



**OPERAZIONI RELATIVE A PERCORSI INTEGRATI NEI SETTORI STRATEGICI REGIONALI A VALERE SUL PROGRAMMA REGIONALE FSE+ 2021-2027
PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO
(PRIORITÀ 1 – Occupazione, ob. Spec. ESO4.1)**

BANDO – SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: CAMERIERI DI RISTORANTE	
<i>INFORMAZIONI GENERALI</i>	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE di: Camerieri di ristorante - Classificazione Istat 5.2.2.3.2-
DESTINATARI	n° 12 persone , disoccupate, inattive, residenti o domiciliate in Liguria con assoluto obbligo di istruzione. Costituirà titolo preferenziale il possesso di una qualifica professionale o diploma a indirizzo alberghiero.
REQUISITI DI ACCESSO	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in stato di disoccupazione o inattività - Essere residenti o domiciliati in Liguria - Avere assolto l'obbligo di istruzione <p>I requisiti di cui al presente paragrafo devono essere posseduti al momento dell'iscrizione.</p>
PARI OPPORTUNITÀ E NON DISCRIMINAZIONE	L'accesso al corso avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n. 198/2006 e ss.mm.ii. e dalla Carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea.
FIGURA PROFESSIONALE	<p>CAMERIERI DI RISTORANTE</p> <p>Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello. 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	Il lavoro del cameriere qualificato si svolge presso alberghi, bar, ristoranti, mense, self-service. I contratti normalmente applicati a questa figura rientrano nella categoria del lavoro subordinato, a tempo pieno o part-time, a tempo indeterminato o determinato. Esegue la propria attività anche all'interno di un gruppo di lavoro, rapportandosi con il titolare, il cuoco e gli altri camerieri. Molte volte il compito del cameriere è svolto in ambienti affollati ed in spazi ristretti. Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di organizzazione della clientela e della stagionalità. Al cameriere si richiede disponibilità al lavoro straordinario e a turni (sia notturni che festivi).

<p>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</p>	<p>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso gli uffici di Isforcoop ETS sede di Varazze in Via Bonfante snc o scaricarle dal sito www.isforcoop.it</p> <p>La domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) dovrà essere consegnata presso la medesima sede negli orari indicati. Saranno accettate esclusivamente le domande pervenute a mano e complete di tutta la documentazione richiesta.</p> <p>Isforcoop ETS sede di Varazze in Via Bonfante snc, Varazze 17019, orario ufficio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lunedì 08.30/13.00 e 14.00/16.00 - Martedì 08.30/13.00 e 14.00/15.30 - Mercoledì 08.30/13.00 e 14.00/16.00 - Giovedì 08.30/13.00 e 14.00/16.00 - Venerdì 08.30/13.00 e 14.00/16.00 <p><u>Apertura iscrizioni:</u> dalle ore 9.00 del 29/01/2024 alle ore 12.00 del 23/02/2024</p> <p><u>Proroga Apertura iscrizioni:</u> fino alle ore 12.00 di venerdì 8 marzo 2024</p> <p><u>Per informazioni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - telefonare al numero 019-931766 - inviare mail ordinaria a alessandra.obinu@isforcoop.it
<p>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</p>	
<p>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</p>	<p>Lo sviluppo del corso prevede attività per un totale di 300 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teoria/ laboratorio/esercitazione: 210 ore - Tirocinio: 90 ore <p>Il corso si svolgerà, per la parte teorica e di laboratorio, 5 giorni a settimana con orario 8.00-14.00 o 13.00 -19.00, mentre la parte di stage si svolgerà 5 giorni a settimana 6 ore al gg.</p> <p>La progettazione del percorso recepisce le linee guida dell'avviso e il modello per Area di Attività (ADA) e competenza declinato nella scheda di riferimento contenuta nel Repertorio Ligure delle Figure, arricchita dalle indicazioni degli studi di settore e dal brainstorming fra esperti del settore.</p> <p>5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante</p> <p>ADA.23.01.08 - Allestimento sala e servizi ai tavoli</p>
<p>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</p>	<p>Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente di 30 ore articolate, in cinque giornate a settimana con orario 8:00-14:00 o 13:00-19.00</p> <p>Durante il tirocinio l'impegno sarà di 30 ore settimanali, con orari stabiliti in accordo con l'azienda ospitante.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è 45</p>
<p>STAGE</p>	<p>Il percorso formativo prevede 90 ore di stage, ovvero il 30% del monte ore corso. Lo stage è lo strumento in grado di raccordare la formazione con il mondo del lavoro e di valorizzare il momento orientativo favorendo il raccordo tra allievi e le imprese del settore specifico.</p> <p>Il processo di individuazione delle aziende ospitanti, sarà sempre concordato con l'allievo e terrà conto di differenti aspetti, in primis le attitudini e ambizioni personali, il</p>



	luogo di residenza. Lo stage verrà svolto 5 giorni a settimana per 6 ore al giorno
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo della visita specialistica di idoneità alle mansioni da parte di un Medico competente di cui al D.Lgs n. 81/08
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Assolto obbligo di istruzione. Costituirà titolo preferenziale il possesso di una qualifica professionale o diploma a indirizzo alberghiero.
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Nessuna
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	

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">○ Tutor/coordinatore del corso○ Esperto del settore○ Uno psicologo
SEDE DELLE PROVE	<u>Sede delle prove:</u> Isforcoop via Bonfante snc 17019 Varazze Per la prova scritta, in caso di numero elevato di candidati sarà valutata altra sede idonea, di cui sarà data comunicazione in sede di convocazione.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Le prove si svolgeranno in una giornata e prevedranno : <ul style="list-style-type: none">– Prova scritta di carattere psico-attitudinale per verificare le potenzialità e le attitudini dei candidati alla partecipazione al corso.– Colloquio individuale motivazionale mirato a valutare l'attitudine al ruolo, 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	I candidati verranno convocati tramite mail, alla prova di selezione, inoltre tutte le indicazioni relative verranno indicate anche sul sito istituzionale dell'agenzia formativa www.isforcoop.it 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 di ISFORCOOP in via Bonfante snc - Varazze e pubblicazione sul sito web (www.isforcoop.it).
PROVA SCRITTA	In data 11 marzo 2024 alle ore 9.00 si terrà la Prova psico-attitudinale generica;
PROVA PRATICA	Test psico-attitudinale
COLLOQUIO	Al colloquio individuale verranno ammessi, sulla base del punteggio conseguito nella prova scritta, i primi 30 candidati. Il numero degli ammessi sarà aumentato qualora per la posizione 30 esima ci fossero candidati con pari punteggio. Il valore percentuale attribuito al colloquio orale sarà pari al 60%. Il luogo di svolgimento dei colloqui individuali sarà presso la sede di Isforcoop ETS – via Bonfante snc – 17019 Varazze.

	Il colloquio individuale sarà mirato a valutare l'attitudine al ruolo, le aspettative, le motivazioni verso il settore professionale e le competenze acquisite anche in contesti informali/non formali
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	La prova scritta, test psico attitudinale generico, ha un valore percentuale attribuito pari al 40% La prova orale ha un valore percentuale attribuito pari al 60%
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA REGIONALI A VALERE SUL PROGRAMMA REGIONALE FSE+ 2021-2027 PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO (PRIORITÀ 1 – Occupazione, ob. Spec. ESO4.1)	