



Piano di Azione e Coesione III Programmazione Poli Tecnico Professionali Potenziamento dell'Istruzione Tecnico Professionale in Campania D.D. N. 834 del 31/10/2014

Decreto Dirigenziale n. 31 del 01/06/2017

POLO TECNICO PROFESSIONALE N° 8 "TURISMO E BENI CULTURALI"

CUP: B89J15007950001

BANDO DI SELEZIONE

per l'ammissione di n. 20 allievi al corso di formazione -livello EQF 3

"OPERATORE DEL SERVIZIO DI SALA"

Promosso dal "POLO N° 8 "TURISMO E BENI CULTURALI", avente come capofila Confcommercio Imprese per l'Italia - Provincia di Napoli e come soggetto attuatore l'Ente di Formazione IN.FO.Giò - Caivano, della durata di 800 ore di cui 240 ore di stage, rivolto a n. 20 soggetti disoccupati / inoccupati, residenti in Campania.

1. Finalità dell'intervento formativo e figura professionale: L'intervento è finalizzato a rafforzare il sistema formativo regionale per favorire, nella logica della lifelong learning, la partecipazione alle opportunità formative dei giovani che hanno lasciato prematuramente il mondo della scuola senza aver conseguito alcun titolo di istruzione e/o di qualifica professionale; reinserimento nel circuito educativo di istruzione e/o di formazione professionale regionale di giovani "drop-out", per acquisire i saperi indispensabili all'esercizio del diritto di cittadinanza attiva e le competenze necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro.

La figura professionale dell'operatore del servizio di sala, sono riportate nel repertorio delle Qualificazioni della regione Campania, SEP "Servizi Turistici", e corrispondono al reale fabbisogno di competenze del mercato del lavoro locale e territoriale, in particolare, l'operatore di Sala si occupa di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora. E' deputato all'accoglienza del cliente, alla illustrazione del menù, alla annotazione e comunicazione dell'ordinazione e al servizio ai tavoli. Infine, predispone il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico ricettive e agenzie di catering.

2. Articolazione e durata del corso: Il corso si articolerà in 9 UF di cui: 7 Unità Tecnico Professionali (Accoglienza e assistenza al cliente, Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari, Predisposizione delle comande e degli ordini, Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione, Realizzazione del servizio di distribuzione di pasti e bevande, Riscossione dei pagamenti e rilascio delle ricevute, Vendita e somministrazione di prodotti alimentari) e 2 Key Competence (Competenze digitale, Comunicazione Lingue Straniere (Inglese)). Inoltre le attività di stage (240 ore), verranno effettuate presso le Aziende Partner del Polo: AGAVE RESORT S.R.L - Pozzuoli; VILLA EUBEA srl -Pozzuoli; BAIOS srl Il Gabbiano Bacoli ; LARITUR srl Villa Luisa - Pozzuoli; GLB srl -Pozzuoli - Hotel Ristorante Zi Carmela sas di Elia Vito & C. Ischia (NA)

3. Caratteristiche dei destinatari e requisiti di accesso: Il corso è rivolto a n. 20 soggetti, residenti in Regione Campania, in possesso dei seguenti requisiti di accesso:

Titolo di studio non superiore alla scuola media inferiore;

Età compresa da 18 a 25 anni;

Stato di disoccupazione/inoccupazione.

Per i cittadini comunitari è necessaria la residenza in Campania, attestata dal relativo certificato; per i cittadini extracomunitari è necessario il permesso di soggiorno. In caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti si prevede, sentiti gli Assessori competenti per materia, di inserire nei gruppi classe persone fino ai 35 anni di età. I requisiti dovranno essere posseduti alla data di scadenza del presente bando. E' prevista la presenza di n. 4 uditori.

4. Sede di svolgimento: Le attività formative si svolgeranno presso le seguenti sedi: L'Ente di Formazione In.Fo.Giò' sita in Caivano (NA) e l'IPSEOA Petronio di Pozzuoli di Napoli. Le attività di stage si svolgeranno presso le sedi operative delle aziende del partenariato del Polo e/o in convenzione.

5. Frequenza: La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 20% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno allontanati d'ufficio dal corso. La partecipazione al corso è totalmente gratuita.

6. Modalità di presentazione della domanda: Il candidato dovrà presentare alla segreteria dell'Ente di formazione IN.FO.GIÒ', la documentazione di seguito indicata:

Domanda di partecipazione alla selezione, redatta sull'apposito modello "Allegato A" del bando;

Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e del codice fiscale;

Curriculum vitae;

Certificato di invalidità rilasciato dall'ASL di appartenenza (per i candidati diversamente abili). Diagnosi funzionale rilasciata dall'ASL di appartenenza correlata alle attività lavorative riferibili alla figura professionale del bando (per i candidati diversamente abili).

La domanda di partecipazione corredata dalla suddetta documentazione dovrà essere presentata, esclusivamente a mano, a pena di esclusione, entro le ore 12:00 del giorno 27.06.2017 La modulistica è scaricabile dal sito dell'ente attuatore Ass. IN.FO.Giò - www.infogio.org, dal sito del Soggetto Capofila "Confcommercio Imprese per l'Italia Provincia di Napoli" www.confcommercio.na.it/ e da quello della Regione Campania www.regione.campania.it - alla sezione "Formazione" - ed è altresì reperibile presso la segreteria dell'Ente di Formazione IN.FO.Giò.

7. Selezioni: Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti d'accesso alle attività formative prescritti dall'avviso di selezione, ed in particolare: Residenza, Titolo di Studio, Età, Stato di inoccupazione o disoccupazione.

I soggetti in possesso dei requisiti saranno ammessi alle successive verifiche che comprenderanno:

valutazione del curriculum vitae, dell'anzianità di disoccupazione, un test attitudinale ed un colloquio motivazionale.

L'accesso al corso avverrà nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs n.198/2006 e sarà regolamentato dai seguenti fattori di valutazione per un max di 100 punti:

Il punteggio attribuito per ciascuna prova sarà max di:

1. punti 30/100 Prova test attitudinale;

2. punti 50/100 Prova colloquio motivazionale;

Inoltre punti 20/100 Valutazione Curriculum vitae: max 20 punti dei quali 5 per ogni titolo attinenti al profilo professionale e/o la filiera produttiva; e 1 punto per ogni trimestre di lavoro in ambiti significativi rispetto al corso; 1 punto ogni 6 mesi di disoccupazione. 1 punto per l'attestazione rilasciata da una delle Istituzioni Scolastiche presenti nel polo (Petronio - Pozzuoli ; Graziani di Torre Annunziata), attestatane la condizione di Drop out del candidato al momento dell'uscita dal sistema scolastico.

A parità di punteggio sarà considerato requisito preferenziale la minore età anagrafica. I criteri di selezione saranno fissati nel rispetto delle pari opportunità.

Le prove si svolgeranno presso la sede dell'Ente di formazione In.Fo.Giò' in via Mercalli, 1- Caivano (NA), a partire dal 28.06.2017

Gli elenchi degli ammessi alla selezione e le informazioni relative a luogo di svolgimento delle prove saranno affissi presso la segreteria dell'Ente di formazione e consultabili sul sito dello stesso www.infogio.org I candidati ammessi alle selezioni sono tenuti - a pena di esclusione - a presentarsi, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la sede stabilita e nel giorno fissato per sostenere le prove, senza ulteriori avvisi.

8. Graduatoria finale: La graduatoria verrà redatta in base alla somma dei punteggi ottenuti nelle prove previste.

La graduatoria dei candidati ammessi al corso, unitamente alla data d'inizio delle attività, saranno affisse entro 2 giorni dall'avvenuta selezione presso la sede della Ass. IN.FO.Giò e consultabile sul sito www.infogio.org e sul sito del Capofila "Confcommercio Imprese per l'Italia Provincia di Napoli" www.confcommercio.na.it/; Per ulteriori informazioni contattare la segreteria dell'Ass. IN.FO.Giò sita in Caivano (NA) alla via Mercalli, 1 - Caivano (NA) tel/fax 0818317510, e-mail: infogio@pec.it

9. Ammissione esami: Saranno ammessi alle valutazioni finali (che si svolgeranno in base a quanto stabilito dal Manuale dell'Autorità di Gestione per l'attuazione del POR Campania FSE 2007 - 2013ex D.D. n. 3 del 21 Gennaio 2010) gli allievi che abbiano frequentato almeno l'80% delle ore previste dal corso. Al superamento dell'esame sarà rilasciato un attestato di "Qualifica Professionale valido ai sensi dell'art. 14 L. 845 del 21/12/1978".

Caivano, 10/06/2017

IL DIRETTORE
Vincenzo Cimmino