



**Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020**

**INVITO A PRESENTARE OPERAZIONI RELATIVE A PERCORSI DI FORMAZIONE IN ALTERNANZA RIVOLTE AI GIOVANI UNDER 30 A VALERE SUL PROGRAMMA OPERATIVO REGIONE LIGURIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020 (ASSE I – Occupazione, ob. Spec. 8.1)**

"Match point"

**L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19**

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: <b>OPERATORE VENDITA FOOD approvato con provvedimento n. 1604 del 6/08/2021</b>	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	<p>Al termine del corso gli allievi potranno conseguire: ATTESTATO DI FREQUENZA</p> <p>Codice ISTAT: 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto</p> <p>ATECO 2007 47.1 COMMERCIO AL DETTAGLIO IN ESERCIZI NON SPECIALIZZATI</p>
<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ il numero dei destinatari del corso: <b>10 allievi</b></li> <li>○ requisiti di ingresso: disoccupati, inoccupati e inattivi, residenti o domiciliati in Liguria età inferiore ai 30 anni e superiore a 18 titolo di studio: diploma di scuola media superiore</li> </ul> <p>Rispetto al titolo di studio è necessario il diploma di scuola media superiore</p> <p><b>Verranno applicate le disposizioni vigenti in materia di sicurezza legata al COVID19</b></p> <p><b>TUTTI I REQUISITI VANNO POSSEDUTI ALL'ATTO 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).
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	La figura si occupa della vendita al pubblico di prodotti alimentari non preconfezionati (in particolare formaggi, salumi e prodotti di gastronomia). Accoglie il cliente e lo consiglia rispetto alle esigenze espresse. Informa il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Può offrire piccoli assaggi per

	la degustazione, presentando nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina. E' in grado di tagliare, affettare, porzionare, pesare, confezionare e quindi prezzare i prodotti, e predisporre i prodotti confezionati in supporti adatti per il trasporto. In alcuni casi può essere chiamato anche a preparare sul posto prodotti freschi di gastronomia.
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	L'attività si può svolgere sia presso ipermercati o catene di grandi superfici specializzate e sia presso piccoli esercizi commerciali di alimentari o gastronomia. All'interno di punti vendita di commercio tradizionale e dimensioni più ridotte, collabora con l'esercente/titolare negozio. Nella GDO l'operatore è assegnato ad un reparto specifico nel quale opera insieme ad altri addetti. Nei punti vendita di commercio tradizionale può operare oltre che nell'area vendita anche in magazzino ed eventualmente alla cassa.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>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, 2 foto tessere, 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.</p> <p>Si precisa che la presente scheda e la domanda di iscrizione sono scaricabili dal <b>sito <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a></b></p> <p><b>La domanda di iscrizione</b>, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata e corredata di tutti i documenti richiesti <b>dovrà essere :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. o consegnata a mano</b> presso la sede di Isforcoop salita nuova di NS del monte 3c 16143 Genova, <u>al mattino negli orari dalle ore 9 alle ore 17 dal lunedì al venerdì a partire da giovedì 30 settembre ore 9.00 fino al termine dell' 26 novembre ore 12 ;</u></li> <li><b>2. oppure spedita tramite raccomandata A.R (con ricevuta di ritorno)</b> all'indirizzo Isforcoop salita nuova di NS del monte 3c 16143 Genova, TUTTO il contenuto : domanda con marca da bollo da 16 euro, tutta la documentazione richiesta chiaramente leggibile datata e firmata e con la ricevuta di spedizione della raccomandata dovrà essere anticipata al seguente <b>indirizzo mail : <a href="mailto:under30@isforcoop.it">under30@isforcoop.it</a></b></li> </ol> <p>Rispetto alle domande spedite con raccomandata con ricevuta di ritorno dovranno pervenire entro i termini indicati dal bando e pertanto farà fede il timbro postale di spedizione.</p> <p><b>Per informazioni circa la documentazione di iscrizione gli interessati potranno, da giovedì 30 settembre al 26 novembre al mattino negli orari dalle ore 9 alle ore 12 dal lunedì al venerdì</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentarsi presso la <b>sede</b></li> <li>- - telefonare al numero <b>010837301</b></li> <li>- - inviare un' email a <a href="mailto:under30@isforcoop.it">under30@isforcoop.it</a></li> </ul>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	Il percorso ha una durata di 360h, di cui il 50% (pari a 180 ore) di

	stage in alternanza presso punti vendita Coop Liguria
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>Il corso si svolgerà dalle ore 9 alle ore 14 dal lunedì al giovedì, la parte di corso svolta in alternanza invece seguirà le esigenze e gli orari aziendali e si svolgerà su 8 ore giornaliere. In numero massimo di assenze consentite sull'intero monte ore di <b>360 ore corso è pari al 15%</b></p> <p><b>Il corso si svolgerà in presenza salvo diverse prescrizioni normative derivanti dallo stato di emergenza epidemiologica Covid 19 che saranno tempestivamente comunicate</b></p>
<b>STAGE</b>	<p>Le aziende che hanno dato disponibilità allo stage in alternanza sono aziende di settore della <b>città metropolitana di Genova</b></p> <p>Verranno applicate le disposizioni vigenti in materia di sicurezza legata al COVID19</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>	<b>L'ammissione al corso è subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche</b> , 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>Il Diploma di scuola media superiore è un requisito fondamentale</b>
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non è richiesta esperienza pregressa.
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	<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>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	<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. La commissione, prima dell'avvio della selezione, elencherà gli ammessi e gli esclusi alle prove</p>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	<p>Luogo di svolgimento delle prove: Isforcoop salita nuova di NS del monte 3c 16143 Numero di giornate previste: le giornate previste per la selezione saranno 2 : 1/2 giornata per la prova scritta 1 giornata e mezza per il colloquio orale Salvo diversa organizzazione derivante da motivi attualmente non prevedibili.</p> <p>Le selezioni si svolgeranno in presenza salvo diverse prescrizioni normative derivanti dallo stato di emergenza epidemiologica Covid 19 che saranno tempestivamente comunicate</p>
<b>DATE DELLE PROVE</b>	<p><b>le date indicative delle selezioni saranno il 30 novembre ed il 1 dicembre 2021</b> Il calendario delle date e gli orari potrebbero subire variazioni. Tali variazioni saranno comunicate con massima tempestività Inoltre ogni variazione verrà pubblicata sul sito dell'agenzia formativa <a href="http://www.isforcoop.it">www.isforcoop.it</a></p>
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	<p>Il processo di selezione dei candidati avverrà nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza e dei protocolli derivanti dall'emergenza sanitaria covid 19 e sarà articolato su una prova scritta a contenuto psicoattitudinale (almeno con una votazione sufficiente) e costituisce sbarramento di accesso al colloquio orale, condotto da personale specializzato, che mirerà a valutare 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> <p><b>TUTTO IL PROCESSO DI SELEZIONE AVVERRÀ SEMPRE NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE ED I PROTOCOLLI DERIVANTI DALL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA COVID 19</b></p>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	<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> 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. Al termine della selezione sarà esposta la graduatoria degli allievi ammessi al corso, delle riserve e dei non ammessi.</p>

<b>PROVA SCRITTA</b>	<p>La prova scritta è costituita da questionario psicoattitudinale di tipo generico e costituisce sbarramento di accesso al colloquio orale</p> <p>Il luogo di svolgimento sarà presso la sede di Isforcoop – Salita Nuova Del Monte 3c 16143</p> <p>Le selezioni si svolgeranno in presenza salvo diverse prescrizioni normative derivanti dallo stato di emergenza epidemiologica Covid 19 che saranno tempestivamente comunicate</p>
<b>PROVA PRATICA</b>	non prevista
<b>COLLOQUIO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saranno ammessi al successivo colloquio individuale soltanto i primi 40 della graduatoria che avranno superato la prima prova ( test psicoattitudinale), fatto salvo gli eventuale ex-aequo.il colloquio sarà individuale o di gruppo se il numero delle domande pervenute sarà di <b>numero tale da comportare tale scelta</b></li> <li>○ Il luogo di svolgimento sarà presso la sede di Isforcoop - Salita Nuova Del Monte 3c 16143</li> </ul> <p>In analogia a quanto previsto per lo svolgimento dei concorsi pubblici, le prove orali sono aperte al Pubblico</p> <p>Le selezioni si svolgeranno in presenza salvo diverse prescrizioni normative derivanti dallo stato di emergenza epidemiologica Covid 19 che saranno tempestivamente comunicate</p>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	<p>La Commissione per la valutazione delle prove ha a disposizione un totale complessivo di 100 punti.</p> <p>Pesi attribuiti a ciascuna prova:  30% prova scritta  70% prova orale</p> <p>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</p>
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	nessuno
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020</b></p>	

