



Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 Asse 1, Obiettivo specifico 2 e Asse 3, Obiettivo specifico 11



FONDAZIONE ACCADEMIA ITALIANA DELLA MARINA MERCANTILE
Capofila ATI con COSTA CROCIERE S.P.A.

SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: **CUOCO DI BORDO**

INFORMAZIONI GENERALI

ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA

Al termine del corso gli allievi potranno conseguire l'ATTESTATO DI FREQUENZA al corso.

Inoltre il programma del corso prevede il rilascio, se non già in possesso dei partecipanti, delle certificazioni IMO-STCW/78-95 a seguito della partecipazione ai corsi e al superamento degli esami di Basic Safety Training.

DESTINATARI

Il corso è rivolto a n. 20 giovani e adulti, disoccupati o in stato di non occupazione*, cittadini comunitari ed extracomunitari in possesso di permesso di soggiorno in corso di validità, con buona conoscenza della lingua inglese e in possesso di:

- Diploma quinquennale di scuola secondaria superiore alberghiera-indirizzo settore cucina o Diploma quinquennale di scuola secondaria superiore conseguito presso Istituti Professionali di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera- indirizzo settore cucina

oppure

- Diploma generico quinquennale di scuola secondaria superiore e in possesso di almeno 24 mesi di esperienza lavorativa anche non continuativi e/o corsi di formazione/stage nel settore cucina, da autocertificare da parte dei candidati

oppure

- Qualifica di Operatore dei Servizi di Cucina triennale

*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

N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero, si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca).

	Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D. Lgs. N. 198/2006 (11 aprile 2006).
FIGURA PROFESSIONALE	La figura professionale opera a bordo della nave da crociera all'interno della cucina e risponde ai capi partita. Conosce l'organizzazione della cucina della nave da crociera e conosce le tecniche di base delle preparazioni nelle varie partite di cucina sotto la guida dei responsabili. Conosce e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza e bordo. Utilizza le attrezzature, strumenti e prodotti tipici della cucina. Ha alta resistenza allo stress. Ha buona conoscenza della lingua inglese, anche professionale.
MERCATO DEL LAVORO	Il progetto discende da un accordo finalizzato all'inserimento lavorativo da parte del Gruppo Costa Crociere che garantisce l'impegno ad assumere, con contratto a tempo determinato ed inquadramento C.C.L. per i marittimi imbarcati su navi da crociera, almeno il 60% degli allievi che termineranno positivamente il percorso formativo , conseguendo l'attestato di frequenza previsto e che risulteranno idonei allo svolgimento del ruolo previsto. In via prevalente la figura professionale trova occupazione nel settore dei trasporti marittimi e nello specifico presso Compagnie di Navigazione che impieghino tale figura a bordo.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Per accedere alla selezione gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione disponibile presso la sede della Fondazione ACCADEMIA ITALIANA DELLA MARINA MERCANTILE - Villa Figoli des Geneys, via Olivette 38 - 16011, Arenzano (Genova) - Tel. 010.8998411 / 010 8998424 - Orario 09:00-12:00 dal lunedì al venerdì oppure scaricabile dai siti: www.accademiaospitalitacrociere.it http://career.costacrociere.it/courses/ Le domande di iscrizione , in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilate e con i relativi allegati, dovranno essere consegnate esclusivamente: a mano presso la sede di Fondazione ACCADEMIA ITALIANA DELLA MARINA MERCANTILE, Villa Figoli des Geneys - via Olivette 38- 16011 Arenzano (Genova) Tel. 010 8998424, 010 8998411 - Orario 09,00-12,00 dal lunedì al venerdì oppure inviate via mail (allegando esclusivamente in formato pdf la scansione dell'originale della domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo, debitamente compilata e con i relativi allegati) all'indirizzo: cuoco@accademiamarinamercantile.it <u>Non saranno accettate domande pervenute tramite modalità differenti da quelle sopra esposte.</u> In caso di invio tramite mail, la domanda di iscrizione in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo, debitamente compilata in originale e con i relativi allegati dovrà essere consegnata a mano prima dello svolgimento della prima prova scritta di selezione, pena l'esclusione dalla stessa.

	<p>Per eventuali informazioni scrivere al seguente indirizzo di posta elettronica: cuoco@accademiamarinamercantile.it</p> <p><u>Il termine per la presentazione delle domande è alle ore 12.00 del 08/07/2019</u></p> <p><u>Non saranno accettate</u> domande inviate tramite modalità differenti da quelle sopra previste o compilate in modo non corretto o incomplete o mancanti degli allegati indicati o pervenute oltre le ore 12.00 del 08/07/2019 anche se inviate entro il termine indicato.</p> <p>Alla domanda di iscrizione compilata in ogni sua parte e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (marca da bollo di 16 euro), dovrà essere allegato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Copia fotostatica di un documento d'identità</i> - <i>Modello "Onboarding form" allegato alla domanda di iscrizione e compilato digitalmente</i> - <i>Curriculum vitae in formato europeo corredato da fototessera</i> - <i>Copia del titolo di studio oppure Certificato di diploma rilasciato dalla scuola di appartenenza oppure Autocertificazione del candidato ai sensi art.76 DPR 445/2000 oppure equipollenza (solo per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero)</i> - <i>1 fotografia formato tessera</i> - <i>Autocertificazione dei requisiti obbligatori sopra indicati, secondo il modello allegato alla domanda di iscrizione</i> <p><u>Modalità di presentazione delle domande:</u> <u>dalle ore 09.00 del 30/05/2019 entro e non oltre le ore 12.00 del 08/07/2019</u></p> <p>Si segnala l'opportunità di un accesso costante al sito internet di Accademia per verificare eventuali comunicazioni e informazioni.</p> <p>L'Ente non si assume alcuna responsabilità per la dispersione o il ritardo di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni da parte dei candidati oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dell'indirizzo indicato nella documentazione inviata, né per eventuali disguidi imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore o comunque per fatti non imputabili all'Ente stesso.</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il corso ha una durata complessiva di 487 ore suddivise in 471 ore di teoria/pratica e 16 ore di stage/affiancamento on the job:</p> <p>1 Modulo: Orientation</p> <p>2 Modulo: Formazione specifica del profilo (Tecnica di cucina/pratica di cucina)</p> <p>3 Modulo: Team building, dinamica di gruppo, feed back finale</p> <p>4 Modulo HACCP</p> <p>5 Modulo: Competenze relazionali</p> <p>6 Modulo: Sicurezza in mare e sicurezza a bordo (BST,</p>

	<p>Security Awareness, istruzione e addestramento personale navi passeggeri - per il conseguimento delle Certificazioni obbligatorie per l'imbarco)</p> <p>7 Modulo: Lingua inglese</p> <p>8 Modulo: Stage – Affiancamento on the job</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso si svolge presso le seguenti sedi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fondazione Accademia Italiana Marina Mercantile-Villa Figoli des Geneys, Via Olivette 38, Arenzano (Genova) - Costa Crociere S.p.A., P.za Piccapietra 48, Genova <p>di norma dal lunedì al sabato con un orario che sarà articolato su 40/48 ore settimanali.</p> <p>Il Modulo di Basic Safety Training, per il quale è prevista un'articolazione differente, si svolge presso il Centro Autorizzato CMA Sistemi Antincendio, Via Ungaretti 14/O nero, Genova.</p> <p>Durante l'affiancamento on the job sarà rispettato l'orario dell'azienda di inserimento.</p> <p>La frequenza è obbligatoria e il numero massimo di assenze concesso è pari al 20% delle ore totali del corso. In caso di superamento della percentuale di assenze l'allievo verrà dimesso dal corso.</p>
STAGE	<p>Lo stage, definito come "Affiancamento on the job" si realizzerà attraverso 16 ore dedicate all'acquisizione delle competenze specifiche del ruolo a bordo delle navi del Gruppo Costa Crociere</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<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> <p>Il rimborso viene effettuato a seguito di presentazione di idonei giustificativi di spesa.</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata dall'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>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Si richiede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diploma quinquennale di scuola secondaria superiore alberghiera-indirizzo settore cucina o Diploma quinquennale di scuola secondaria superiore conseguito presso Istituti Professionali di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera- indirizzo settore cucina <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Diploma generico quinquennale di scuola secondaria superiore e in possesso di almeno 24 mesi di esperienza lavorativa anche non continuativi e/o corsi di formazione/stage nel settore alberghiero, da autocertificare da parte dei candidati <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualifica di Operatore dei Servizi di Cucina triennale.
ESPERIENZA PROFESSIONALE	

ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<u>Requisiti obbligatori:</u> buona conoscenza della lingua inglese
---------------------------------------	--

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE (La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso)	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione di selezione è composta da almeno 3 componenti di cui: <ul style="list-style-type: none"> ❖ Uno psicologo iscritto all'Albo ❖ Un esperto di settore rappresentante di Costa Crociere ❖ Un rappresentante dell'Ente di Formazione Accademia in qualità di esperto o tutor/coordinatore
SEDE DELLE PROVE	Le selezioni si svolgeranno nella provincia di Genova. La sede individuata verrà indicata all'atto della convocazione alla prova scritta e visibile sul sito www.accademiaospitalitacrocieri.it <ul style="list-style-type: none"> o Le prove impegneranno i candidati complessivamente per 2 giornate
TIPOLOGIA DELLE PROVE	I candidati ammessi alla selezione dovranno svolgere le seguenti prove: <ul style="list-style-type: none"> - prova scritta (test psico-attitudinale, test di lingua inglese, test tecnico professionale) - prova orale (colloquio individuale)
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	L'elenco dei candidati ammessi alla prova scritta, l'elenco dei candidati non ammessi alla prova scritta e la data di convocazione per lo svolgimento della prova scritta saranno visibili sul sito www.accademiaospitalitacrocieri.it ed affissi in modo visibile presso la sede della Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile-Villa Figoli des Geneys, in via Olivette 38, 16011 Arenzano (Genova), successivamente alla chiusura delle iscrizioni. L'elenco alfabetico dei candidati ammessi alla prova orale e la data di convocazione per lo svolgimento della prova orale saranno visibili sul sito www.accademiaospitalitacrocieri.it ed affissi in modo visibile presso la sede della Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile-Villa Figoli des Geneys, in via Olivette 38, 16011 Arenzano (Genova), successivamente allo svolgimento della prova scritta. L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco alfabetico delle riserve saranno visibili sul sito www.accademiaospitalitacrocieri.it ed affissi in modo visibile presso la sede della Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile-Villa Figoli des Geneys, in via Olivette 38, 16011 Arenzano (Genova), al termine delle procedure di assegnazione dei punteggi delle prove. I candidati ammessi al corso verranno comunque contattati telefonicamente. Per ulteriori informazioni rivolgersi a Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile contattando il numero Tel. 010 8998424/ 010.8998411 oppure tramite e-mail all'indirizzo cuoco@accademiamarinamercantile.it oppure visitare il sito www.accademiaospitalitacrocieri.it La mancata presenza alle prove di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.
PROVA SCRITTA	La prova scritta sarà così articolata: <ul style="list-style-type: none"> - Test psicoattitudinale

	<ul style="list-style-type: none"> - Test di lingua inglese - Test tecnico professionale <p>Al termine della prova scritta verrà redatta la graduatoria relativa. I primi 60 classificati, risultanti dalla graduatoria della prova scritta saranno ammessi alla prova orale, fatti salvi gli eventuali pari merito o le sostituzioni per assenza.</p>
PROVA PRATICA	Non prevista
COLLOQUIO	La prova orale consisterà in un colloquio individuale che verterà su argomenti generali atti ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del corso, al percorso professionale e al Curriculum Vitae, anche attraverso alcune domande in lingua straniera.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	<p>I pesi attribuiti alle prove sono i seguenti:</p> <p>40 % Prova scritta (punteggio massimo 40 punti): 10 punti - Test psico-attitudinale 15 punti - Test di lingua inglese 15 punti - Test tecnico professionale</p> <p>60 % Prova orale (punteggio massimo 60 punti): 60 punti - Colloquio</p> <p>Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti nelle prove e sarà espresso in centesimi, fino ad un massimo di 100 punti. Al termine della selezione sarà redatta graduatoria finale in base alla quale saranno ammessi al corso i primi 20 candidati.</p> <p>È previsto un punteggio minimo di idoneità per i candidati pari a 50/100. I candidati che non dovessero raggiungere tale punteggio minimo, sommando i punteggi ottenuti nelle diverse prove, non saranno pertanto ritenuti idonei.</p>
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Non previsti
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo Asse 1, Obiettivo specifico 2 e Asse 3, Obiettivo specifico 11 Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	