



19/07/2023

**Priorità 4. "Occupazione giovanile" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.**

**L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"**

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: "Aiuto Cuoco"	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	Al termine del corso gli allievi:  potranno sostenere l'esame per il conseguimento della QUALIFICA "Aiuto Cuoco"  Codice ISTAT: 5.2.2.1.0 Aiuto Cuoco
<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>o il numero dei destinatari del corso: <b>14 allievi</b></li><li>o i requisiti di accesso alla selezione: <b>disoccupati, inoccupati e inattivi residenti o domiciliati in Liguria, maggiorenni di età inferiore ai 35 anni</b></li><li>o <b>eventuale riserva per donne, 30%. Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di non raggiungere tali numeri.</b></li></ul> <p><b>Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione</b></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	L'aiuto cuoco opera nel settore della ristorazione, si occupa secondo le direttive dello chef di: produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative; elaborazione del menù; organizzazione per le fasi di preparazione del cibo mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria; gestione degli acquisti; pulizia di ambienti e attrezzature. L'aiuto cuoco è la base professionale per diventare un bravo cuoco.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	Gli interessati potranno dal 15 Giugno 2023 al 3 Agosto 2023 ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la sede di The old school Srl oppure scaricarla dal sito <a href="http://www.theoldschoolsavona.it">www.theoldschoolsavona.it</a> nella sezione "news".  La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo da €16,00) dovrà essere consegnata a mano presso la medesima sede negli orari indicati. Oppure spedita tramite raccomandata A/R con ricevuta di ritorno all'indirizzo: THE OLD SCHOOL SRL via Montenotte 16/1, 17100 Savona. Tutto il contenuto (domanda con marca da bollo da € 16,00 chiaramente leggibile datata e firmata e con ricevuta di spedizione della raccomandata) dovrà essere anticipata al seguente indirizzo mail: <a href="mailto:info@theoldschoolsavona.it">info@theoldschoolsavona.it</a> entro il 3 agosto 2023

	<p><b>The old school Srl</b>  Via Montenotte 16/1(porta sinistra , primo piano) – 17100 Savona  Tel 019-820532 <a href="http://www.theoldschoolsavona.it">www.theoldschoolsavona.it</a>- e- mail:  <a href="mailto:info@theoldschoolsavona.it">info@theoldschoolsavona.it</a>  dal lunedì al venerdì con il seguente orario: 9:00/13:00 –  15:00/17:30</p> <p><b>per informazioni circa la documentazione d'iscrizione gli interessati potranno da giovedì 15 giugno a giovedì 3 agosto 2023 rivolgersi agli uffici di THE OLD SCHOOL negli orari dalle h.9:00 alle h.13:00, e dalle h.15:00 alle h.17:30 in presenza, oppure telefonare al numero 019820532 o cell 3497201855 o inviare una mail: <a href="mailto:info@theoldschoolsavona.it">info@theoldschoolsavona.it</a></b></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	Il percorso ha una durata di 600 ore di cui il 50% parte teorica presso la sede di The old school Srl, via Montenotte 16/1 e presso i laboratori delle varie aziende savonesi ed il 50% di stage in alternanza presso le varie aziende di Savona, Albisola Marina-Superiore e Varazze
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	il corso si svolgerà prevalentemente dalle h 9:00 alle 14:00 dal lunedì al venerdì, la parte dello stage seguirà le esigenze delle varie aziende e si svolgerà su 4 ore giornaliere. Il numero massimo di assenze consentite sull'intera durata del corso ( 600 ore) è pari al 20%, l'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"



<b>STAGE</b>	<p>Lo stage si effettuerà presso le varie aziende sottoelencate.</p> <p><b>-Gastrò:</b> L'artigianalità, l'amore per un'alimentazione sana, le preparazioni con metodi tradizionali il tutto sapientemente mixato da una sapiente creatività sono alla base della filosofia Gastrò.</p> <p><b>-FIORE:</b> E' una pizzeria ristorante, dove la qualità delle materie prime, pizza bio, dolci creativi e birra di produzione propria in un vivace</p> <p><b>-Fratelli Tirannini S.r.L. (insegne Mare Hotel, A Spurcacciu'n'a e Bagni Marea):</b> Hotel 4 stelle 66 camere di cui molte di design, n. 2 Ristoranti segnalati tra i primi in Liguria da Gambero rosso e guida</p> <p><b>-La Pescheria di Arecco e Savarè:</b> nasce inizialmente come dice il nome stesso dell'azienda come pescheria con l'esperienza delle sue titolari pluridecennale da subito ha attivato un servizio di gastronomia.</p> <p><b>-Hotel "Le Roi" Sun di Amura Antonio e C. S.n.c.</b> La famiglia Amura, eccellenti ristoratori e rinomati albergatori che si tramandano di generazione in generazione la passione per l'ospitalità</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	- 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
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<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>	<b>Assolvimento obbligo d'istruzione</b>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non è richiesta esperienza pregressa
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	In fase di selezione si darà importanza alle competenze individuali dei destinatari

<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	La commissione indicata delle prove di selezione sarà composta da 3 membri (presenti in tutte le fasi di selezione): - il tutor del corso; - un esperto di settore; - un esperto specializzato a valutare le attitudini alla professione Eventuali membri esterni aggiunti alla commissione svolgono esclusivamente funzione consultiva, di supporto e non partecipano all'assegnazione di punteggi di valutazione. La commissione, prima dell'avvio della selezione, elencherà gli ammessi e gli esclusi alle prove.
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	Luogo di svolgimento delle prove: THE OLD SCHOOL SRL via Montenotte 16/1, 17100 Savona numero di giornate previste per la selezione sarà una fatto salvo una presenza numerosa di candidati
<b>DATE DELLE PROVE</b>	la data della selezione sarà il 4 agosto 2023 ogni variazione sarà comunicata attraverso la sezione news del sito <a href="http://www.theoldschoolsavona.it">www.theoldschoolsavona.it</a>
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	Le prove saranno articolate su una prova scritta e il colloquio orale condotto da personale specializzato che mira a valutare le attitudini alla professione
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	Ogni comunicazione riguardante la convocazione dei candidati e gli esiti delle prove avverranno tramite comunicazione sul sito <a href="http://www.theoldschoolsavona.it">www.theoldschoolsavona.it</a> e nella bacheca presso la sede dell'organismo formativo, lo stesso avverrà per la graduatoria ammessi al corso e delle riserve.
<b>PROVA SCRITTA</b>	La prova scritta sarà articolata: o prova atta a stabilire le conoscenze di tematiche specifiche inerenti i contenuti del corso la prova è costituita da questionario.
<b>PROVA PRATICA</b>	Non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	Il colloquio sarà individuale destinato a tutti i partecipanti e l'esito sarà cumulativo con il voto della prova scritta precedente. Verterà su argomenti di cultura generale inerenti il lavoro pratico
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	La commissione per le valutazione delle prove ha a disposizione un totale complessivo di 100 punti ciascuna prova ha un peso del 50 %. Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi finali e sarà espresso in centesimi fino ad un massimo di 100 punti

<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Non previsti
---	--------------

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**  
**Priorità 4. "Occupazione giovanile" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027**

19/07/2023



