

Modello di bando-scheda informativa



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Liguria

Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 ASSE 1 "Occupazione"



Opera Diocesana Madonna dei Bambini
VILLAGGIO DEL RAGAZZO
Centro San Salvatore



Soggetto proponente: ATI: OPERA DIOCESANA MADONNA DEI BAMBINI "VILLAGGIO DEL RAGAZZO" -
LAVAGNA SVILUPPO S.C.R.L. Cnos FAP Liguria Toscana - Formimpresa Liguria - ISFORCOOP

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO:

Sistema turismo - Qualificare l'offerta, strategia per il territorio

Cameriere di sala

SEDE FORMATIVA:

CNOS FAP LT- Via Angelo Carrara 260/ Moatech- Salita Santa Caterina 2 r 16124 Genova

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della seguente qualifica Qualifica: CAMERIERE (rif. dgr 2409/97) - cod. ISTAT 5.2.2.3.2
DESTINATARI	N. 12 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione* in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: <ul style="list-style-type: none"> - qualifica triennale di IeFP - diploma di scuola secondaria superiore; Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni *La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del MLPS 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
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 (pari opportunità)
FIGURA PROFESSIONALE	Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello.

	<p>Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dilisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e riscuote il dovuto. In occasione di ricevimenti o buffet prepara particolari allestimenti e partecipa al servizio. Si preoccupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala</p>
MERCATO DEL LAVORO	<p>Il Cameriere può lavorare in ristoranti, alberghi , bar, caffè, locali notturni.</p> <p>Può essere sia titolare dell'attività sia lavoratore dipendente, spesso legato alla stagionalità. La tipologia di lavoro prevede anche orari non standard (turni diurni e notturni).</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione <u>presso gli enti indicati di seguito</u> o scaricarle dai siti: www.cnosfap.it, www.villaggio.org, www.scuolalberghiera.it e www.formimpresaliguria.it</p> <p>La domanda di iscrizione (<i>compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo</i>) dovrà essere consegnata ad uno dei medesimi enti negli orari indicati.</p> <p>Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>CNOS FAP LT, Via A. Carrara 260– Genova- tel. 010 0986378; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8.30-13 e 14-16, venerdì 8.30-13</p> <p>CNOS FAP LT, Via San Giovanni Bosco 14 r– Genova- tel. 0104694493; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8.30-13 e 14-16, venerdì 8.30-13</p> <p>Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 – San Salvatore di Cogorno (GE) - tel. 0185/375230; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-17, venerdì 8-12, sabato escluso</p> <p>Scuola Alberghiera di Lavagna, Piazzale Bianchi 1 – Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; <u>orario ufficio</u>: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-16, venerdì 8-12, sabato escluso</p> <p>Formimpresa Liguria Via Borachia, 13 - La Spezia - tel\fax 0187/564904; email: formimpresa@formimpresaliguria.it; <u>orario ufficio</u>: da lun a ven 8,00 – 16,00, sabato escluso</p> <p>Iscrizioni: dal 7 gennaio 2019 alle ore 12.00 del 7 febbraio 2019</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Lo sviluppo del progetto prevede attività corsuali per un totale di 600 ore così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> o Formazione d'aula:420 <ul style="list-style-type: none"> Teoria:180 Pratica: 240 o Stage aziendale:180
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>La fase di aula/laboratorio verrà svolta presso la sede formativa del CNOS FAP di Via A. Carrara 260 16148 Genova Quarto e presso i locali dell'Azienda Moatech srl, Salita Santa Caterina 2 r</p>

	16124 Genova - l'impegno settimanale sarà mediamente di 25 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage aziendale l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 120 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.
STAGE	Considerata la tipologia della figura professionale, i partecipanti saranno inseriti in aziende quali ristoranti, alberghi, bar
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Il servizio mensa è a carico del progetto sia durante le ore d'aula sia durante lo stage, qualora le ore giornaliere svolte siano almeno 7 e su 2 turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	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
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Qualifica triennale o diploma di scuola secondaria superiore
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Nessuno

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	Composta da tre membri: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 psicologo ○ 1 coordinatore/tutor ○ 1 esperto del settore
SEDE DELLE PROVE	CNOS FAP LT – Via A. Carrara 260 16148 Genova Le prove si svolgeranno in due giornate.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	N° 3 prove: <ul style="list-style-type: none"> - Una prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso. - Una prova scritta di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica - Un colloquio orale mirato a conoscere il background, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Avviso di convocazione 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, sarà tenuta adeguata documentazione e registrazione relativa all'eventuale utilizzo di altre metodologie di comunicazione, quali, ad esempio, e-mail, fax, sms, telefono, ecc. Al termine delle prove di selezione, la comunicazione degli esiti e l'inizio delle attività di formazione avverrà tramite affissione in bacheca presso la sede ove è stata presentata la domanda e pubblicazione sul sito web (www.cnosfap.it).
PROVA SCRITTA	<ul style="list-style-type: none"> - Prova scritta a contenuti psico-attitudinali specifici per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso - Prova di lingua inglese, finalizzata a valutare il livello di competenza linguistica
PROVA PRATICA	Non prevista

COLLOQUIO	<p>La commissione di selezione definirà, in funzione dei risultati conseguiti nelle prove scritte, il numero di persone da ammettere al colloquio.</p> <p>Il colloquio sarà individuale e mirato a individuare le caratteristiche personali, le attitudini, le motivazioni del candidato, nonché le eventuali competenze già acquisite, in relazione agli obiettivi del corso e della figura professionale in uscita.</p> <p>Sarà attribuito un punteggio aggiuntivo ai candidati in possesso di qualifica triennale o diploma nel settore ed ai candidati in possesso di esperienza professionale documentata.</p>
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	<p>La commissione di selezione definirà il peso attribuito alle tre tipologie di prove (presumibilmente: test psico-attitudinale 30%; prova di inglese 10%; colloquio motivazionale 60%)</p>
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" ASSE 3 "Istruzione e formazione" Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	