

BANDO SELEZIONE



PATTO FORMATIVO LOCALE “UN MARE DI LAVORO” (Autorizzato e finanziato dal Ministero del Lavoro e dalla Regione Campania *Protocollo dell'8 marzo 2007*)

PER L'AMMISSIONE DI N. 15 ALLIEVI AL CORSO DI 240 ORE PER ALLIEVI CUOCHI DI BORDO

Il Patto Formativo Locale “Un mare di lavoro” e il corso di formazione

Il corso di formazione per “Allievi cuochi di bordo” rientra tra gli interventi del Patto Formativo Locale “Un mare di lavoro” la cui idea-forza è quella di cogliere l'occasione di nuovi posti di lavoro che la crescita della domanda dei trasporti via mare offre nell'ambito del settore Cucina.

Per offrire pertanto delle concrete occasioni di lavoro ai giovani campani che si vogliono dedicare specificatamente alla professione di cuoco di bordo sulle navi della marina mercantile, la Regione Campania ha promosso insieme al Ministero del lavoro e della Previdenza sociale, con l'associazione degli armatori CONFITARMA, con l'associazione dei provveditori navali ANPAN, e con le organizzazioni sindacali SMILE CAMPANIA, IAL CISL CAMPANIA e ERFAP UIL CAMPANIA un corso di formazione, che permetterà agli allievi cuochi formati di far parte degli equipaggi delle navi della marina mercantile in qualità di allievo cuoco.

Le finalità dell'iniziativa

Formare un gruppo di 15 allievi cuochi attraverso un corso di formazione di 240 ore, che si articolerà sull'approfondimento teorico/pratico di quanto già appreso sul tema nella precedente esperienza scolastica o professionale.

Descrizione della figura professionale

Il cuoco di bordo di una nave della marina mercantile è una figura rilevante dell'organizzazione di bordo. E' il soggetto direttamente responsabile per la preparazione dei pasti dei passeggeri o dell'equipaggio. Deve conoscere le norme fondamentali relative ai regolamenti aventi come oggetto l'acqua, il cibo, le provviste di bordo, le dotazioni e la struttura della cucina e degli altri spazi di bordo riservati al catering, nonché la corretta conservazione degli alimenti.

Descrizione dell'intervento

Il presente intervento ha l'intento di completare ed integrare le conoscenze acquisite durante il periodo scolastico, nonché di offrire la formazione necessaria per il conseguimento delle certificazioni di sicurezza prescritte per poter imbarcare, in qualità di allievo cuoco, a bordo delle navi della marina mercantile.

Ammissione al corso

L'ammissione al corso è riservata a disoccupati/e e/o inoccupati/e, residenti in Campania, tramite una selezione che terrà conto anche delle motivazioni ad intraprendere la carriera specifica.

Destinatari e Requisiti di accesso

Il corso è rivolto a 15 allievi, maschi e femmine, disoccupati/inoccupati, in possesso dei seguenti requisiti obbligatori:

1. Età superiore a 18 anni
2. Idoneità fisica alla mansione
3. Uno dei seguenti tre requisiti scolastico-professionali:
 - 3.1 diploma quinquennale di Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR) – Sezione Cucina
 - 3.2 diploma quinquennale di qualsiasi istituto superiore purché accompagnato dalla certificazione del Centro per l'impiego o di autocertificazione ai sensi DPR 445/2000 di avere svolto attività professionale in cucina per un periodo non inferiore a 12 mesi .
 - 3.3 oppure licenza media e 6 mesi di navigazione come piccolo o garzone di cucina
- 4 Conoscenza della lingua inglese
- 5 Cittadinanza italiana o comunitaria, con residenza in Campania da almeno 6 mesi precedenti la pubblicazione del bando
- 6 iscrizione fra la gente di mare di 2° categoria – allievo cuoco/piccolo di cucina (da conseguire entro il termine delle attività formative d'aula)

Durata e articolazione del corso

L'orario delle lezioni sarà dalle ore 9.00 alle ore 18.00 con una pausa per il pranzo, tutti i giorni feriali, escluso il sabato.

Frequenza

La frequenza al corso è obbligatoria. Nel periodo di svolgimento del corso teorico-pratico è consentito un numero di ore di assenze giustificate, per un limite massimo del 5% delle ore di lezione, corrispondente a 12 ore. In ogni caso sarà possibile un recupero delle lezioni perse nel limite previsto. Gli allievi che supereranno tale limite saranno allontanati d'ufficio dal corso.

Indennità di frequenza

La frequenza del corso è gratuita. Per ogni ora di lezione del corso teorico pratico sarà riconosciuta una indennità di euro 2,50, che sarà erogata al termine delle attività formative.

Contenuti del corso

La durata del corso è di 240 ore, di formazione modulare teorica presso il centro FORMARE e una parte di formazione pratica laboratoriale a bordo delle navi ormeggiate al terminal Traghetti di Napoli.

Nello specifico, il programma del corso è il seguente:

- Igiene della cucina, della persona e normativa HACCP: 14 ore
 - Classificazione e conservazione degli alimenti: 12 ore
 - Attrezzature e tecnologia della ristorazione a bordo: 6 ore
 - Tecniche di manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti: 124 ore (101 di pratica e 23 di teoria)
 - Lingua inglese: 30 ore
 - Normativa sanitaria: 10 ore
 - Formazione antinfortunistica: 9 ore
 - Normativa USPHS: 15 ore
 - Corso Pronto soccorso elementare: 8 ore
 - Equipaggio multietnico: 6 ore
 - Corso base PMR: 3 ore
 - Valutazione finale: 3 ore
-

Al termine del corso teorico pratico, per i partecipanti che non ne sono già in possesso, è prevista la possibilità di conseguire la certificazione “Basic safety training (STCW 95)” attraverso la frequenza di un apposito modulo di formazione della durata complessiva di 96 ore, senza oneri a carico degli stessi.

Obiettivi

Al termine dell'intervento formativo, i candidati avranno acquisito conoscenze relative a:

- ruolo e compiti del cuoco di una nave della marina mercantile
- struttura e organizzazione di bordo
- tecniche necessarie per una corretta ed igienica manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti

Modalità e termini di partecipazione

La domanda di partecipazione alla selezione è reperibile sul sito dell'Ente FORMARE

www.polonazionaleformare.it, ovvero presso la segreteria dell'ente FORMARE srl sita in Napoli (Stazione marittima – Terminal Angioino) nelle ore di ufficio dei giorni feriali; ovvero sul sito della Regione Campania www.regione.campania.it e www.obbligoinformativo.it; sui siti delle associazioni sindacali promotrici del patto www.cislcampania.it, www.cgilcampania.it, www.uilcampania.it, www.ialcampania.it, www.smilecampania.it, www.erfap-campania.it, sul sito ARLAV (Agenzia regionale per il lavoro) www.lavorocampania.it.

La domanda dovrà essere presentata a mano o inviata via email (info@polonazionaleformare.it) alla segreteria dell'Ente FORMARE srl debitamente compilata secondo lo schema dell'Allegato 1 del presente bando, entro e non oltre le ore **1200 del 15.04.09**, a pena l'esclusione. Gli orari di apertura dell'ufficio sono dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 14.00 alle ore 18.00, dal lunedì al venerdì.

Selezioni

I candidati in possesso dei requisiti previsti dal bando saranno ammessi alle prove di selezione che verteranno su:

- un test scritto di valutazione della conoscenza della lingua inglese, della conoscenza professionale e della cultura generale. Il punteggio massimo è di 40 punti.
- un colloquio motivazionale. Il punteggio massimo è di 60 punti

Le selezioni si svolgeranno presso la sede dell'Ente FORMARE srl in Napoli (Stazione marittima – terminal Angioino) a partire dal giorno **20 Aprile 2009 alle ore 0930** secondo il calendario che sarà comunicato in quella giornata.

Graduatoria finale

I risultati delle prove di selezione, con relativa graduatoria degli ammessi al corso, saranno resi noti sul sito www.polonazionaleformare.it e presso la segreteria dell'Ente FORMARE entro 24 ore dal termine delle selezioni.

Esami finali

L'attestato di superamento del corso è conseguito a seguito di esame finale.

Informazioni

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria dell'Ente, sita in Napoli (Stazione marittima – Terminal Angioino) tel. 081 5801367, fax 081 4206958, mai info@polonazionaleformare.it, sito www.polonazionaleformare.it

Data: 13.03.09

Il legale rappresentante
Dott. Nicola COCCIA

Patto Formativo Locale “Un mare di Lavoro”
Domanda di ammissione alla selezione per il corso
“Allievi Cuochi di bordo”

Spett.le FORMARE SCRL
Stazione marittima – Terminal Angioino
Napoli

Il /la sottoscritta/o _____ ,
nata/o a _____ () , il _____
e residente a _____ ()
in via _____ CAP _____ dal _____
Tel. Fisso _____ Tel. Mobile _____ C.F. _____

CHIEDE

di essere ammesso a frequentare il corso “allievi cuochi di bordo per navi mercantili/traghetto”

Il /la sottoscritta/o dichiara di avere preso visione del bando e di accettarne il contenuto.

Il /la sottoscritta/o autorizza l’Ente di formazione **FORMARE SCRL** al trattamento dei propri dati personali ai sensi della legge 31/12/1996 n. 675

Si allego alla presente:

Allegato 1: autocertificazione relativa al possesso dei requisiti per l’ammissione al corso e relative certificazioni prescritte dal bando

Fotocopia fronte retro sottoscritta del documento di identità

Fotocopia del tesserino del codice fiscale

Curriculum vitae in formato europeo

N° 2 fototessere

(Luogo e data)

(Firma)