



**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 3**

INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIÀ	Al termine del corso gli allievi potranno sostenere l’esame per il conseguimento della QUALIFICA PROFESSIONALE di CAMERIERE (Classificazione Istat 2011: 5.2.2.3.2 – Camerieri di ristorante).
DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a n. 15 giovani maggioresni disoccupati e inoccupati (<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>) residenti o domiciliati in Liguria di età inferiore a 30 anni, che abbiano assolto l’obbligo di istruzione.</p> <p>Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L’accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006).
FIGURA PROFESSIONALE	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>
MERCATO DEL LAVORO	<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>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>INFORMAZIONI: presso CONSORZIO ILT 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: Tel. 010 5958449 Email formazione@consorzioilt.it Sito https://www.consorzioilt.it/</p> <p>Le domande di ISCRIZIONE 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>DOCUMENTI RICHIESTI</p> <ul style="list-style-type: none">• Domanda di iscrizione debitamente compilata• Marca da bollo da 16 euro• Carta d'Identità• N.2 Fototessere• Codice Fiscale• Copia titolo di studio• Curriculum vitae <p>I cittadini stranieri dovranno presentare, in aggiunta, la seguente ulteriore documentazione:</p> <ul style="list-style-type: none">• Per i candidati extra comunitari: permesso di soggiorno• I cittadini con titolo di studio straniero dovranno dimostrare il possesso del requisito nei seguenti modi:<ul style="list-style-type: none">○ Extracomunitari: dichiarazione di valore rilasciata dalle autorità diplomatiche (Ambasciata o Consolato) italiane nel Paese di origine.○ Comunitari: traduzione asseverata in un tribunale italiano con apostille.• 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">○ Possesso di attestato di conoscenza della lingua italiana rilasciato da CPIA (centri provinciali istruzione adulti) livello B1;○ Certificazione Linguistica di livello B1 o superiore, rilasciata da un Ente Certificatore con valore internazionale. <p>ACCETTAZIONE DELLE DOMANDE: dal 18/01/2022 al 18/02/2022</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>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il corso ha una durata prevista di 450 ore, di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 225 ore di formazione in aula; • 225 ore in alternanza formativa, configurata come tirocinio curriculare (stage) in azienda. <p>Il corso è conforme alla figura professionale di CAMERIERE così come delineato nel Repertorio Ligure delle Figure Professionali.</p> <p>Le aree tematiche individuate sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NORME IGIENICO SANITARIE E SICUREZZA • L'ALLESTIMENTO DI SALA E TAVOLI • IL SERVIZIO DI SALA • L'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE • GLI STILI DI SERVIZIO <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>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>L'articolazione del monte ore in termini di moduli formativi sarà così distribuita: 6 ore al giorno per 5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì.</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>
STAGE	<p>Nel corso è prevista attività di tirocinio curriculare - stage presso ristoranti del territorio per una durata di 225 ore.</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>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE	<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"> • la valutazione dei requisiti minimi di ammissione (vedi la voce

SCHEDA INFORMATIVA

	<p>DESTINATARI)</p> <ul style="list-style-type: none"> • la completezza della documentazione richiesta entro i termini stabiliti per l'accettazione (vedi la voce MODALITA' DI ISCRIZIONE) • 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.
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Istruzione obbligatoria (conseguimento di un titolo di studio di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale).
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	<p>La commissione, costituita da 3 componenti, sarà composta nel modo seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 esperto del settore ristorazione • 1 psicologo del Lavoro • 1 rappresentante dell'Ente di Formazione
SEDE DELLE PROVE	<p>Le prove di selezione avranno luogo presso CONSORZIO ILT, nei locali di Via Ippolito d'Aste 1/10, Genova. È prevista 1 giornata di prova per ciascun candidato.</p>
DATE DELLE PROVE	Entro il 25/02/2022
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI	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.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	La selezione consiste in un colloquio individuale
COLLOQUIO	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>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020-Asse1- "Match Point"</p>	