



## SCHEMA INFORMATIVA DEL CORSO

### INFORMAZIONI GENERALI

**TITOLO DEL CORSO** “CORSO DI QUALIFICA PER CHEF”

**ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI** ATTESTATO DI QUALIFICA CHEF (cod ISTAT 5.2.2.1.0.) previo superamento dell'esame finale.

**DESTINATARI** n° 12 giovani e adulti disoccupati e persone in stato di non occupazione

La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 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 Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n.198

**FIGURA PROFESSIONALE:** La figura professionale in uscita è quella di CHEF:  
Lo Chef è il responsabile della cucina in ristoranti e alberghi di medio-grandi dimensioni, provvede alla predisposizione del menù e delle ricette creando nuovi piatti, con particolare attenzione alla cucina del territorio, di cui esalta profumi e sapori, e sorveglia la loro realizzazione. Individua nuove tendenze culinarie e sperimenta proposte innovative. Dispone gli alimenti sui piatti in modo elegante e corretto. Cura il rispetto delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, anche le più moderne. Possiede vaste competenze di alimenti e alimentazione, nutrizione ed effetti derivanti dalle modificazioni dei cibi a seguito dei vari trattamenti (es. raffreddamento, congelamento, cottura, ecc.). Possiede vaste competenze di pasticceria e panificazione. Utilizza tutti gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali a quelli più moderni. Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche (ai sensi del Reg. 852/2004/CE e DGR n. 793 del 29.06.2012) e di sicurezza (D.L. 81/08 ex H.A.C.C.P.).

Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo, presso:

**ECIPA GENOVA – Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028)**

(Orario segreteria: dal lunedì al venerdì ore 9.00-13.00/ venerdì dalle 14 alle 18.00)

**Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 09.00 del 02 settembre 2019 fino alle ore 12.00 del 04 ottobre 2019**

La domanda di iscrizione, unitamente alla scheda informativa è ritirabile presso **ECIPA GENOVA – Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028)** - o scaricabile dal sito [www.ecipa.ge.it](http://www.ecipa.ge.it) - [www.isforcoop.it](http://www.isforcoop.it)

### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO

**DURATA E STRUTTURA DEL CORSO** n. 600 ore di cui 180 ore di stage.

**ARTICOLAZIONE E FREQUENZA** E' previsto l'orario di 4/6 ore, articolato sulla fascia mattutina o pomeridiana. Il monte ore di assenze consentito non deve superare il 20% delle ore totali del corso.

**PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA**

**La partecipazione al corso è gratuita.**

Qualora il corso prevedesse un orario di almeno 7 ore su due turni (mattino e pomeriggio), è previsto un rimborso di € 1,00 ora/allievo, calcolato sulle ore di frequenza al corso salvo diverse disposizioni previste dagli avvisi di riferimento. L'indennità non è riconosciuta se:

- Durante il corso il soggetto può fornire direttamente la mensa;
- Durante il periodo stage l'allievo utilizza la mensa aziendale.

**REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE**

**TITOLO DI STUDIO RICHIESTO**

Qualifica triennale; diploma di scuola secondaria superiore; laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto

**ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO**

**Titoli preferenziali**

In caso di parità di punteggio la preferenza è data al candidato in possesso di un titolo di studio afferente al settore.

**MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE**

**COMMISSIONE DI SELEZIONE**

N° 1 esperto di settore  
N° 1 psicologo del lavoro  
N° 1 tutor del corso

**SEDE E DATE DELLE PROVE**

**Il giorno 7 ottobre 2019 alle ore 9,** presso ECIPA GENOVA – Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028)

l'orario delle prove sarà indicato nella ricevuta consegnata all'atto dell'iscrizione.

La data e la convocazione per il colloquio orale saranno comunicate il giorno della prova scritta.

**TIPOLOGIA DELLE PROVE**

Le prove di selezione saranno le seguenti:

- Test psicoattitudinale
- Colloquio individuale motivazionale atto a valutare l'attitudine al ruolo

**MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE**

Sul sito [www.isforcoop.it](http://www.isforcoop.it) e sulla bacheca dell'Ente verrà indicata ogni comunicazione e aggiornamento rispetto alla prova di selezione scritta, nonché l'esito della stessa e la convocazione al colloquio.

Gli esiti del colloquio e la graduatoria finale della selezione saranno inoltre affissi presso ECIPA GENOVA – Via XX settembre, 41 - 16121 Genova (tel. 010/565028)

**La mancata presenza ad una soltanto delle prove di selezione nell'orario di convocazione, qualunque sia la ragione, sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.**

**VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE**

Nell'assegnazione del punteggio finale, espresso in centesimi, verrà attribuito un valore percentuale pari a:

- Prova scritta: 40%
- Colloquio orale: 60%

**REFERENTE PER INFORMAZIONI**

Ersilio Malenchini  
Tel 010-565028  
e-mail [ecipa@cna.ge.it](mailto:ecipa@cna.ge.it)

**Al termine del percorso formativo si sono rese disponibili all'inserimento lavorativo del 50% dei partecipanti che abbiano concluso l'attività formativa e conseguito la qualifica professionale di riferimento**

**PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA**

