



**Priorità 1. "Occupazione" - Percorsi integrati nei settori strategici regionali a valere  
sul Programma Regionale FSE+ 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1.  
"PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO"**

**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: TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI</b>	<p>Al termine del corso per <b>Tecnico dei Servizi di Ristorazione</b> gli allievi potranno sostenere l'esame per il rilascio della seguente qualifica (attestato di qualifica):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o Cod. ISTAT: 5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati</li></ul> <p>Rif.to: "Repertorio degli attestati professionali di qualifica o specializzazione conseguibili al termine di corsi di formazione professionale" di Regione Liguria.</p>
<b>DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto a n. 12 giovani residenti o domiciliati in Liguria, disoccupati, inoccupati e inattivi con età di 18 anni compiuti al momento dell'iscrizione che siano in possesso di diploma di scuola superiore di secondo grado.</p> <p><b>Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.</b></p> <p><b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.</b></p>
<b>PARI OPPORTUNITÀ</b>	<p>L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii</p>
<b>FIGURA PROFESSIONALE</b>	<p><b>Tecnico dei Servizi di Ristorazione</b></p> <p>Il tecnico dei servizi della ristorazione programma, dirige e coordina i servizi della ristorazione, ottimizzando spazi e risorse disponibili. Cura e gestisce il servizio di ospitalità. Fornisce risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle imprese di ristorazione. Opera nel contesto ristorativo-alimentare della cucina e della sala-bar in strutture di alta qualità o complesse e con elevato livello di servizio (ristorazione collettiva, centro di preparazione pasti e servizio di catering), supervisionando e organizzando l'attività di produzione.</p> <p>Valuta i risultati dell'attività, negozia con i fornitori e i clienti, programma e controlla l'uso efficiente delle risorse, recluta personale e definisce i processi di innovazione organizzativa e gestionale.</p> <p>Tiene contatti con gli addetti ai lavori favorendo l'immagine aziendale.</p>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p>La figura professionale definisce, pianifica, implementa e gestisce le strategie e le politiche di acquisto e di vendita di ristoranti, bar, fast food, pizzerie ed altre attività di ristorazione di piccole e medie dimensioni.</p> <p>Potrà pertanto trovare occupazione nel settore della ristorazione, aziende di vendita di prodotti del settore food &amp; beverage, intermediari e settore croceristico.</p>

	La posizione lavorativa può rivestire le caratteristiche di lavoro autonomo, in somministrazione o dipendente.
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p>Per avere informazioni sul corso e per scaricare la domanda di iscrizione e la scheda informativa del corso visitare il sito internet <a href="http://www.fondazionecef.it">www.fondazionecef.it</a> oppure rivolgersi per appuntamento a:</p> <p><b>FONDAZIONE CIF FORMAZIONE</b> Via Borzoli 61A – 16153 - Genova Tel. 010 252192 E-mail: <a href="mailto:didattica@fondazionecef.it">didattica@fondazionecef.it</a></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, <b>dovrà essere consegnata a mano</b> presso la Fondazione CIF Formazione – Via Borzoli, 61A - 16153 Genova <b>previo appuntamento.</b></p> <p>Orario apertura: dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e il martedì e mercoledì anche dalle ore 14.30 alle ore 16.30.</p> <p><b>Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 9.00 del 24 gennaio 2024 al 29 febbraio 2024 – ore 13.00.</b></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p><b>N. 600</b> ore di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ N. 235 ore di teoria</li> <li>○ N. 185 ore di pratica</li> <li>○ N. 180 ore di stage / tirocinio</li> </ul>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>L'articolazione dell'orario del corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ dal lunedì al venerdì dalle 14.00 alle 18.00</li> <li>○ in stage: sulla base dell'orario dell'azienda ospitante</li> </ul> <p>Massimale ore di assenza concesso: <b>N. 120 ore</b></p>
<b>STAGE</b>	<p>Lo stage sarà strettamente collegato con una realtà operativa professionalizzante congruente con il profilo professionale in uscita. Lo stage sarà un contributo determinante perché si possa costruire un cluster di abilità professionali concrete e immediatamente utilizzabili a conclusione del corso.</p> <p>Per ciascun stagista verrà predisposto un progetto formativo contenente gli obiettivi formativi e le modalità di svolgimento.</p> <p>La formazione sul campo aiuterà i partecipanti a incrementare rapidamente le competenze pratico-operative.</p>
<b>PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA</b>	<p>– 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</p>
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE AL CORSO</b>	<p>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.</p>
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Possesso di diploma di scuola media superiore
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Non prevista
<b>ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO</b>	La buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta è un requisito preferenziale.

<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 incaricata delle prove di selezione è composta da: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. il tutor / coordinatore del corso;</li> <li>2. un esperto del settore afferente il profilo professionale;</li> <li>2. uno psicologo.</li> </ol>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	Le prove di selezione si terranno presso: <b>FONDAZIONE CIF FORMAZIONE</b> Via Borzoli 61A – 16153 Genova  Numero di giornate previste: 2
<b>DATE DELLE PROVE</b>	Le prove di selezione si svolgeranno in data 11 e 12/03/2024 salvo prolungamento delle iscrizioni.
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	La selezione, nel rispetto delle disposizioni regionali in materia, si articola in due prove: <ul style="list-style-type: none"> <li>o test psico-attitudinale</li> <li>o colloquio motivazionale e in lingua inglese</li> </ul> Lo svolgimento del test avrà l'obiettivo di valutare le caratteristiche psico-attitudinali dei candidati.  I candidati che risulteranno i primi 30 in graduatoria – compresi i pari merito - dopo lo svolgimento del test psicoattitudinale, accederanno alla seconda prova prevista.
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE</b>	All'atto dell'iscrizione sarà consegnato un foglio illustrativo delle procedure di selezione che sarà firmato dal candidato per presa visione e avvenuta consegna.
<b>PROVA SCRITTA</b>	Trattasi di: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. prova psico-attitudinale generica (questionario)</li> </ol>
<b>PROVA PRATICA</b>	Non è prevista prova pratica.
<b>COLLOQUIO</b>	Per l'ammissione al colloquio: vedere <b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b> .  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il colloquio sarà individuale, di tipo motivazionale, di esplorazione della conoscenza della lingua inglese e verterà su capacità, attitudini e predisposizione dei candidati.</li> </ol>
<b>VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE</b>	Test psico-attitudinale: 40 % Colloquio: 60 %
<b>ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO</b>	Non si prevedono ulteriori criteri di ammissione al corso.
<b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b> <b>Priorità 1. "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria</b> <b>2021-2027</b>	