
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n.198/2006 (11 APRILE 2006) e ss.mm.ii.
FIGURA PROFESSIONALE	Lo Chef 4.0 digital & traditional cuisine al termine del corso avrà maturato le competenze previste per la figura professionale oggetto di qualifica e di conseguenza l'acquisizione di skills professionali e principi specifici. In particolare: - essere in grado di elaborare il menù e preparare i relativi piatti; essere in grado di effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di erogare un servizio di qualità; imparare a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; essere in grado di applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro; essere in grado di applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. In più avrà maturato competenze specifiche relative alla ristorazione sostenibile, alla ristorazione emozionale e alla gestione dei social per le aziende di ristorazione. Attraverso l'utilizzo di simulazioni saranno analizzati casi pratici e di lavoro per stimolare e sviluppare nei corsisti skills e abilities progettuali, di analisi e problem solving, di relazione e valutazione del lavoro svolto, favorendo così le diverse fasi del processo di apprendimento. Si tratta di un settore che per sua natura ha bisogno di un'applicazione pratica in laboratorio.
MERCATO DEL LAVORO	Lo Chef 4.0 digital & traditional cuisine può operare 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) 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. Si segnala che è previsto l'inserimento lavorativo tramite contratto a tempo determinato della durata di 6 mesi per il 50% degli Allievi che avranno concluso positivamente il corso e superato l'esame di qualifica finale. Sugli allievi che avranno superato l'esame finale di qualifica e che non saranno inseriti direttamente, sarà messa in essere un'azione di accompagnamento al lavoro che consisterà in un supporto alla ricerca attiva del lavoro, da parte del personale dell'ente di formazione con il focus di favorire la stipula di un contratto (a tempo determinato, indeterminato o di somministrazione o l'inizio di collaborazione con altre possibili formule – P.IVA o collaborazioni coordinate e continuative). Le attività attuate da parte del soggetto proponente comprenderanno lo scouting delle opportunità occupazionali coerenti con il profilo in uscita, la definizione e la gestione della tipologia di azioni di accompagnamento di concerto con ciascuno degli utenti interessati, la promozione degli utenti presso il sistema di imprenditoria locale.

MODALITA' DI ISCRIZIONE	Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la sede di Forma Mentis Srl oppure scaricarla dal sito www.formamentis.net nella sezione "news" 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 consegnata a mano presso la medesima sede negli orari indicati. **Forma Mentis S.r.l.** Via Ceccardi 1/10 (Terzo piano) – 16121, Genova Tel 010-0986666 www.formamentis.net – e- mail: didattica@formamentis.net dal lunedì al venerdì con il seguente orario: 9:00/13:00 – 14:00/17:00 Iscrizioni: **dal 22/01/2024 al 08/03/2024**
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	Il progetto prevede un percorso formativo integrato, articolato in: Formazione in aula – Attività Corsuale rivolta a N. 8 partecipanti. L'azione è svolta per un totale di 560 ore in aula così ripartite: MODULO 1: SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (12 ore) MODULO 2: PUBLIC SPEAKING ENOGASTRONOMICO (20 ore) MODULO 3: PROFESSIONE CUOCO (12 ore) MODULO 4: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (68 ORE) MODULO 5: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA: TEORIA E PRATICA (120 ORE) MODULO 6: LABORATORIO DI PASTICCERIA: TEORIA E PRATICA (88 ORE) MODULO 7: IGIENE E QUALITA' ALIMENTARE (32 ORE) MODULO 8: DIETETICA (40 ORE) MODULO 9: APPROVVIGIONAMENTO PRODOTTI (28 ORE) MODULO 10: RICETTE DELLA CULTURA GASTRONOMICA LIGURE, ITALIANA ED INTERNAZIONALE – TEORIA E PRATICA (40 ORE) MODULO 11: RISTORAZIONE SOSTENIBILE (20 ORE) MODULO 12: RISTORAZIONE EMOZIONALE (20 ORE) MODULO 13: SOCIAL MEDIA MARKETING PER LE AZIENDE DI RISTORAZIONE (60 ORE) Formazione in stage aziendale – Attività di Tirocinio curriculare, presso le aziende aderenti, rivolta a 8 partecipanti. L'azione è svolta per un totale di 240 ore al termine delle attività d'aula.
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 40 ore dal lunedì al venerdì; durante la formazione in ambito lavorativo, presso le sedi aziendali l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale che, stante la natura dell'attività, può prevedere sabato, domenica e fascia serale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 160 ore corrispondenti al 20% della durata complessiva del corso (quindi della parte d'aula e della parte di stage aziendale).
STAGE	Gli stage saranno organizzati presso realtà aziendali che si occupano di ristorazione ubicate sul territorio 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 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 professionale triennale istituto alberghiero oppure diploma di istruzione secondaria superiore quinquennale.
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta E' prevista, su richiesta, dell'interessato la possibilità del riconoscimento di crediti in ingresso a seguito dell'accertamento del possesso di competenze specifiche comunque maturate inerenti il profilo professionale in uscita.
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Età superiore a 18 anni Disoccupati e/o inattivi Residenza o domicilio in Liguria Dichiarazione di disponibilità a viaggi di lavoro fuori dall'Area Metropolitana di Genova Per i candidati stranieri è necessaria una buona conoscenza della lingua italiana scritta e orale a livello A2. Ci si riserva l'applicazione di test per verificare l'effettiva conoscenza.

Forma Mentis S.r.l.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione di selezione sarà composta da n. 3 componenti di cui: • Psicologo iscritto all'albo • Coordinatore del corso • Esperto del settore di riferimento
SEDE DELLE PROVE	Le prove di selezione si svolgeranno presso Forma Mentis S.r.l. – Via Ceccardi 1/10 – 16121 Genova
DATE DELLE PROVE	**Le prove di selezione si svolgeranno nel seguente giorno: 12/03/2024**
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Le prove di selezione saranno così articolate: • prove scritte • colloquio individuale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	I candidati riceveranno convocazione alla prova scritta di selezione contestualmente all'atto di iscrizione tramite raccomandata a mano. Gli esiti delle prove verranno affissi presso l'ente di formazione Forma Mentis e sulla pagina "graduatorie" del sito internet www.formamentis.net.
PROVE SCRITTE	Le prove scritte saranno così articolate: • Test psico-attitudinale per verificare l'attitudine ed il possesso delle competenze correlate alla figura professionale in uscita • Test di logica • Eventuale test per la verifica della conoscenza della lingua italiana
PROVA PRATICA	Non prevista
PROVE ORALI	L'ammissione alle prove orali di selezione, ovvero al colloquio individuale, è limitata ai primi **40 candidati**, salvo eventuali ex equo, che avranno ottenuto i punteggi più alti, relativamente alle prove scritte, e a tutti quelli in più che avranno conseguito, nella prova scritta, lo stesso punteggio del quarantesimo candidato.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	• prova scritta (test psico-attitudinale e test di logica) 40% • colloquio individuale 60%
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA

Priorità 1 "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027