



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020  
OPERAZIONI RELATIVE ALLA REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ FORMATIVE NELL'AMBITO  
DEL SETTORE TURISMO – ASSE 1, OBIETTIVO SPECIFICO 2 E ASSE 3, OBIETTIVO SPECIFICO 11  
FORMARE AL TURISMO - GENOVA PER VOI**



associazione c.f.p. "e. Fassicomino"  
SCUOLA GRAFICA GENOVESE

ATS Xelon Sinergetica S.r.l. (Capofila) & Associazione C.f.p. "E. Fassicomino"  
Scuola Grafica Genovese

**SCHEDE INFORMATIVA DEL CORSO:**

**CUOCO (AG2018TUR/25/2)**

**INFORMAZIONI GENERALI**

<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI</b>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE:</p> <p>Figura Professionale del Repertorio Ligure delle Professioni, AREA PROFESSIONALE 16 – SEP 19 – SERVIZI TURISTICI</p> <p>Voce di Professione e Codice ISTAT <b>Cuochi in alberghi e ristoranti- 5.2.2.1.0</b></p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>N. 12 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione, maggiorenni in possesso di qualifica triennale o diploma di scuola secondaria superiore. Il 50% 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> <p>(* ) La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.</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 opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria), organizza le fasi di</p>

	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.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	Il corso risponde ai fabbisogni espressi dalle aziende operanti nella ristorazione che a fronte di una buona disponibilità di personale non specializzato necessitano invece di figure professionali adeguatamente formate, capaci di affrontare le sfide proposte da clienti esigenti e informati che arrivano in Italia sempre più attirati dal turismo enogastronomico. La collaborazione con una scuola di cucina, permette la realizzazione di un corso altamente professionale con un metodo didattico unico e coinvolgente che rende protagonista ogni partecipante e combina tecniche evolute con la tradizione, l'attività pratica con la conoscenza delle materie prime e dei territori dell'enogastronomia ligure.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Iscrizioni aperte dal <b>25 marzo al 31 luglio 2019</b> alle ore 13.00.</p> <p>La domanda di iscrizione e la scheda informativa possono essere ritirate e riconsegnate compilate nei seguenti orari e sede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e dal lunedì al giovedì dalle 14.00 alle 17.00 presso XELON SINERGETICA S.R.L. Piazza Colombo 3/1b – 16121 Genova</li> </ul> <p><b>Il corso partirà a settembre 2019.</b></p> <p>Schede informative e domande di iscrizione possono essere scaricate dal seguente sito: <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>• Copia di Titolo di Studio richiesto</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 700 ore di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 490 ore di formazione (aula)</li> <li>• 210 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 di aula per un massimo di 30 ore settimanali.</li> <li>• Il numero massimo di assenze previste è pari al 20% sul totale del corso (140 ore)</li> </ul>
<b>STAGE</b>	Previsto (210 ore con un massimo di 6 ore giornaliere)
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	Nel caso in cui il corso (aula e stage) si svolga con un orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio), è previsto un rimborso all'allievo di € 1,00/ora, calcolato sulle ore di effettiva frequenza.
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	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
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Qualifica triennale o diploma di scuola secondaria superiore
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non richiesta
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	Non previsti

**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>	Associazione c. f. p. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese in Via Imperiale, 41, 16143 Genova
<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.xelon.org">www.xelon.org</a> con indicazione della sede e degli orari e affissa in bacheca presso la sede di Xelon Sinergetica (Piazza Colombo 3/1b - 16121 Genova).
<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 personali, esperienza di lavoro/percorso formativo.
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	Test psico-attitudinale e di indirizzo: 40% Colloquio di gruppo: 20% Colloquio individuale: 40%
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Non previsti

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

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