



POR Campania FSE 2014/2020 - Asse 3 Istruzione e Formazione
Obiettivo specifico 12 "riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica formativa" azione 10.1.7
"Percorsi formativi di IeFP" - D.D.231/2018 "Avviso pubblico per il finanziamento di percorsi formativi IeFP"
D.G.R. n. 663/2017 e D.G.R. n. 624/2017

Bando di selezione per l'ammissione al Corso di n. 20 allievi "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE" indirizzo Preparazione Pasti Codice Ufficio 97 - C.U.P.: B87118073570007

L'Agenzia Formativa FO.SVI.TER. S.r.l. con sede legale in Benevento c.da Piano Cappelle, 129 c/o MUSA accreditata presso la Regione Campania, Direzione Generale Istruzione-Formazione-Lavoro con n. 01466/01/07, in qualità di soggetto attuatore, organizza il percorso annuale IeFP finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE" indirizzo Preparazione Pasti.

Il corso, completamente **gratuito**, è finanziato dalla Regione Campania con Fondi Nazionali.

Descrizione sintetica della figura

Il Percorso di "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE" indirizzo PREPARAZIONE PASTI si inserisce tra i più settori di intervento ritenuti prioritari dalla Giunta regionale della Campania in quanto collegata al settore della ristorazione - attore interno indispensabile per lo sviluppo della filiera risulta perfettamente coerente agli Ambiti e Settori Prioritari di cui all'Avviso (filiera agroalimentare).

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Articolazione e durata del corso

La caratteristica principale del percorso è l'interdisciplinarietà e l'approccio attivo alla didattica che si svilupperà tanto in aula e laboratorio quanto presso le aziende del territorio che sono partner di progetto. L'azione formativa è articolata in un percorso annuale della durata complessiva di 990 ore e prevede:

- **Azioni di Orientamento e Accompagnamento** in ingresso in itinere e in uscita finalizzate al supporto degli allievi nonché al sostegno all'inserimento lavorativo
- **Competenze di base**: sono previste attività formative sui quattro assi culturali dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico e storico-sociale, al fine di assicurare l'assolvimento dell'obbligo di istruzione.
- **Competenze tecnico-professionali**: sono previste attività formative finalizzate all'acquisizione delle competenze teoriche e tecnico-pratiche proprie della figura professionale
- **Alternanza scuola lavoro** per un monte ore pari a 500 ore

Sedi di svolgimento

Le attività formative, si svolgeranno presso:

- FO.SVI.TER. S.r.l. con sede in Benevento Contrada Piano Cappelle, 129
- imprese/strutture di settore ubicate sul territorio in provincia di Benevento

Caratteristiche dei destinatari e requisiti di accesso

Il corso è rivolto a n. 20 giovani inoccupati o disoccupati e residenti in Campania in possesso dei seguenti requisiti:

- avere un'età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti all'avvio del percorso
- avere assolto all'obbligo di istruzione e non aver assolto il diritto dovere all'istruzione e alla formazione
- non frequentare attualmente un altro corso di formazione professionale

Modalità di iscrizione

Il modulo per la domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito: www.fosviter.it. Il modulo compilato e firmato può essere

consegnato a mano o spedito a mezzo posta raccomandata al seguente indirizzo: FO.SVI.TER. S.r.l. Contrada Piano Cappelle, 129 - 82100 Benevento unitamente alla copia del documento di riconoscimento (nel caso di minore allegare anche quello dei genitori o tutore) nel caso di soggetto invalido, diagnosi funzionale dell'ASL di appartenenza. Per l'iscrizione di minori stranieri in possesso di titolo di studio non conseguito in Italia è necessario acquisire il titolo di studio in originale o copia autentica, accompagnato da traduzione asseverata in lingua italiana. Le domande dovranno pervenire entro le ore 13.00 del giorno 11/09/2020, non fa fede il timbro postale.

Selezioni

Nel caso in cui il numero dei candidati iscritti sia superiore a 20 si procederà a selezioni

L'elenco dei candidati ammessi alle selezioni ed il calendario delle prove saranno pubblicati sul sito www.fosviter.it

I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti, pena esclusione, a presentarsi muniti di valido documento di riconoscimento.

I candidati saranno selezionati sulla base di:

Prova scritta La prova scritta sarà articolata in 20 domande a risposta multipla. Nella prova scritta viene attribuito un punteggio di 2 punti per ogni risposta esatta e 0 punti per ogni risposta errata, per un punteggio massimo pari a 40/100

Prova orale La prova orale consiste in un colloquio individuale attitudinale e motivazionale, per un punteggio massimo di 60/100.

A parità di punteggio verrà osservato l'ordine di preferenza in base ai seguenti criteri che verranno applicati in successione, in relazione all'eventuale riconfermata parità:

- minore età anagrafica del candidato;
- indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE) del nucleo familiare del candidato;
- prossimità della residenza del candidato alla sede di svolgimento del corso.

Graduatoria finale

La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi di cui al punto precedente. L'elenco degli ammessi, unitamente alla data di inizio corso, sarà pubblicata entro 2 giorni dal completamento delle selezioni e sarà pubblicata sul sito www.fosviter.it

Frequenza e gratuità

La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero massimo di ore di assenze pari al 25% del monte ore totale.

La partecipazione al corso è completamente gratuita e prevede misure a favore del gruppo classe finalizzate a facilitare il processo didattico e seguire l'approccio individualizzato di ogni iscritto e garantire un ambiente di apprendimento facilitante e stimolante.

Titolo conseguibile

Al termine del percorso è previsto, previo superamento della prova finale, il conseguimento dell'attestato di qualifica professionale.

In caso di interruzione del percorso, sarà rilasciato, su richiesta, l'Attestato di competenze.

Il Legale Rappresentante Giovanna De Vita