



OPERAZIONI RELATIVE A PERCORSI INTEGRATI NEI SETTORI STRATEGICI REGIONALI
A VALERE SUL 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 GREEN

Esperto nella valorizzazione di prodotti locali della terra e del mare

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso, previo superamento dell'esame verrà rilasciato ATTESTATO DI QUALIFICA IN CUOCO
DESTINATARI	Numero dei destinatari del corso: 15 allievi
REQUISITI DI ACCESSO	Disoccupati e inattivi residenti o domiciliati in Liguria in possesso dell'assolvimento dell'obbligo scolastico. Titoli preferenziali: qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore Permesso di soggiorno per allievi extracomunitari TUTTI I REQUISITI DEVONO ESSERE POSSEDUTI AL MOMENTO DELL' ISCRIZIONE
PARI OPPORTUNITÀ E NON DISCRIMINAZIONE	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 e ss.mm.ii. e dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea. Riserva per donne: 30 % dei partecipanti al Corso Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.
FIGURA PROFESSIONALE	Il cuoco si occupa di produrre pasti all'interno di imprese ristorative. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo. E' responsabile di un'area operativa (primi piatti, secondi, pasticceria) o dell'intero reparto di cucina e, avvalendosi di collaboratori, provvede alle preparazioni. Organizza le fasi di lavorazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità e l'igiene, coordina il personale, sovrintende alla pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature, controlla il rispetto delle normative HACCP e le direttive per gli allergeni.
MERCATO DEL LAVORO	Il cuoco lavora in aziende di produzione culinaria: ristoranti, pizzerie, alberghi, pub, bar, trattorie, gastronomie, mense, catering, cucina a domicilio, etc. L'attività è svolta singolarmente o in squadra, implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni a fonti di calore o al freddo. Usa attrezzature per la cottura, conservazione, lavorazione dei cibi. Il contratto applicato è a tempo indeterminato o stagionale. Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio, o lavoratore dipendente. Il cuoco può lavorare nei giorni festivi, spesso il lavoro è legato alla stagionalità del turismo.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00) debitamente compilata e dovrà essere consegnata a mano presso ASFOTER Corso Ricci, 14 Savona Tel. 019/8331340 e-mail: asfoter@confcommerciosavona.it Orario: dal lunedì al giovedì: dalle ore: 9:00 alle ore 13:00

	<p>e dalle ore: 14:30 alle ore 16:30 il venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 13:00</p> <p>L.G.O., Via Don Bosco 38 – Varazze Tel. 3491436440 - 3472690317</p> <p><u>Orario:</u> dal lunedì a venerdì, dalle ore: 9:00 alle ore 13:00</p> <p style="text-align: center;">Le iscrizioni saranno aperte Dalle ore 9:00 del 15/02/2024 fino alle ore 13:00 del 05/04/2024</p> <p>La domanda di iscrizione, unitamente alla scheda informativa è disponibile presso ASFOTER Corso Ricci, 14 SAVONA Tel. 019/8331340 LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITA' Via Don Bosco 38 – Varazze Tel. 3491436440 - 3472690317 O scaricabile dal sito www.confcommerciosavona.it/formazione-professionale/</p>
--	--

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>TOTALE: 600 ore</p> <p>Ore dedicate alla formazione: 440 di cui 190 di teoria e 250 di pratica</p> <p>Ore dedicate allo stage: 160</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si svolgerà indicativamente dal lunedì al venerdì con una frequenza giornaliera di 4 ore per la parte formativa, le lezioni teorico/pratiche in situazione di lavoro presso Ristoranti del territorio (Savona - Varazze) si svolgeranno dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 14,00 alle ore 16,00 con <i>pasti preparati e consumati come esercitazioni</i></p> <p>Le ore svolte durante lo stage seguiranno l'orario indicato dalle aziende ospitanti, per un massimo di 8 ore al giorno e 6 giorni alla settimana</p> <p>Ore di assenza consentite: non oltre il 20 % sul totale = 120 ore</p>
STAGE	<p>Lo stage sarà svolto presso Ristoranti, Alberghi, Stabilimenti balneari e Bar con cucina, Catering, Mense, Aziende che si occupano della produzione di pasti della Provincia di Savona</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>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</p>

REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE

AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo della visita specialistica di idoneità alle mansioni da parte di un Medico competente di cui al D.Lgs n. 81/08</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Assolvimento dell'obbligo di istruzione</p> <p>Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero:</p> <p>extracomunitari: dichiarazione di valore rilasciata dalle autorità diplomatiche (Ambasciata o Consolato) italiane nel paese di origine</p> <p>comunitari: traduzione asseverata in un tribunale italiano con apostille</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>Non richiesta per l'accesso alla selezione.</p> <p>L'eventuale esperienza potrà essere illustrata e considerata durante la prova orale di selezione</p>
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<p>Motivazione all'attività formativa e alla professione oggetto del Corso</p>

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE
(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)

COMMISSIONE DI SELEZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Numero dei componenti la commissione di selezione: 3 persone • Ruoli professionali presenti: Tutor del Corso, Esperto di settore, Psicologo
---------------------------------	--



SEDE DELLE PROVE	Luogo di svolgimento delle prove: ASFOTER, Corso Ricci 14 - Savona • Giornate previste: 2
TIPOLOGIA DELLE PROVE	• Test psicoattitudinale (prova scritta) • Colloquio individuale, motivazionale mirato a valutare l'attitudine al ruolo (prova orale) Al colloquio orale saranno ammessi i primi 20 candidati della graduatoria relativa al test psicoattitudinale (prova scritta) che sarà formulata sulla base dei punteggi ottenuti più eventuali pari merito nella ventesima posizione.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	La convocazione dei partecipanti per la selezione sarà effettuata con le seguenti procedure: ▪ Comunicazione telefonica ▪ Mail La graduatoria finale della selezione sarà pubblicata sul sito www.confcommerciosavona.it/formazione-professionale/ I 15 allievi selezionati saranno comunque avvisati telefonicamente. La mancata presenza ad una soltanto delle prove di selezione nell'orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al percorso.
PROVA SCRITTA	Test psicoattitudinale
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	I temi su cui verterà la prova riguardano: motivazione, interesse verso la professione, volontà di lavorare nel settore turistico seguendo regole e modalità operative, eventuale esperienza pregressa, modalità di comunicazione
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	• Prova scritta (test psicoattitudinale): 40 % • Prova orale: 60 %
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA REGIONALI A VALERE SUL PROGRAMMA REGIONALE FSE+ 2021-2027 PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO (PRIORITÀ 1 – Occupazione, ob. Spec. ESO4.1)	



