Comune di Cascia prot. n. 0006309 del 17-05-2021

Finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020"

Ob. Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione Asse 1 "Occupazione" – Priorità di investimento 8.1 R.A. 8.5 e 8.2 R.A. 8.1

AVVISO PUBBLICO

Reclutamento allievi per il percorso formativo integrato

Skills per la ristorazione e il food service – Addetto alla cucina

cod. _ **FSE1420-20-1-81-130-05C97923**

Soggetto accreditato presso la Regione Umbria che realizza l'intervento:

Università dei Sapori scarl

Questo avviso è pubblicato anche su www.arpalumbria.it

Descrizione profilo professionale

L'addetto alla cucina (aiuto cuoco) è una figura esecutiva che, all'interno delle imprese di ristorazione tradizionale, commerciale o collettiva, garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti. Le sue attività ricomprendono la preparazione degli alimenti (pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare vegetali, pulire e porzionare pesce, carni etc.), la preparazione di piatti semplici, la cura e la pulizia della degli ambienti di cucina/laboratorio, lo stoccaggio degli alimenti in magazzino e celle frigorifere. L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra. Se chiamato ad operare nelle imprese commerciali della distribuzione organizzata ed in particolare nel reparto gastronomia con laboratorio annesso, si occupa anche della gestione del banco dedicato alla gastronomia calda e fredda. In questo contesto, nello svolgere compiti alle strette dipendenze del Capo reparto, è in grado di intervenire in tutte le fasi del processo di erogazione del servizio di vendita diretta di preparati gastronomici caldi e freddi, guidando i clienti nel momento dell'acquisto, fornendo indicazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti gastronomici, curando gli spazi espositivi all'interno del banco vendita.

Articolazione del percorso

Il percorso prevede una fase di formazione teorico/pratica della durata complessiva di n. 294 ore ed un tirocinio curricolare all'interno di un'impresa della durata di 480 ore (4 mesi) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili,

Per impegni giornalieri di formazione teorica superiori alle 6 ore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di vitto.

L'attività di formazione teorica è strutturata nelle seguenti Unità Formative Capitalizzabili:

Titolo Segmento/UFC	Durata (ore)
Accoglienza: Presentazione e costituzione del gruppo classe	2
L'esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	7
La professione di addetto alla cucina	6
Il settore della ristorazione	13
Il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro ristorazione	14
La Sicurezza sul luogo di lavoro	9
La mise en place :l'allestimento e l'organizzazione del posto mobile di lavoro	6
La preparazione e la conservazione dei semilavorati	84
L'assistenza e la collaborazione alla preparazione dei piatti	6
La realizzazione di preparazioni gastronomiche semplici	123
La valutazione del proprio operato in cucina	8
La gestione della vendita dei prodotti gastronomici semplici	16

Sede di svolgimento:
La formazione teorica si svolgerà secondo le disposizioni regionali e nazionali anti-covid in modalità FAD sincrona ovvero, nel caso in cui la situazione epidemiologica lo consenta presso la sede **Università dei Sapori scar,l via Fontivegge 55 PERUGIA**

Modalità di svolgimento
Il percorso formativo integrato inizierà presumibilmente entro_giugno 2021_; **sarà interamente gratuito**; alle/agli allieve/i **verrà riconosciuta una indennità mensile relativa alla fase di tirocinio pari ad € 600,00.** L'importo dell'indennità è soggetto alle ritenute previste dalla normativa vigente in materia**.**
L'indennità di tirocinio non si configura come retribuzione da lavoro di qualsiasi natura, non instaurandosi un rapporto di lavoro né con Arpal Umbria né con la struttura ospitante.

La frequenza è obbligatoria ed ogni allievo per accedere al tirocinio dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore di formazione teorica, e per essere ammesso all'esame finale dovrà aver frequentato almeno il 75 % sia delle ore di formazione teorica sia di quelle del tirocinio.
Al termine del percorso a coloro che avranno superato l'esame finale sarà rilasciata la seguente attestazione:
- certificato di qualificazione professionale ai sensi del sistema CERTUM di cui alla DGR n. 834/2016 e s.m.i.

Partecipanti e requisiti per l'ammissione
Il corso è riservato a n. 15 allievi dell'uno e dell'altro sesso;
disoccupati/inoccupati, giovani e adulti, iscritti ai Centri per l'impiego della regione Umbria, che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione;

Numero 8 posti verranno riservati alle donne.

gli aspiranti allieve/i devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

Comune di Cascia prot. n. 0006309 del 17-05-2021

- NESSUN TITOLO DI STUDIO SPECIFICO;
- per i cittadini/e extracomunitari/e documentazione comprovante il rispetto delle normative vigenti in materia di soggiorno in Italia

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, cioè al 15 giugno 2021

Modalità di compilazione e di presentazione della domanda

La domanda di iscrizione **va debitamente sottoscritta** e redatta in carta semplice ai sensi del DPR n. 445/2000 ed accompagnata da fotocopia chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità.
In essa il candidato dovrà dichiarare:

-generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
-indirizzo di residenza e domicilio
-recapito telefonico;
-indirizzo di posta elettronica/PEC
-cittadinanza;
-ove occorra permesso di soggiorno e data di scadenza;
-titolo di studio (indicare anche data del conseguimento ed Istituto/Università);
-stato di disoccupazione /inoccupazione (iscrizione ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria- ai sensi del D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- eventuali riserve
-autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e della Regione Umbria a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, dell'art. 13 REG (UE) 2016/679°

Inoltre ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 445/2000, "(…) i cittadini di stati non appartenenti all'Unione regolarmente soggiornanti n Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 limitatamente agli stati aderenti, alle qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. (…)

Riguardo ai titoli di studio conseguiti all'estero, si dovrà produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore, traduzione giurata ed equiparazione

Alla domanda possono essere allegati un curriculum studi e attività lavorative svolte, nonché altra documentazione utile ai fini dell'ammissione al corso.

I modelli per la stesura della domanda sono disponibili presso: **UNIVERSITA' dei sapori Tel. 0755729935** o scaricabili dal sito www.universitadeisapori.it

Il temine di scadenza del presente avviso pubblico è fissato per il giorno 15 giugno 2021 ore 18.00

Comune di Cascia prot. n. 0006309 del 17-05-2021

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a Università dei

Sapori scarl, entro e non oltre il giorno **15 giugno 2021 ore 18.00** con le seguenti modalità:

- a mano
- a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. La domanda si considera prodotta in tempo utile qualora spedita entro il termine perentorio sopra indicato a pena di esclusione; a tal fine farà fede la data e il timbro apposti dall'ufficio postale, avendo cura che risulti anche l'ora di spedizione.
- a mezzo Pec- posta elettronica certificata all'indirizzo universitadeisapori@pec.it

Per garantire la piena leggibilità i documenti devono essere in formato PDF.

Il Soggetto attuatore non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni causata da inesatta indicazione del recapito oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo, o per eventuali disguidi o ritardi postali/telegrafici o imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Modalità di selezione dei candidati

L'ammissibilità dei candidati è a cura del Soggetto attuatore, che procederà alla verifica del possesso individuale dei requisiti formali richiesti. I candidati non ammessi alla selezione saranno avvisati a mezzo telegramma o raccomandata con ricevuta di ritorno, tramite PEC

La selezione degli allievi è a cura di un'apposita commissione nominata da ARPAL Regione Umbria secondo la normativa vigente e si svolgerà ai sensi di quanto disposto con DD n. 222 del 2/3/21 ARPAL Umbria (pubblicata sul portale ARPAL Umbria) da remoto nel rispetto delle disposizioni nazionali e regionali anti-covid a mezzo utilizzo piattaforma **Microsoft Teams**

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di :

-prova scritta consistente in un test a risposta multipla volto ad accertare conoscenze alfabetiche funzionali alla quale potrà essere assegnato un punteggio massimo di 40/100 pt.

-un colloquio motivazionale al quale potrà essere assegnato un punteggio massimo di 60/100 pt.

Dei 15 posti disponibili 8 sono riservati a candidate donne.

Potranno essere ammessi al colloquio un numero di candidati non superiore al triplo dei destinatari previsti nei singoli progetti e utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta.

La data, l'ora e la sede di svolgimento delle prove saranno comunicate a cura del Soggetto attuatore almeno **15 giorni** prima agli/alle interessati/e sul sito www.universitadeisapori.it

TALE PUBBLICAZIONE HA VALORE DI NOTIFICA A TUTTI GLI EFFETTI, SENZA ULTERIORE OBBLIGO DI COMUNICAZIONE

I candidati dovranno presentarsi alle prove muniti di idoneo e valido documento di riconoscimento e la mancata o ritardata presentazione nel luogo e nell'ora stabiliti sarà causa di esclusione dalla selezione.

Comune di Cascia prot. n. 0006309 del 17-05-2021

L'elenco degli ammessi al percorso sarà pubblicato nel sito web del Soggetto attuatore www.universitadeisapori.it senza ulteriore obbligo di comunicazione e sarà pertanto cura dei candidati informarsi sull'esito.

La suddetta pubblicazione ha pertanto valore di notifica a tutti gli effetti

Il presente Avviso pubblico è stato redatto ai seni della legge n. 125 del 10/4/91 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Il progetto *Skills per la ristorazione e il food service – Addetto alla cucin*a è stato approvato con D.D. 67 del 22/01/2021_ ARPAL Regione Umbria .

Si prende visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali di seguito riportata e redatta ai sensi dell'art. 13 REG (UE) 2016/679

Perugia, li

Arpal Umbria
Il Dirigente del Servizio
Offerta Integrata delle misure di apprendimento
Dr. Adriano Bei

Soggetto attuatore
Il Legale Rappresentante
Università dei Sapori scarl
Il Presidente
Stefano Lupi

Comune di Cascia prot. n. 0006309 del 17-05-2021