



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020**  
**ASSE 1 "Occupazione" Obiettivi Specifici 2 e 3**  
**PIANO DI CRESCITA ECONOMIA BLU**  
**OPERAZIONE BLU SAVONA**



ATS Xelon Sinergetica S.r.l. (Ente Capofila) & The Old School S.r.l., Obiettivo Spiagge Società Consortile Cooperativa ARL, I.I.S.S. Ferraris Pancaldo, Artescienza di Repetto Nadia SaS

SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: <b>CUOCO (A 0 MIGLIA)</b>	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE:</p> <p><i>Profilo DGR. 2409/97: Cuoco (a 0 Miglia)</i></p> <p>Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni, Area 16: <b>CUOCO</b></p> <p>Voce di Professione e Codice ISTAT Cuochi in alberghi e ristoranti - 5.2.2.1.0</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>N. 10 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione, maggiorenni in possesso di diploma di scuola secondaria superiore o qualifica triennale.</p> <p>Il 30% dei posti sarà riservato alla componente femminile, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano il raggiungimento di tale percentuale.</p> <p><b>TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALLA DATA DI CHIUSURA DELLE ISCRIZIONI</b></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	<p>L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n° 198.</p>
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	<p>Il cuoco a 0 miglia opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. Organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.</p>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p>Il progetto permetterà di inserire nelle cucine degli stabilimenti</p>

	<p>balneari e/o ristoranti figure professionali che non solo saranno in grado di preparare piatti di altissimo livello nell'ambito della tradizione della sana cucina ligure ma saranno anche capaci di individuare i prodotti migliori a km 0 da offrire ai clienti sempre più attenti anche a questo aspetto, promuovendo quindi i produttori locali e i presidi slow food.</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Iscrizioni aperte dal <b>14 luglio 2017 al 16 ottobre 2017</b> alle ore 19.00. La domanda di iscrizione e la scheda informativa possono essere ritirate e riconsegnate compilate presso:  THE OLD SCHOOL S.r.l. Via Montenotte 16 - Savona nei seguenti orari:  - dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 19.00.  Telefono: 019 820532</p> <p>Schede informative e domande di iscrizione possono essere scaricate dai seguenti siti: <a href="http://www.theoldschoolsavona.eu">www.theoldschoolsavona.eu</a> / <a href="http://www.obiettivospiagge.it">www.obiettivospiagge.it</a> / <a href="http://www.xelon.org">www.xelon.org</a></p> <p>DOCUMENTI RICHIESTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fotocopia Carta d'Identità</li> <li>• Fototessera</li> <li>• Fotocopia Codice Fiscale</li> <li>• Marca da bollo da 16 euro</li> <li>• Curriculum vitae</li> <li>• Per i candidati extra comunitari: permesso di soggiorno</li> </ul>
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Corso di formazione della durata di 600 ore di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 420 ore di formazione (aula)</li> <li>• 180 ore di stage</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si prevede un'articolazione su 5/6 ore giornaliere</li> <li>• Il numero massimo di assenze previste è pari al 20% sul totale del corso (120 ore)</li> </ul>
<b>STAGE</b>	<p>Previsto (180 ore con un massimo di 6 ore giornaliere)</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	<p>Non prevista</p>
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata 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</p>
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	<p>Diploma di scuola secondaria superiore o qualifica triennale.</p>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	<p>Non richiesta</p>
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	<p>Non previsti</p>

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

<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	La commissione sarà composta nel modo seguente: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1 esperto di selezione</li> <li>○ 1 psicologo selezionatore</li> <li>○ 1 tutor/docente del corso</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	I.I.S.S. Ferraris Pancaldo Via Rocca di Legino 35- Savona THE OLD SCHOOL Via Montenotte 16 – Savona
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	Prova n.1: test psico-attitudinale Prova n.2: colloquio di gruppo Prova n.3: colloquio individuale
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	La convocazione dei partecipanti alla prova di selezione n.1 sarà effettuata con comunicazione scritta al candidato consegnata al momento dell'iscrizione. La convocazione alle prove n.2 e n.3 e gli esiti della graduatoria finale avverranno attraverso la pubblicazione della graduatoria sui siti: <a href="http://www.theoldschoolsavona.eu">www.theoldschoolsavona.eu</a> / <a href="http://www.obiettivospiagge.ir">www.obiettivospiagge.ir</a> / <a href="http://www.xelon.org">www.xelon.org</a> con indicazione della sede e degli orari e affissa in bacheca presso la sede di The Old School – Savona.
<b>PROVA SCRITTA</b>	Test psico-attitudinale
<b>PROVA PRATICA</b>	Non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	<b>COLLOQUIO DI GRUPPO:</b> l'ammissione al colloquio di gruppo è limitata ai primi 60 candidati idonei che avranno superato la prova scritta con il punteggio più alto, fatti salvi eventuali ex-aequo. <b>COLLOQUIO INDIVIDUALE:</b> l'ammissione al colloquio individuale è limitata ai primi 30 candidati idonei che avranno superato il colloquio di gruppo con il punteggio più alto, fatti salvi eventuali ex-aequo e verterà su motivazione al corso, caratteristiche personologiche, esperienza di lavoro/percorso formativo.
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test psico-attitudinale e di indirizzo: 30%</li> <li>• Colloquio di gruppo: 30%</li> <li>• Colloquio individuale: 40%</li> </ul>
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Non previsti

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

Programma Operativo ASSE 1 Ó Occupazione  
Regione Liguria FSE 2014 - 2020