



Unione europea  
Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana



Regione Autonoma de Sardigna  
Regione Autonoma della Sardegna

Assessorato del Lavoro, Formazione  
Professionale, Cooperazione e Sicurezza  
Sociale



PROVINCIA DI NUORO  
SETTORE TURISMO.CULTURA,ISTRUZIONE,  
LAVORO, FORMAZIONE PROFESSIONALE,  
POLITICHE SOCIALI

**AVVISO PUBBLICO**  
**PER L'ATTUAZIONE DEL PIANO ANNUALE DI FORMAZIONE PROFESSIONALE**  
**DELLA PROVINCIA DI NUORO ANNUALITÀ 2011-2012 – CIG**

**Corso di formazione professionale**  
**Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione delle**  
**materie prime e realizzazione di preparazione di base**

<b>SETTORE</b>	Servizi turistici ricettivi e ristorazione
<b>PROFILO PROFESSIONALE</b>	L'Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione delle materie prime e realizzazione di preparazioni base opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva verificando quantità e qualità delle materie prime provenienti dai fornitori, collaborando con il tecnico di cucina alla preparazione di piatti semplici, trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti e predisponendo semilavorati. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina.
<b>OBIETTIVO DEL CORSO</b>	<p>L'obiettivo generale del corso è di far conseguire ai partecipanti la consapevolezza del ruolo professionale, mettendo a loro disposizione conoscenze teoriche ed esempi pratici delle diverse attività della figura professionale di riferimento.</p> <p>Il corso garantirà all'aspirante addetto alla distribuzione di pietanze e bevande ed alla preparazione di piatti semplici, una completezza formativa che assicuri tre livelli specifici di capacità professionale:</p> <p>1) Competenze operative, con la padronanza dei diversi strumenti e metodologie necessarie alla :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione degli approvvigionamenti della cucina</li> <li>- Tecniche di conservazione delle materie prime</li> <li>- Principi di igiene e organizzazione degli ambienti, attrezzature e utensili di cucina</li> <li>- Trattamento delle materie prime e predisposizione preparazioni di base</li> </ul> <p>2) Competenze trasversali, che garantiscono all'Addetto di padroneggiare aree e competenze professionali che ormai sono parte sostanziale di tutti i settori lavorativi, In tal senso si inquadrano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la sicurezza su luogo di lavoro</li> <li>- i principi di primo soccorso</li> <li>- i principi di antincendio (rischi medio)</li> <li>- le pari opportunità;</li> </ul> <p>3) Competenze di base che completeranno la formazione del professionista con la padronanza circa l'informatica e la lingua inglese.</p> <p>A conclusione del percorso formativo, l'allievo dovrà aver acquisito, quindi, tutte le competenze per gestire in piena autonomia il servizio di approvvigionamento della cucina, conservazione delle materie prime e realizzazione di preparazioni base.</p>

SEDE DI SVOLGIMENTO	Siniscola, Via Barbagia n.5
DURATA	600 ore
DISCIPLINE DEL CORSO	Normativa sulla sicurezza 12 ore, Nozioni di primo soccorso 12 ore, Nozioni di antincendio (Rischio medio) 8 ore, Pari opportunità 10 ore, Lingua inglese 50 ore, Informatica di base 50 ore, HACCP 20 ore, Gestione degli approvvigionamenti della cucina 40 ore, Tecniche di conservazione delle materie prime 43 ore, Principi di igiene e organizzazione degli ambienti, attrezzature e utensili di cucina 50 ore, Trattamento delle materie prime e predisposizione preparazioni di base 50 ore, Operazioni di assistenza e collaborazione con il cuoco 53 ore.
STAGE	200 ore
INDENNITA' PREVISTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indennità di frequenza di <b>1,50 euro</b> ora</li> <li>- Indennità rimborso viaggio secondo il Vademecum per l'Operatore versione 3.0 per i non residenti</li> </ul>
QUALIFICA E CERTIFICAZIONI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualifica di I Livello di <b><i>Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione delle materie prime e realizzazione di preparazione di base</i></b>, previo esame finale da sostenere dinanzi alla Commissione d'esame, istituita dall'Assessorato al Lavoro ai sensi della L. 845/78 e L. R. 47/79</li> <li>- Certificazioni "<b><i>Addetto all'antincendio rischio medio</i></b>" e "<b><i>Addetto al primo soccorso</i></b>"</li> </ul>
DESTINATARI E REQUISITI D'ACCESSO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Maggiore età;</b></li> <li>- Stato di <b>disoccupazione</b> o <b>inoccupazione</b>;</li> <li>- <b>Residenza in Sardegna</b>, con priorità per i residenti nella Provincia di Nuoro, a cui verrà attribuita una premialità del 30% del totale del punteggio; il 50% complessivo degli allievi sarà costituito da giovani fra i 18 e i 25 anni che non abbiano conseguito un diploma di scuola media superiore o una qualifica professionale, così come previsto dalla Delibera G.R. 48/23 del 01.12.2011 e dalla Circolare Applicativa della Direzione Generale del Lavoro n°26750 del 15.05.2012.</li> <li>- <b>Emigrati disoccupati o inoccupati</b> di cui all'articolo 21 comma 4 L.R.n.7/1991;</li> <li>- <b>Licenza Media</b></li> </ul> <p><b>Tutti i requisiti dovranno essere posseduti all'atto di presentazione della domanda di iscrizione al corso.</b></p>
SELEZIONE	<p>Qualora il numero delle domande pervenute e in regola con i requisiti richiesti, superasse il numero degli allievi previsti per il corso si provvederà ad indire pubblica selezione così come previsto nell'apposita sezione del progetto approvato. L'avviso di selezione con l'indicazione della sede, del giorno e dell'ora, sarà pubblicato sul sito <b>www.formazione.sardegna.it</b>, trasmesso alla provincia di Nuoro e pubblicato sul sito <b>www.provincia.nuoro.it</b>.</p> <p>Tutti gli ammessi verranno inoltre avvisati attraverso comunicazione email o telefonica, in caso in cui non disponessero di indirizzo email.</p>
PROCEDURE SELETTIVE	<p>La selezione si svolgerà c/o la sede del corso: in Via Barbagia, 5 - Siniscola</p> <p>Lo svolgimento della selezione avverrà secondo le seguenti modalità:  <b>Test psicoattitudinale- Colloquio motivazionale.</b></p>

**Il Test psicoattitudinale** prevede un elaborato contenente 30 domande suddiviso in due parti:

- domande relative a contenuti attitudinali e motivazionali;
- domande relative a contenuti tecnici

**Criteri di valutazione Test multidisciplinare – psicoattitudinale:**

Il test suddiviso nelle parti su esposte, sarà corretto attribuendo il punteggio di 0,5 per ogni risposta esatta inerente le domande (n. 10 complessive) relative a contenuti attitudinali e motivazionali e il punteggio di 1 per ogni risposta esatta inerente le domande (n. 20 complessive) relative a contenuti tecnici.

Votazione massima raggiungibile **25 punti**.

**Il Colloquio motivazionale** è mirato a valutare l'aspetto motivazionale del candidato nei confronti del percorso formativo proposto e la corrispondenza del soggetto stesso con la figura professionale in uscita dall'intervento formativo. Il colloquio a carattere individuale avrà come base comune una griglia contenente 4 domande atte a rilevare la motivazione al corso, al lavoro ed alla professione.

**Criteri di valutazione Colloquio motivazionale:**

Oggetto di valutazione per ciascuna delle 4 domande contenute nella griglia predisposta ad hoc per il colloquio motivazionale saranno: la motivazione, l'attitudine e le capacità relazionali, a ciascuno di questi indicatori è stato assegnato un punteggio da **1 a 5**, permettendo a ciascuna risposta di raggiungere un max di **5 punti** per un totale complessivo di **max 20 punti**

**I primi 12 aspiranti corsisti risultano ammessi al corso come allievi effettivi. In caso di rinunce degli allievi effettivi si attingerà dalla graduatoria dei riservisti seguendo l'ordine in graduatoria.**

**La graduatoria finale dei 12 allievi effettivi ammessi al corso scaturirà dalla somma dei punteggi riportati nel test psicoattitudinale e nel colloquio motivazionale, alla quale verrà aggiunta una premialità del 30% del totale del punteggio per i residenti nella Provincia di Nuoro, così come previsto dal Bando di riferimento della Provincia di Nuoro.**

**Il 50% complessivo degli allievi sarà costituito da giovani fra i 18 e i 25 anni che non abbiano conseguito un diploma di scuola media superiore o una qualifica professionale, così come previsto dalla Delibera G.R. 48/23 del 01.12.2011 e dalla Circolare Applicativa della Direzione Generale del Lavoro n°26750 del 15.05.2012.**

**La graduatoria degli allievi ammessi al corso, degli eventuali uditori e riservisti, nonché dei non idonei, unitamente alla convocazione per la sottoscrizione della formale accettazione alla frequenza al corso verrà pubblicata entro 15 giorni dalla data delle selezioni nel sito [www.formazione.sardegna.it](http://www.formazione.sardegna.it).**

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI CHIAMATE AL NUMERO 0782623088**

oppure scrivete all'indirizzo email: [info@rmservizi.it](mailto:info@rmservizi.it)

