



**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo – Regione Liguria 2014-2020  
Asse 1 “Occupazione” – “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:  
OPERATORI DEL SERVIZIO DI SALA**

<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	
<b>ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ</b>	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l'esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE di <b>CAMERIERE</b> (Classificazione Istat 2011: 5.2.2.3.2 – Camerieri di ristorante).
<b>DESTINATARI</b>	<p>Il corso è rivolto a n. 15 giovani <b>maggioresni disoccupati e inoccupati</b> (<i>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 8.145,00 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800</i>) <b>residenti o domiciliati in Liguria di età inferiore a 30 anni</b>, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione.</p> <p><b>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.</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>	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



## SCHEDA INFORMATIVA

	<p>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>
<b>MERCATO DEL LAVORO</b>	<p>Il lavoro del cameriere 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.</p>
<b>MODALITÀ DI ISCRIZIONE</b>	<p><b>INFORMAZIONI:</b> presso <b>CONSORZIO ILT</b> Via Ippolito D'aste 1/10, Genova (scala sinistra, 5° piano) dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 18:00 (escluse festività) e/o contattare la segreteria ai seguenti recapiti: <b>Tel. 010 5958449</b> <b>Email <a href="mailto:formazione@consorzioilt.it">formazione@consorzioilt.it</a></b> <b>Sito <a href="https://www.consorzioilt.it/">https://www.consorzioilt.it/</a></b></p> <p>Le <b>domande di ISCRIZIONE</b> andranno ritirate e consegnate debitamente compilate e corredate dei documenti richiesti presso CONSORZIO ILT Via Ippolito D'aste 1/10, Genova (scala sinistra, 5° piano)</p> <p><b>DOCUMENTI RICHIESTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Domanda di iscrizione debitamente compilata</li><li>• Marca da bollo da 16 euro</li><li>• Carta d'Identità</li><li>• N.2 Fototessere</li><li>• Codice Fiscale</li><li>• Copia titolo di studio</li><li>• Curriculum vitae</li></ul> <p>I <b>cittadini stranieri</b> dovranno presentare, in aggiunta, la seguente <b>ulteriore documentazione:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Per i candidati extra comunitari: permesso di soggiorno</li><li>• I cittadini con titolo di studio straniero dovranno dimostrare il possesso del requisito nei seguenti modi:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Extracomunitari: dichiarazione di valore rilasciata dalle autorità diplomatiche (Ambasciata o Consolato) italiane nel Paese di origine.</li><li>○ Comunitari: traduzione asseverata in un tribunale italiano con apostille.</li></ul></li><li>• I cittadini con titolo di studio straniero dovranno dimostrare la conoscenza della lingua Italiana in uno dei seguenti modi:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Possesso di attestato di conoscenza della lingua italiana rilasciato da CPIA (centri provinciali istruzione adulti) livello B1;</li><li>○ Certificazione Linguistica di livello B1 o superiore, rilasciata da un Ente Certificatore con valore internazionale.</li></ul></li></ul> <p><b>ACCETTAZIONE DELLE DOMANDE: dal 21/12/2021 al 31/01/2022</b></p> <p><i>L'Ente non si assume alcuna responsabilità per la dispersione o il ritardo di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni da parte dei</i></p>

## SCHEDA INFORMATIVA

	<p><i>candidati oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella documentazione inviata, o comunque, per fatti non imputabili all'Ente stesso.</i></p>
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO</b>	
<b>DURATA E STRUTTURA DEL CORSO</b>	<p>Il corso ha una durata prevista di <b>450 ore</b>, di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>225 ore di formazione</b> in aula;</li> <li>• <b>225 ore</b> in alternanza formativa, configurata come tirocinio curriculare (<b>stage</b>) <b>in azienda</b>.</li> </ul> <p>Il corso è conforme alla figura professionale di <b>CAMERIERE</b> così come delineato nel <b>Repertorio Ligure delle Figure Professionali</b>.</p> <p>Le aree tematiche individuate sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NORME IGIENICO SANITARIE E SICUREZZA</li> <li>• L'ALLESTIMENTO DI SALA E TAVOLI</li> <li>• IL SERVIZIO DI SALA</li> <li>• L'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE</li> <li>• GLI STILI DI SERVIZIO</li> </ul> <p><i>Le competenze attese in uscita dal percorso formativo rispecchiano quelle della figura professionale.</i>  <i>Queste consentono di inserirsi nel mondo del lavoro degli operatori di sala in più segmenti di specializzazione a seconda delle esigenze e delle linee di lavoro.</i>  <i>Di seguito le competenze in uscita:</i>  - Essere in grado di effettuare l'allestimento di sala e tavoli per ristorante  - Essere in grado di effettuare il servizio di sala ristorante  - Essere in grado di effettuare l'accoglienza del cliente di un ristorante</p>
<b>ARTICOLAZIONE E FREQUENZA</b>	<p>L'articolazione del monte ore in termini di moduli formativi sarà così distribuita: <b>6 ore al giorno per 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì</b>.</p> <p>Durante l'alternanza formativa l'impegno sarà analogo, e seguirà l'orario aziendale.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza consentito è pari a 90 ore corrispondenti al 20% della durata del corso.</p>
<b>STAGE</b>	<p>Nel corso è prevista attività di tirocinio curriculare - stage presso ristoranti del territorio <b>per una durata di 225 ore</b>.</p> <p>I partecipanti, attraverso l'apprendimento <i>on the job</i> metteranno in pratica quanto appreso nelle lezioni teoriche e svilupperanno competenze trasversali (<i>autonomia, problem solving, team-working, flessibilità e adattabilità</i>) e una maggiore consapevolezza del mercato del lavoro.</p> <p>I tirocini verranno comunque svolti ed organizzati secondo modalità di volta in volta definite nel rispetto delle vigenti misure di contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid -19.</p>
<b>REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE</b>	
<b>AMMISSIONE</b>	<p>Gli allievi verranno ammessi alla selezione in base all'ordine cronologico di iscrizione ed in base a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la valutazione dei requisiti minimi di ammissione (vedi la voce</li> </ul>

## SCHEDA INFORMATIVA

	<p>DESTINATARI)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la completezza della documentazione richiesta entro i termini stabiliti per l'accettazione (vedi la voce MODALITA' DI ISCRIZIONE)</li> <li>• la regolarità e validità della documentazione stessa: Il possesso dei titoli presentati dai richiedenti dovrà essere certificato nei modi previsti dalla Legge. Se prodotti a mezzo di dichiarazione sostitutiva la stessa dovrà sempre essere verificata dall'Organismo Formativo.</li> </ul>
<b>TITOLO DI STUDIO RICHIESTO</b>	Istruzione obbligatoria (conseguimento di un titolo di studio di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale).
<b>MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE</b> <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
<b>COMMISSIONE DI SELEZIONE</b>	<p>La commissione, costituita da 3 componenti, sarà composta nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 esperto del settore ristorazione</li> <li>• 1 psicologo del Lavoro</li> <li>• 1 rappresentante dell'Ente di Formazione</li> </ul>
<b>SEDE DELLE PROVE</b>	<p>Le prove di selezione avranno luogo presso <b>CONSORZIO ILT, nei locali di Via Ippolito d'Aste 1/10</b>, Genova. È prevista 1 giornata di prova per ciascun candidato.</p>
<b>DATE DELLE PROVE</b>	<b>Entro il 08/02/2022</b>
<b>MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI</b>	La convocazione dei partecipanti alle prove di selezione avverrà a cura della segreteria dell'ente con comunicazione telefonica o via e-mail con richiesta di ricevuta di lettura di cui verrà tenuta adeguata documentazione e registrazione.
<b>TIPOLOGIA DELLE PROVE</b>	La selezione consiste in un colloquio individuale
<b>COLLOQUIO</b>	Il colloquio individuale, si prefigge l'obiettivo di valutare il grado motivazionale e l'effettiva possibilità e disponibilità a svolgere proficuamente l'intero percorso formativo previsto. Il colloquio consentirà, inoltre, di valutare la sfera culturale e cognitiva del candidato.
<p><b>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA</b>  <b>Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020-Asse1- "Match Point"</b></p>	