



Priorità 1. "Occupazione" - PR FSE+ REGIONE LIGURIA 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1. "Formare per Occupare"

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid -19"

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: <i>"Commis di Cucina nell'hotellerie di lusso"</i>	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCI	Al termine del corso, previo superamento esame finale, si ottiene l'attestato di qualifica per "Cuochi in alberghi e ristoranti" – codice Istat 5.2.2.1.0
DESTINATARI	<p>I destinatari: degli interventi sono i disoccupati, persone in stato di non occupazione, inattivi, giovani e adulti, con priorità per i residenti e/o domiciliati in Liguria, come previsti dalle normative vigenti</p> <p>L'ammissione al corso, riservata a massimo 10 partecipanti con priorità a persone di età compresa tra i 18 e i 30 anni, che abbiano assolto l'obbligo di istruzione, è subordinata al superamento di prove di selezione su un set di conoscenze in ingresso, incluse le linguistiche, test psico-attitudinale e colloquio motivazionale, con capacità di lavoro di squadra, flessibilità, passione per il settore, motivazione, ambizione, risolutezza, ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie per accertare l'idoneità alla mansione specifica - D. Lgs. 81/08</p> <p>Il 60/ % dei partecipanti, che termineranno il percorso formativo, sarà inserito nelle strutture Belmond Italia Spa con un contratto semestrale disciplinato dal CCNL Turismo</p> <p>Tutti i requisiti devono essere posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni</p>
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006)
FIGURA PROFESSIONALE	<p>L'obiettivo principale del Commis di cucina, nel contesto dell'hotellerie, è garantire un servizio impeccabile che rifletta l'immagine e la filosofia del ristorante. Attraverso la cura del contatto indiretto con il cliente, il Commis contribuisce a valorizzare l'esperienza gastronomica, orientando e fidelizzando la clientela.</p> <p>Gli obiettivi specifici includono:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Supporto al team di cucina: Collaborare con il resto della brigata per garantire che le operazioni si svolgano senza intoppi e che le preparazioni siano pronte in tempo.2. Preparazione degli ingredienti: Assicurarsi che gli ingredienti siano pronti per l'uso (pulizia, taglio, sbucciatura, pesatura) secondo le indicazioni dello chef.3. Rispetto degli standard di qualità: Seguire le ricette e le procedure stabilite per mantenere costanti i sapori, la presentazione e la qualità dei piatti.4. Pulizia e ordine della postazione: Mantenere un'area di lavoro pulita e ordinata, rispettando le norme di igiene e sicurezza alimentare.5. Gestione degli strumenti di lavoro: Assicurarsi che gli utensili e le attrezzature siano utilizzati correttamente, puliti e riposti al termine del servizio.6. Adattabilità e apprendimento: Dimostrare disponibilità a imparare nuove tecniche, ricette e procedure, crescendo professionalmente sotto la guida dello chef.7. Monitoraggio delle scorte: Assistere nella gestione delle materie prime, segnalando eventuali carenze o problemi legati alla qualità degli ingredienti

MERCATO DEL LAVORO	<p>Al termine dell'intervento formativo il 60% dei partecipanti che abbiano superato gli esami finali e conseguito la qualifica saranno inseriti nelle strutture alberghiere a cinque stelle di Belmond Italia Spa</p> <p>La tipologia del contratto di lavoro prevista è disciplinata dal contratto collettivo nazionale del settore del turismo</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>I Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la sede di Focus Scarl oppure scaricarla dal sito www.focusonline.it nella sezione Belmond Academy</p> <p>La domanda di iscrizione, debitamente compilata, dovrà essere consegnata scansionata via mail all'indirizzo selezione.belmond@focusonline.it o mano presso Focus Scarl Via A. Cantore 16-18R 16149 Genova, dal lunedì al venerdì dalle 09,00 alle 12,00, a partire dal 10/02/2025 entro e non oltre le ore 12 del 28 Febbraio 2025</p> <p>Per informazioni Focus Scarl: Tel. 010.7965817</p>
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>La durata del corso è di ore 400 complessive articolate in:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 200 ore teoria (100 ore presso sede formativa e 100 ore ONLINE) ❖ 80 ore pratica (Presso le strutture alberghiere Belmond Italia Spa) ❖ 120 ore di stage (Presso le strutture alberghiere Belmond Italia Spa)
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà di 40 ore dal lunedì al venerdì; durante la fase FAD l'impegno sarà di 40 ore settimanali dal Lunedì al Venerdì; durante lo stage aziendale l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale.</p> <p>Il numero massimo di ore di assenza concesso è di 80 ore, corrispondenti al 20% del monte ore totali.</p> <p>L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid 19.</p>

STAGE	Lo stage sarà organizzato presso le strutture alberghiere di Belmond Italia Spa (HOTEL CIPRIANI, VENEZIA; HOTEL SPLENDIDO E SPLENDIDO MARE, PORTOFINO; HOTEL CASTELLO DI CASOLE, SIENA; HOTEL CARUSO, AMALFI; GRANDE HOTEL TIMEO, TAORMIINA; HOTEL VILLA SNT'ANDREA, TAORMINA; ROMAZZINO A BELMOND HOTEL, COSTA SMERALDA; LA RESIDENCIA A BELMOND HOTEL, MALLORCA; REID'S PALACE A BELMOND HOTEL, MADERIA)
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Euro 1,00, per tutto il periodo corsuale, 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>Ai corsisti fuori sede verrà fornito vitto e alloggio gratuito durante tutte le fasi con esclusione della parte teorica svolta in FAD</p>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'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
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Obbligo scolastico
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non richiesta
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<p>Forte motivazione, capacità lavoro d'equipe, manualità, creatività</p> <p>Volontà al trasferimento nelle Regioni Italiane e all'Estero presso dove sono site le strutture alberghiere a cinque stelle lusso Belmond</p> <p>Conoscenza linguistiche di base (Inglese, Francese e Spagnolo)</p>

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE <i>(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)</i>	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione di selezione è composta da quattro persone: uno psicologo un coordinatore due tecnici del settore

SEDE DELLE PROVE	La sede delle prove di selezione sarà pubblicata sul sito di FOCUS Scarl www.focusonline.it alla sezione Belmond Academy
DATE DELLE PROVE	La sede delle prove di selezione sarà pubblicata sul sito di FOCUS Scarl www.focusonline.it alla sezione Belmond Academy
TIPOLOGIA DELLE PROVE	Le prove previste sono tre: <ul style="list-style-type: none"> • test psico-attitudinale atto a valutare le attitudini al ruolo professionale • Test specifico di settore a risposta multipla • colloquio motivazionale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	<p>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.focusonline.it alla sezione Belmond Academy, successivamente alla chiusura delle iscrizioni.</p> <p>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.focusonline.it alla sezione Belmond Academy successivamente allo svolgimento della prova scritta.</p> <p>L'elenco alfabetico dei candidati ammessi al corso e l'elenco alfabetico delle riserve saranno visibili sul sito www.focusonline.it alla sezione Belmond Academy al termine delle procedure di assegnazione dei punteggi delle prove.</p> <p>I candidati ammessi al corso verranno comunque contattati telefonicamente di cui verrà tenuta adeguata documentazione.</p> <p>Per ulteriori informazioni rivolgersi a Focus Scarl Via A. Cantore 16-18R 16149 Genova contattando il numero Tel. 010.7965817 Cell. 347 3231376 oppure tramite e-mail all'indirizzo: segreteria@focusonline.it e visitare il sito www.focusonline.it.</p> <p>La mancata presenza alle prove di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.</p>
PROVA SCRITTA	La prima prova è psico-attitudinale La seconda prova è un test specifico
PROVA PRATICA	Non prevista.
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio è riservata ai primi 15 candidati, fatti salvo eventuali pari merito, (pari al doppio dei posti disponibili) della graduatoria risultante dagli esiti delle precedenti prove (prova psicoattitudinale e prova professionale). Il colloquio sarà individuale e verterà su storia professionale, orientamento e motivazioni
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	20% prova psico-attitudinale 30% prova test professionale 50% colloquio

ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Nessuno
---	---------

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 1 "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria
2021-2027



Ente di Formazione accreditato presso la Regione Liguria
con deliberazione di Giunta n.1546 del 16/12/2011
ai sensi della Legge Regionale n. 18/09 e della D.G.R. n. 28/10