



POC 2014-2020 Azione: Capitale Umano, Lavoro e Politiche Giovanili - D.G.R.n°299 del 23/05/2017 D.D. n°350 del 26/07/2017 D.D. n°394 del 7/08/2017

**Progetto Dieta Mediterranea nell'alimentazione quotidiana e nella ristorazione**  
Cod. Uff. 452 \_ CUP B66D11000700001 \_ Soggetto attuatore: PMI Consulting Coop società cooperativa

**DIETA MED CAMPUS**

**Bando di selezione**

per la partecipazione al percorso integrato di apprendimento di

**Tecnico della ristorazione \_ Chef**

**1\_Profilo professionale in uscita**

**TECNICO DELLA RISTORAZIONE\_CHEF** in grado di ideare e sviluppare ricette, definire menù e abbinamenti fra le diverse pietanze e fra queste e i vini, rispondenti ai canoni della Dieta Mediterranea, reperiti nella tradizione regionale, guidando e sovrintendendo le attività della cucina affinché gli operatori lavorino per realizzarle con strategie e strumenti innovativi. Eseguire i piatti valutando costantemente i tempi di lavoro, in relazione alle richieste provenienti dalla sala. Garantire la qualità dei piatti serviti, sia in termini di preparazione che di presentazione. Predisporre gli ordini di materiale da richiedere ai fornitori, selezionati sulla base di criteri di equilibrio qualità/costo preferibilmente a km zero e, quindi, la gestione dei flussi di approvvigionamento, in base alle esigenze, presidiando i rapporti con i fornitori e prestabilendo le modalità di immagazzinamento e conservazione delle materie prime. Nell'esercizio delle proprie attività dispone di un considerevole grado di autonomia, nel garantire una corretta gestione degli ordinativi, stabilendo ruoli e attribuendo i compiti alle risorse umane e coordinandole in base alla programmazione dei flussi di lavoro e agli imprevisti, ricordandosi con il *Maître* che coordina il servizio in sala.

**2\_Destinatari**

20 (venti) persone di età superiore ai 24 anni inoccupati, disoccupati e occupati residenti in Regione Campania, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore o di una qualifica attinente, prevista dal Quadro Nazionale delle Qualificazioni e/o dal CCNL di settore.

**3\_Articolazione e durata del corso**

Il percorso integrato di apprendimento di 1000 (mille) ore prevede contesti di apprendimento formale, non formale e informale. L'erogazione della parte formale (200 ore) avviene prevalentemente con la modalità d'aula (lezioni teoriche ed esercitazioni) mentre quella non formale e informale (800 ore) con modalità diversificate erogate anche in alternanza funzionale alla contiguità nell'ambito del processo di apprendimento. Gli allievi saranno impegnati da dicembre 2017 a settembre 2018, dal lunedì al venerdì, per 4/5/8 ore al giorno. La frequenza del corso è obbligatoria. È consentito un numero massimo di assenze pari al 20% del monte ore totale, cioè 40 ore di assenza sulle 200 ore di percorso formale e 160 ore sulle 800 di percorso non formale/informale. Il percorso prefigura il primo nucleo di una struttura educativa permanente, Dieta Med Campus, inteso come luogo, o meglio cluster di luoghi, fisici e virtuali, di coltivazione di conoscenze, capacità, competenze, in una prospettiva di crescita personale, civica, sociale e occupazionale.

Articolazione didattica <b>PERCORSO FORMATIVO FORMALE</b> in Unità di Competenza <b>Tecnico Professionale (in acronimo U.C.) e per Unità Formativa (in acronimo U.F.)</b>	Durata in ore
<b>U.C.1:</b> Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari - <b>U.F.1:</b> Sicurezza Alimentare	30
<b>U.C.2:</b> Coordinamento dei diversi operatori e delle risorse umane - <b>U.F.2:</b> La gestione del personale nella cucina ed i rapporti con gli altri settori del ristorante	20
<b>U.C.3:</b> Gestione dei flussi distributivi - <b>U.F. 3:</b> I tempi di preparazione ed il servizio: la customer satisfaction e il servizio di qualità	10
<b>U.C.4</b> Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori <b>U.F.4:</b> L'approvvigionamento: conoscenza dei prodotti, gestione dei fornitori e scelta delle materie prime	15
<b>U.C.5:</b> Ideazione e sviluppo delle ricette - <b>U.F. 5:</b> Le preparazioni, le ricette e i piatti tipici della dieta mediterranea.	20
<b>U.C.6:</b> Preparazione dei dolci - <b>U.F.6:</b> Le preparazioni, le ricette dei dolci e dessert tipici della tradizione mediterranea	10
<b>U.C.7:</b> Preparazione dei piatti complessi - <b>U.F.7:</b> L'attività di preparazione di piatti tipici complessi della dieta mediterranea	30
<b>U.C.8:</b> Preparazione dei piatti semplici - <b>U.F.8:</b> La cucina povera: i piatti semplici e lo street food della dieta mediterranea	20
<b>U.C.9:</b> Progettazione del menù - <b>U.F.9:</b> Elaborazione dei menù della dieta mediterranea	15
<b>U.C.10:</b> Proposizione estetica degli elaborati culinari - <b>U.F. 10:</b> La mise en place, la guarnizione e la presentazione dei piatti della dieta mediterranea	20
<b>U.C.11:</b> Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari - <b>U.F. 11:</b> Le materie prime e i prodotti semilavorati, scelta e trattamento	10
<b>Totale</b>	<b>200</b>

Articolazione didattica <b>PERCORSO FORMATIVO NON FORMALE ED INFORMALE</b> con riferimento alle Unità di Competenze <b>Tecnico Professionale (in acronimo U.C.)</b>	Durata in ore
Visite aziendali (Rif. U.C.4,7)	120
Rapporto tra produttori tipici e ristorazione _Workshop 1 (Rif.U.C.6,7,8,9)	40
Aspetti economici e gestionali della produzione ristorativa _Workshop 2 (Rif.U.C.2,3)	80
Il Paesaggio e l'agricoltura: salvaguardia di un rapporto millenario _ Seminario 1 (Rif.U.C.5)	80
Enografia e abbinamenti vino e cibo _Seminario 2 (Rif.U.C.9)	80
Dieta Mediterranea: Nutrizione e benessere _Laboratorio territoriale1 (Rif.U.C.5,6,7,8)	200
Ristorazione e innovazione _ Laboratorio territoriale 2 (Rif.U.C.1,2,3,4,6,7,8,9,10,11)	200
<b>Totale</b>	<b>800</b>

**4\_Sede delle attività**

Le attività d'aula si svolgeranno a Napoli nelle sedi di: PMI Consulting Coop società cooperativa al Viale Colli Aminei n.7/21 e della Fondazione ITS BACT in via A. Diaz n.58. Le attività laboratoriali e le visite aziendali si terranno presso aziende di eccellenza del settore enogastronomico, pertanto i laboratori saranno esterni.

**5\_Modalità per l'iscrizione**

Il modulo per la domanda di partecipazione alle selezioni è scaricabile dal sito internet [www.pmiconsultingcoop.it/domanda\\_di\\_iscrizione](http://www.pmiconsultingcoop.it/domanda_di_iscrizione). Il modulo compilato e firmato, unitamente al Curriculum vitae redatto in formato europeo, la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità possono essere trasmessi con le seguenti modalità: spedito a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno al seguente indirizzo: PMI Consulting Coop società cooperativa, Viale Colli Aminei n.7/21, 80131 Napoli; inviato, in formato PDF, via posta elettronica, all'indirizzo:

[info@pmiconsultingcoop.it](mailto:info@pmiconsultingcoop.it); consegnato a mano presso la sede legale e operativa di: **PMI Consulting Coop società cooperativa**, Viale Colli Aminei n.7/21, 80131 Napoli, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 16,00 e il giorno 9/12/2017 dalle ore 9,00 alle ore 12,00. Le domande inviate telematicamente saranno sottoscritte con la dichiarazione di autenticità dei dati ai sensi del DPR 445/2000 durante l'identificazione, in sede di esame, dal Presidente della Commissione. **Le domande di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 9/12/2017 (non farà fede il timbro postale)**. La pubblicazione del bando sul sito di PMI Consulting Coop società cooperativa [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it) ha valore di notifica nei confronti di tutti i destinatari

**6\_Modalità di selezione**

Sono ammessi alle prove di selezione i candidati in possesso dei requisiti di cui al punto 2 del presente Bando alla data di scadenza del termine di presentazione della domanda di partecipazione e che avranno presentato le domande in ottemperanza al punto 5 del presente bando. L'elenco degli ammessi alla selezione sarà affisso il **giorno 12/12/2017** presso la sede di PMI Consulting Coop società cooperativa in Napoli al Viale Colli Aminei n.7/21 e consultabile sul sito [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it). I candidati ammessi alla selezione dovranno presentarsi senza ulteriori avvisi e, a pena di esclusione, muniti di valido documento di riconoscimento, presso la sede di PMI Consulting Coop società cooperativa in Napoli in Viale Colli Aminei n.7/21, il **giorno 13/12/2017 alle ore 16,00 per svolgere la prova scritta**. La **prova orale**, per coloro che avranno già sostenuto la prova scritta, si terrà il **14/12/2017 alle ore 16,00**, secondo il calendario che verrà affisso presso la sede di PMI Consulting Coop società cooperativa in Napoli al Viale Colli Aminei n.7/21 e pubblicato sul sito: [pmiconsultingcoop.it](http://pmiconsultingcoop.it). I partecipanti saranno selezionati da una Commissione attraverso una prova scritta e una prova orale. La prova scritta sarà articolata in 40 domande a risposta multipla, (con una sola risposta esatta) di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenza tecnico professionale tendente a accertare il livello di conoscenza del settore. Sarà attribuito 1 punto per ogni risposta esatta, 1 punto in negativo per ogni risposta errata e 0 punti per ogni risposta non data, per un punteggio massimo di 40/100. Alla prova orale, che consisterà in un colloquio individuale che valuterà la motivazione del candidato alla formazione, nonché le sue attitudini e l'interesse al profilo professionale in uscita, sarà attribuito un punteggio massimo di 60/100. In caso di ex aequo, sarà prestata attenzione all'equilibrio fra i generi. In caso di ulteriore parità, sarà privilegiata il/la candidato/a di età maggiore.

**7\_Graduatoria finale**

A conclusione del processo di selezione sarà redatta una **graduatoria a scorrimento**, in ordine decrescente di punteggio, attribuendo ai candidati un unico punteggio individuale, cioè la somma dei punteggi ottenuti in ciascuna delle prove previste. Saranno ammessi a partecipare al corso i primi 20 candidati presenti in graduatoria.

I risultati della selezione e la comunicazione dell'inizio dell'attività corsale saranno affissi presso la sede di PMI Consulting Coop società cooperativa in Napoli al Viale Colli Aminei n.7/21 e pubblicati sul sito: [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it). La pubblicazione degli esiti della selezione e la comunicazione dell'inizio dell'attività corsale sul sito di PMI Consulting Coop società cooperativa avrà valore di notifica nei confronti di tutti i destinatari. Il termine massimo per la presentazione di eventuali ricorsi è di 3 (tre) giorni dalla pubblicazione della graduatoria finale.

**8\_Indennità di frequenza**

La partecipazione al corso è completamente gratuita. Ai partecipanti, inoccupati e disoccupati, che avranno concluso il percorso formativo e avranno frequentato almeno l'80% del monte ore, verrà riconosciuta un'indennità oraria pari a 2,00 (due) euro lordi per ogni ora di presenza, erogata in una unica soluzione, fino ad un max di 2000 euro. Per trasporti e spostamenti non è previsto alcun rimborso spese.

**9\_Ammissione esami e certificazione finale**

Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato un numero di ore pari ad almeno l'80% del monte ore complessivo, cioè che avranno maturato un numero di assenze fino ad un max di 40 ore durante il percorso formale e 160 ore durante il percorso formativo non formale/informale, previa autorizzazione da parte della Regione Campania alla validazione degli Apprendimenti acquisiti nei contesti di tipo "Non Formale" ed "Informale", potranno essere ammessi a sostenere gli Esami finali per il conseguimento della Qualificazione di **"Tecnico della ristorazione \_ Chef"** ovvero di singole Unità di Competenza Tecnico-Professionali della Qualificazione in uscita, ai sensi delle Deliberazioni di G.R. n.314 del 28/06/2016 e 449 del 12/07/2017. Il titolo è da considerarsi valido e spendibile su territorio nazionale ed in ambito UE, ai sensi della normativa vigente.

Nel caso di avvenuto superamento delle ore massime di assenza consentite ai fini della partecipazione agli Esami Finali, qualora non sia possibile procedere allo scorrimento della graduatoria, sarà consentito all'allievo che avrà maturato un numero di assenze superiore al 20% del monte ore totale, di poter proseguire il percorso formativo al fine di facilitare la maturazione di un "Credito Formativo" per la partecipazione ad altri percorsi successivi.

**10\_Ulteriori certificazioni**

Ai partecipanti qualificati sarà certificata l'iscrizione al RENTA\_Registro Nazionale dei Tecnici junior di Agricoltura Biologica promosso dall'Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica. E' possibile per coloro che hanno conseguito la qualifica di Tecnico della ristorazione \_ Chef, in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, accedere al secondo anno del corso di Istruzione Terziaria Professionalizzante per Tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive, ad indirizzo: promozione e gestione di servizi di gastronomia mediterranea, gestito dalla Fondazione ITS BACT per acquisire il Diploma relativo, rilasciato dal MIUR ai sensi dell'art.8 del DPCM del 25.01.2008. A coloro che avranno conseguito il diploma ITS saranno rilasciati crediti formativi, ai sensi dell'art.14 della legge n° 240 del 30.12.2010, dalle Università partner dell'ITS BACT, per l'accesso all'ultimo anno della laurea triennale di settore

Per ulteriori informazioni rivolgersi a: **PMI Consulting Coop Società Cooperativa**, Viale Colli Aminei n.7/21, 80131 Napoli tel.081 7648752, fax 081 7640360, email: [info@pmiconsultingcoop.it](mailto:info@pmiconsultingcoop.it) o consultare il sito [www.pmiconsultingcoop.it](http://www.pmiconsultingcoop.it)

La Rappresentante legale  
**PMI Consulting Coop società cooperativa**  
Alfonsina Verrilli



Slow Food® Campania

