



PIÙ LIGURIA
FSE: investiamo nel vostro futuro

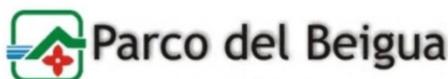


PIANO GIOVANI
La Regione Liguria per il tuo futuro.



**Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" FSE 2007-2013
Asse II Occupabilità, Asse IV – Capitale umano
"PIANI DI SVILUPPO SETTORIALE (PSS)"**

ATS Fondazione CIF Formazione Ass. Professionale Problem Solving, Associazione CFP "E. Fassicomo" – Scuola Grafica Genovese, Coldiretti Liguria, Ente Parco del Beigua, Ente Parco dell'Antola, Ente Parco dell'Aveto, IPSSAR Nino Bergese, IRIPA Liguria, ITA-IPAA "Bernardo Marsano", Lavagna Sviluppo srl, Laboratorio del gusto e dell'ospitalità, Opera Diocesana Madonna dei Bambini – Villaggio del Ragazzo.



SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO

"Cuoco con Specializzazione nella Ristorazione e nella valorizzazione delle Produzioni tipiche e biologiche"

codice istat 5.2.2.1.0

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO RILASCIATO	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica: Classificazione professionale ISTAT (2011) Codice: 5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti Repertorio Regionale delle qualifiche (DGR Regione Liguria 2836/2011) Codice 522105
DESTINATARI	15 giovani di età compresa tra i 17 e i 34 anni, disoccupati, inoccupati oppure occupati in CIG o con forme di contratto flessibili, in possesso della cittadinanza italiana o dell'Unione Europea ovunque residenti e cittadini non dell'Unione Europea regolarmente soggiornanti in Italia di cui all'art.39, comma 5,

	del decreto legislativo n. 286/1998 e successive modifiche.
PARI OPPORTUNITA'	L'Accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006
FIGURA PROFESSIONALE	<p>La figura professionale del Cuoco con specializzazione nella ristorazione e nella valorizzazione delle produzioni tipiche e biologiche, opera sia sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi, sia su quello della valorizzazione delle risorse e della cultura del territorio in risposta ,anche a nuove esigenze e modelli di comportamento in materia di alimentazione.</p> <p>La figura professionale del Cuoco con Specializzazione nella Ristorazione e nella valorizzazione delle Produzioni tipiche e biologiche ha il compito di organizzare e gestire le attività di ristorazione; conosce le caratteristiche qualitative dei prodotti tipici del processo produttivo di trasformazione gastronomica e di distribuzione.</p> <p>Realizza piani aziendali con criteri di efficienza , e qualità.</p> <p>Coniuga prodotti e ricette con la tradizione.</p> <p>Organizza la promozione/ commercializzazione di tipicità agro-alimentari gastronomiche.</p>
MERCATO DEL LAVORO	Il Percorso formativo risponde alle esigenze che emergono dai territori presi in considerazione dal partenariato, mettendo a disposizione una figura professionale dinamica, in grado di potenziare un tipo di turismo legato alla valorizzazione dei prodotti tipici, poiché legato alle esigenze del territorio attraverso la conoscenza e la rivalutazione della ristorazione ligure.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda d'iscrizione presso <u>Fondazione Cif</u>, Via Borzoli 61 a Genova tel. 010 4694259 (orario ufficio: dal lunedì al Venerdì 9-12 martedì e giovedì 14-16) sabato escluso e presentare la domanda di iscrizione (compilata e presentata in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo da 16,00 €) al medesimo indirizzo.(e negli stessi orari), oppure scaricare dai siti internet degli stessi enti sotto indicati.</p> <p>Per informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Referente Fondazione Cif : Dott.Paolo Gonnella Tel. 010 4694259 E-mail: didattica@fondazione cif.it www.fondazionecif.it ✓ Referente Istituto Bergese : Prof.re Giovannino Falcone Tel. 010 6506385 E-mail gerh020006@istruzione.it http://www.istitutobergese.it ✓ Referente Parchi : Parco Aveto Dott. Paolo Cresta tel. 0185340311 E-mail direttore@parcoaveto.it ✓ Parco Beigua: Dott. Maurizio Burlando, tel 010 8590300 E-mail direttore@parcobeigua.it ✓ Parco Antola : Dott. Antonio Federici, tel 010.9761014 E-mail : direttore@parcoantola.it <p>Le iscrizioni saranno aperte dal 29 settembre fino al 31 ottobre 2014 alle ore 12.00.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
EVENTUALI AGEVOLAZIONI ECONOMICHE	Il Percorso Formativo è gratuito.
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	Lo sviluppo dell'attività formativa prevede: Fase I Attività corsuali per un totale di 600 ore così ripartite

	<ul style="list-style-type: none"> - Informazione orientamento 24 - Formazione d'aula 456 - Stage 120 <p>Sono previste attività di work experience della durata di tre mesi presso aziende del settore a favore di 8 allievi</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>È previsto un orario massimo di 30 ore settimanali da lunedì a venerdì.</p> <p>È ammesso un numero di ore di assenza non superiore al 20% del totale. (120 ore)</p>
STAGE	<p>Lo stage si svolgerà presso aziende associate a Federalberghi, coldiretti e altre strutture presenti sul territorio ligure. Lo stage permetterà agli studenti un primo ingresso nel mondo del lavoro attraverso progetti formativi mirati e concordati con i soggetti ospitanti.</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<ul style="list-style-type: none"> - Euro 400,00 quale indennità di partecipazione WORK Experience. - Contributi a sostegno della creazione d'impresa a parziale copertura degli investimenti necessari all'avvio delle attività (a favore di 8 allievi)
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione.</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Diploma di scuola secondaria superiore o qualifica triennale di percorsi di stato o di percorsi Iefp nei servizi ristorativi, cuoco, o similari.</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>nessuna</p>
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<p>nessuno</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	<p>Composta da tre membri :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Psicologo - 1 Coordinatore tutor/ Fondazione Cif - 1 Esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	<p>Fondazione Cif Via Borzoli 61 a.</p>
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>La selezione verterà sulle seguenti prove: Una Prova scritta (Test psico-attitudinale)</p>

	Una Prova orale (un colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti differenti
MODALITA'DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di comunicazione 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, verrà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali ad esempio, e-mail fax, telefono. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso le Segreterie della Fondazione Cif e dell'Istituto Nino Bergese
PROVA SCRITTA	Test Psicoattitudinale per verificare la potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione del corso
PROVA PRATICA	Non Prevista
COLLOQUIO	Alla prova orale saranno ammessi i candidati da 1 a 25 presenti nella graduatoria risultante dalla prova scritta. La prova orale consisterà in un colloquio psicoattitudinale volto a individuare gli interessi e gli elementi motivazionali di ciascun candidato rispetto agli obiettivi formativi del Corso e alle modalità di realizzazione.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Test psicoattitudinale 40% ; colloquio motivazionale 60%)
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Non Previsti
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" FSE - 2007-2013 Regione Liguria 2007-2013	