



Spett.le  
**ALFA**  
Agenzia per il Lavoro, Formazione e  
Accreditamento  
Sede Territoriale di Savona  
Corso Italia, 1  
17100 SAVONA

Oggetto: Operazione MATCH POINT 2  
CORSO DI QUALIFICA PER AIUTO CUOCO

Con la presente si invia in allegato il bando del corso in oggetto per opportuna  
vidimazione

p. IS.FOR.COOP.  
Il Legale Rappresentante



Sede Regionale: Is.For.Coop – Sal. Nuova N.S. del Monte 3c - 16143 Genova –  
Tel. 010.837301 Fax 010.8373029  
Sede di Savona - via Baracca 1r - 17100 Savona Tel. 019.263097 Fax 019.862286  
Cod. F. e Part. Iva 02233820105



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 DI QUALIFICA AIUTO CUOCO CON COMPETENZE PIZZERIA<br>Approvato con Decreto del Dirigente n 159 del 23/01/2023 |   |
|---|---|
| INFORMAZIONI GENERALI   |   |
| ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI  | Al termine del corso gli allievi potranno conseguire:<br><b>ATTESTATO DI QUALIFICA AIUTO CUOCO</b><br><br>Codice Istat<br>5.2.2.1.0 – Cuochi in alberghi e ristoranti   |
| DESTINATARI   | N° 10 giovani in possesso dei seguenti requisiti:<br>- disoccupati, inoccupati e inattivi,<br>- residenti o domiciliati in Liguria<br>- età inferiore ai 34 anni e superiore a 18<br>- titolo di studio: assolvimento obbligo di istruzione<br><b>Tutti i requisiti devono essere posseduti entro la data di iscrizione</b>   |
| PARI OPPORTUNITÀ  | L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii  |
| FIGURA PROFESSIONALE  | L'Aiuto cuoco è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera.  |
| MERCATO DEL LAVORO  | Il lavoro dell'aiuto cuoco si svolge generalmente in cucina o al banco bar, in tutte le aziende che hanno un'attività di ristorazione. L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra, implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Il ritmo di lavoro può dipendere dalla stagione, le domeniche e i giorni festivi possono essere lavorativi, l'orario può prevedere lavoro anche in orari non usuali. L'aiuto cuoco deve comunque essere in grado di sostituire in situazioni di emergenza il cuoco   |
| MODALITÀ DI ISCRIZIONE  | Gli interessati dovranno presentare candidatura corredata dalla seguente documentazione: domanda di candidatura, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo (€ 16,00), allegare documento di identità in corso di validità, 1 foto tessera, fotocopia del titolo di studio e/o dichiarazione di valore per titoli equipollenti conseguiti all'estero, curriculum vitae in lingua italiana, secondo il modello Europass CV, fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità, fotocopia del codice fiscale.<br>Si precisa che la presente scheda e la domanda di iscrizione sono scaricabili dal sito <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a><br><br>La domanda di iscrizione, corredata da tutta la documentazione richiesta, può essere presentata <b>pressogli uffici di Isforcoop Savona in Via Baracca 1 R</b><br><br><b>Sarà possibile iscriversi da Lunedì 30 Gennaio 2023 a Lunedì 20 Febbraio 2023.</b><br><br>Per informazioni<br>- telefonare al numero 019-263097 / 98<br>- inviare tramite mail ordinaria a <a href="mailto:gloria.rebagliati@isforcoop.it">gloria.rebagliati@isforcoop.it</a> |
| MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO  |   |
| DURATA E STRUTTURA DEL CORSO  | Il percorso formativo ha una durata di ore 360 di cui:<br>n. 180 ore formazione teorico/pratica aula/laboratorio realizzate presso Isforcoopsedi di Savona e Varazze,<br>n. 180 ore di stage (tirocinio curriculare) realizzate presso le aziende firmatarie degli accordi di   |

|  |   |
|--|---|
|  | alternanza.   |
| ARTICOLAZIONE E FREQUENZA                  | <p>Il corso si svolgerà per la parte di formazione in aula presso Isforcoop Via Baracca 1 R 17100 Savona e presso i laboratori di Isforcoop Varazze Via Bonfante, dalle ore 9 alle ore 13 dal lunedì al venerdì,<br/>La parte di corso svolta in alternanza invece seguirà le esigenze e gli orari aziendali e si svolgerà su 6 ore giornaliere.</p> <p>In numero massimo di assenze consentite sull'intero monte ore di <b>360 ore corso è pari al 15%</b></p>   |
| STAGE                                      | <p>Le 180 ore di stage verranno svolte presso le suddette aziende, firmatarie dell'accordo a progetto:</p> <p><b>Ristorante Terracqua</b>: ristorante pizzeria Piazzetta de Vigerio, 17019 Varazze SV<br/> <b>La Bouqueria</b>: ristorante via dei Vegerio 34 r, 17100 Savona<br/> <b>Hotel Torretti</b>: hotel ristorante V.le Nazioni Unite, 6, 17019 Varazze SV<br/> <b>Trattoria La familiare</b><br/> Trattoria - Piazza del Popolo, 8, 17012 Albisola Marina SV<br/> <b>La Risacca</b>: ristorante - Via Pescetto 11 17015 Celle Ligure (SV)<br/> <b>Ristorante Molo</b> ristorante Via Larco delle Coffe 5/7 17015 Celle Ligure (SV)<br/> <b>Ristorante Il Leudo</b> ristorante Via Orefici 7R 17100 Savona (SV)</p> |
| PROVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA            | - 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> |   |
| 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                 | obbligo scolastico assolto  |
| ESPERIENZA PROFESSIONALE                   | Non è prevista esperienza pregressa   |
| ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO             | <p>In fase di selezione si darà rilevanza alle competenze individuali dei destinatari che dovranno avere una buona capacità di relazione con gli altri, oltre a attitudini gestionali ed organizzative, ed una motivazione al lavoro per obiettivi.</p> <p>Sia i requisiti formali che le motivazioni ed attitudini saranno valutate in sede di selezione</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <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> |   |
| COMMISSIONE DI SELEZIONE   | <p>La commissione incaricata delle prove di selezione sarà composta da 3 membri (presenti in tutte le fasi di selezione):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il tutor del corso;</li> <li>- un esperto di settore;</li> <li>- uno psicologo per la somministrazione del test psicoattitudinale</li> </ul> <p>Eventuali membri esterni aggiunti alla commissione svolgono esclusivamente funzione consultiva, di supporto e non partecipano all'assegnazione di punteggi di valutazione.</p>                     |
| SEDE DELLE PROVE   | Luogo di svolgimento delle prove:<br>Isforcoop via Baracca 1 r 17100 Savona 6° piano  |
| DATE DELLE PROVE   | <p><b>La data della convocazione per lo svolgimento della prova scritta verrà comunicata agli interessati tramite mail e pubblicata sul sito <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a>.</b></p> <p><b>La data del colloquio orale verrà comunicata al termine della prova scritta</b></p>  |
| TIPOLOGIA DELLE PROVE  | <p>Il processo di selezione sarà articolato in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>una prova scritta</li> <li>un colloquio orale</li> </ul> <p>Entrambe le prove saranno condotte da personale specializzato, che mirerà a valutare anche le attitudini alla professione</p> <p>La selezione avverrà con il supporto di uno psicologo per la somministrazione del test psicoattitudinale e sarà svolta secondo principi di trasparenza</p>  |
| MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE  | <p>La convocazione dei candidati e la comunicazione degli esiti delle prove avverranno tramite comunicazione sul sito istituzionale dell'agenzia formativa <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a></p> <p>Dopo ogni prova sarà esposto, presso la sede dell'organismo formativo, l'elenco dei candidati ammessi e non ammessi senza l'indicazione dei punteggi ottenuti.</p> <p>Al termine della selezione sarà esposta la graduatoria degli allievi ammessi al corso, delle riserve e dei non ammessi</p> |
| PROVA SCRITTA  | La prova scritta è costituita da questionario psicoattitudinale di tipo generico, al quale verrà attribuita una votazione in centesimi che andrà a sommarsi con quella risultante dal colloquio orale   |
| PROVA PRATICA  | Non prevista  |
| COLLOQUIO  | <p>Tutti i partecipanti hanno accesso alla prova orale</p> <p>Il luogo di svolgimento sarà presso la sede di Isforcoop – via Baracca 1r 17100 Savona</p>  |
| VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE   | indicare il peso percentuale che ogni singola prova avrà sul punteggio finale   |



|  |  |
|--|--|
| <b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>  | La Commissione per la valutazione delle prove ha a disposizione un totale complessivo di 100 punti.<br>Pesi attribuiti a ciascuna prova:<br>30% prova scritta<br>70% prova orale<br>Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti nelle due prove e sarà espresso in centesimi, fino ad un massimo di 100 punti. |
| <b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b><br><b>Priorità 4. "Occupazione giovanile" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027</b> |  |

