



AVVISO PUBBLICO PER LA PRESENTAZIONE DI OPERAZIONI RELATIVE AD AZIONI DI FORMAZIONE CONTINUA E PERMANENTE A VALERE SUL PROGRAMMA OPERATIVO REGIONE LIGURIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020 - LINEA DI INTERVENTO C
Modificato con D.D. n. 1184 del 07/06/2018
ASSE 1 "Occupazione" - Linea C1

L'ATTIVITA' SARA' SVOLTA NEL RISPETTO DI QUANTO DEFINITO DALLA NORMATIVA NAZIONALE E REGIONALE VIGENTE IN MATERIA DI CONTENIMENTO E GESTIONE DELL'EMERGENZA EPIDEMIOLOGICA DA COVID 19

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: "Commis di sala nell'hotellerie di lusso"	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIATA	Al termine del corso, previo superamento esame finale, si ottiene l'attestato di qualifica per "Camerieri di ristorante" – codice Istat 5.2.2.3.2
DESTINATARI	12 persone, di età compresa tra i 18 e 30 anni, disoccupate, in stato di non occupazione, soggetti con maggiori difficoltà di inserimento lavorativo, persone a rischio di disoccupazione di lunga durata, residenti e/o domiciliati in Liguria. N.B La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del D.Lgs.150/2015 e della Circolare del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.145,00 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800,00 Tutti i requisiti devono essere posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006)
FIGURA PROFESSIONALE	L'obiettivo fondamentale del Commis di sala nel gergo dell'hotellerie, è la cura del contatto con il cliente, finalizzata a rappresentare l'immagine del ristorante e, di conseguenza, a orientare e fidelizzare la clientela. Gli obiettivi definiti: <ol style="list-style-type: none">1. Acquisire le conoscenze necessarie sul mondo hotellerie di lusso (scenario/contesto)2. Acquisire le conoscenze e le competenze per la gestione del ruolo in hotel 5 stelle (organizzazione/relazione/procedure)3. Acquisire le conoscenze e competenze tecniche per la gestione di mansioni e compiti del profilo professionale (servizio sala e bar)4. Migliorare le competenze linguistiche generali e tecniche (inglese e francese)5. Migliorare la conoscenza del mercato del lavoro e degli strumenti per una gestione attiva, anche con la conoscenza della contrattualistica6. Affinare le competenze acquisite nella prima fase d'aula con la fase in azienda, in affiancamento e in squadra, con l'esecuzione delle proprie mansioni in situazione reale (tecniche, relazione con i clienti, autonomia, efficienza, qualità, resistenza allo stress, team work, problem solving, ecc.)7. Raggiungere l'adeguato livello professionale per l'inserimento in azienda
MERCATO DEL LAVORO	Al termine dell'intervento formativo l' 80/90% dei partecipanti che abbiano superato gli esami finali e conseguito la qualifica saranno inseriti nelle strutture

	<p>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>Gli interessati potranno ritirare la scheda informativa e la domanda di iscrizione presso la sede di ABC FORMARE Srl oppure scaricarla dal sito www.abcformare.it nella sezione Belmond Academy</p> <p>La domanda di iscrizione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, dovrà essere consegnate a mano presso ABC FORMARE Srl Via Marcello Staglieno 10/11 (3° piano) 16129 Genova, dal lunedì al venerdì dalle 09,00 alle 12,00, a partire dal 17/11/2021 entro e non oltre le ore 12 del 21 Gennaio 2022</p> <p>Per informazioni ABC FORMARE: Tel. 010/3045818 Cell. 347 3231376</p>
SEDE CORSO	<p>HOTEL VITTORIA</p> <p>VIA SAN FILIPPO NERI n. civico 11 Rapallo-16035 Genova</p> <p>Tel 010-3045818 www.abcformare.it – e- mail: info@abcformare.it</p> <p>dal lunedì al venerdì con il seguente orario: 9:00/13:00 – 14:00/17:00</p>

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>La durata del corso è di ore 600 complessive articolate in:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 300 ore teoria ❖ 120 ore pratica ❖ 180 ore di stage
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> ○ Nella fase svolta presso la sede formativa l'impegno settimanale sarà mediamente 35 ore dal lunedì al venerdì; durante lo stage aziendale l'impegno sarà di 40 ore settimanali, secondo l'orario aziendale. ○ Il numero massimo di ore di assenza concesso è di 120 ore, corrispondenti al 20% del monte ore totali. <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. Pertanto, a seconda di quanto sarà previsto dalla normativa, parte del corso potrà essere erogato in FAD, in modalità sincrona con i docenti</p>
STAGE	<p>Lo stage sarà organizzato presso le strutture alberghiere di Belmond Italia Spa (Hotel Splendido e Splendido mare GE, Hotel Cipriani VE, Villa San Michele FI, Hotel Caruso SA, Grand Hotel Timeo e Villa Sant'Andrea ME e Castello di Casole SI)</p>
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Euro 1,00, per il solo periodo stage, 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>
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	<p>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</p>
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	<p>Obbligo scolastico</p>
ESPERIENZA PROFESSIONALE	<p>Non richiesta</p>
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Forte motivazione, capacità lavoro d'equipe, manualità, creatività ❖ Volontà al trasferimento nelle regioni italiane presso dove sono site le strutture alberghiere a cinque stelle lusso

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	<p>La commissione di selezione è composta da quattro persone:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ uno psicologo ❖ un selezionatore ❖ un coordinatore ❖ un tecnico del settore ❖ un componente delle parti sociali
SEDE DELLE PROVE	<p>La sede delle prove di selezione sarà pubblicata sul sito di ABC FORMARE SRL www.abcformare.it alla sezione Belmond Academy</p>
DATE DELLE PROVE	<p>La data delle prove di selezione sarà pubblicata sul sito di ABC FORMARE SRL www.abcformare.it alla sezione Belmond Academy</p>
TIPOLOGIA DELLE PROVE	<p>Le prove previste sono tre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • test psico-attitudinale atto a valutare le attitudini al ruolo professionale • Test specifico di settore a risposta multipla

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.abcformare.it. ed affissi in modo visibile presso la sede di ABC FORMARE Via Marcello Staglieno 10/11 (3° piano)16129 Genova, 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.abcformare.it ed affissi in modo visibile presso la sede di ABC FORMARE Via Marcello Staglieno 10/11 (3° piano)16129 Genova 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.abcformare.it.ed affissi in modo visibile presso la sede di ABC FORMARE Via Marcello Staglieno 10/11 (3° piano)16129 Genova 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 ABC FORMARE Via Marcello Staglieno 10/11 (3° piano)16129 Genova contattando il numero Tel. 010/3045818 Cell. 347 3231376 oppure tramite e-mail all'indirizzo: info@abcformare.it e visitare il sito www.abcformare.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 24 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
<p>PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 OCCUPAZIONE - Regione Liguria FSE 2014 - 2020</p>	