



PIÙ LIGURIA
FSE: investiamo nel vostro futuro

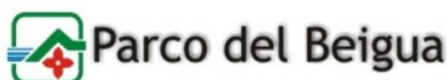


PIANO GIOVANI
La Regione Liguria per il tuo futuro.



**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
"Esperto nella valorizzazione e promozione dei prodotti tipici e biologici"
Codice ISTAT 1.3.1.5.0**

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO RILASCIATO	Gli allievi al termine del corso potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica: Esperto in valorizzazione dei prodotti tipici Codice ISTAT: 3.4.1.1.0
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. o 20% eventuale riserva per donne Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tale numero. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITA'	L'Accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006
FIGURA PROFESSIONALE	L'Esperto nella ristorazione e valorizzazione dei prodotti tipici e biologici svolge il proprio lavoro all'interno di aziende ed imprese dei settori alimentare, vitivinicolo e della ristorazione di qualità,

	<p>coniugando competenze classiche con competenze specialistiche nella promozione e nella valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici del territorio. Collabora all'organizzazione e alla gestione delle attività aziendali, occupandosi delle modalità operative dei servizi ristorativi e contribuisce a definire i processi della produzione. Suo ambito d'intervento è, inoltre, quello delle relazioni: con gli enti pubblici, i consorzi e le associazioni di produttori e consumatori, con i fornitori e con la clientela. Infine, l'ambiente del turismo integrato è il contesto operativo generale che fa da sfondo al suo lavoro.</p> <p>L'attività potrà essere esercitata in forma libero professionale o subordinata.</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>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. La figura professionale potrà svolgere la propria attività sia come dipendente in imprese della filiera agroalimentare, quali aziende di produzione e di ristorazione, di distribuzione e di vendita diretta che come imprenditore - lavoratore autonomo in grado di offrire consulenza specifica.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda d'iscrizione nel Tigullio presso la Scuola Alberghiera a Lavagna (www.scuolalberghiera.it) P.za Guglielmo Bianchi 1, 16033 Lavagna tel. 0185/320492 - 0185/362692 (orario ufficio: dal lunedì al giovedì 14-16) e a Genova presso Fondazione Cif (www.fondazionecef.it) Via Borzoli 61a 16161 Genova tel 010 4694251 e consegnare a mano il modulo di iscrizione (compilato e presentato in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo da 16,00 €) ai medesimi indirizzi esclusivamente negli orari indicati. E' possibile scaricare la modulistica dai siti internet degli enti sotto indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondazione Cif : Dott.Paolo Gonnella Tel. 010 4694251 E-mail: didattica@fondazionecef.it www.fondazionecef.it • Fassicomo : Dott.ssa Elisa Sciaccaluga Tel. 010 518651- E-mail elisa.sciacaluga@fassicomo.it Paolo Franchin -E-mail paolo.franchin@fassicomo.it www.fassicomo.it • Parco Aveto Dott. Paolo Cresta tel. 0185340311 E-mail direttore@parcoaveto.it • Parco Beigua direttore @parcobeigua.it • Parco Antola direttore@parcoantola.it <p>Le iscrizioni saranno aperte dal 14 ottobre fino al 9 dicembre 2014 alle ore 12.00</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
EVENTUALI AGEVOLAZIONI ECONOMICHE	<p>Il Percorso Formativo è gratuito.</p>
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Lo sviluppo dell'attività formativa prevede: Fase I Attività corsuali per un totale di 600 ore così ripartite</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informazione orientamento 12 - Formazione d'aula 408 - Stage 180h
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>È previsto un orario massimo di 36 ore settimanali. È ammesso un numero di ore di assenza non superiore al 20% del totale (120 ore).</p>
STAGE	<p>Lo stage si svolgerà nel territorio compreso tra Genova, Tigullio ed entroterra presso aziende operanti a diverso titolo nell'ambito di interesse del corso (produzione e commercializzazione agroalimentare, ristorazione, consulenza e promozione) e sarà programmato in funzione dell'orientamento e delle competenze dei partecipanti.</p>

ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO	Al termine del percorso formativo sono previste azioni di accompagnamento al lavoro e alla creazione di impresa e lavoro autonomo. Il percorso di creazione di impresa, per complessive 100 ore si rivolge ad 4 destinatari ed è articolato in attività di consulenza individuale, formazione (brevi moduli personalizzati) e formazione individualizzata per l'elaborazione del business plan.
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione.
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Diploma di scuola secondaria superiore
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Si privilegiano i titoli di studio in ambito ristorativo o l'esperienza biennale nel settore turistico-alberghiero
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri : <ul style="list-style-type: none"> - Psicologo - Tutor - Esperto del settore turistico-alberghiero
SEDE DELLE PROVE	I candidati devono presentarsi il giorno 16 dicembre alle ore 8.00 presso la Scuola Alberghiera, in Piazza G. Bianchi 1, Lavagna (GE) per lo svolgimento della prova scritta (test psico-attitudinale) e della prova pratica. A correzione prove ultimata (il giorno 16 dicembre 2014), verranno affissi presso la sede della scuola stessa le graduatorie di ammissione ai colloqui (che avranno inizio a partire dalle 8.00 del 17 dicembre) con i relativi orari di convocazione dei candidati ammessi. <u>La mancata presentazione alle prove di selezione comporta l'esclusione dal corso.</u> Gli esiti saranno affissi al termine di ogni prova presso la sede della Scuola Alberghiera "Città di Lavagna": Piazzale G. Bianchi 1 - 16033 Lavagna (GE). Tel. 0185 320492
TIPOLOGIA DELLE PROVE	La selezione verterà su tre prove: - Prova scritta (Test psico-attitudinale) - prova pratica - Prova orale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la Segreteria della Scuola Alberghiera Lavagna
PROVA SCRITTA	E' prevista un questionario di prova psico-attitudinale generico atto a valutare competenze di base attitudinali al corso
PROVA PRATICA	E' prevista una prova pratica individuale atta a valutare la abilità manuali e la propensione al lavoro di cucina
COLLOQUIO	Alla prova orale saranno ammessi i candidati da 1 a 30 presenti nella graduatoria risultante dagli esiti delle prove scritta e pratica. La prova orale consisterà in un colloquio 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 20%; Prova pratica 30 %; colloquio motivazionale 50%
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	