



Programma Operativo attività Corsuali anno 2016
Scuola di Alta Formazione Belmond Italia

Scheda informativa del corso gratuito per Chef de Partie					
INFORMAZIONI GENERALI					
ATTESTATO RILASCIATO	Al termine del corso, previo superamento esame finale, si ottiene attestato per il seguente profilo: <table border="1"> <tr> <td><i>Profilo DGR. 2409/97</i></td> <td><i>Voce di Professione e Codice ISTAT</i></td> </tr> <tr> <td><i>Chef de Partie</i></td> <td><i>Chef de Partie (52216)</i></td> </tr> </table>	<i>Profilo DGR. 2409/97</i>	<i>Voce di Professione e Codice ISTAT</i>	<i>Chef de Partie</i>	<i>Chef de Partie (52216)</i>
<i>Profilo DGR. 2409/97</i>	<i>Voce di Professione e Codice ISTAT</i>				
<i>Chef de Partie</i>	<i>Chef de Partie (52216)</i>				
DESTINATARI	15 maggiorenni disoccupati, inoccupati e inattivi: <ul style="list-style-type: none"> Assolvimento/proscioglimento diritto/dovere all'istruzione e formazione; 30/40 % posti riservati a donne, salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere questa percentuale; Età massima 30 anni; Requisito minimo: diploma di qualifica istituto alberghiero o diploma di scuola superiore. Sono ammessi anche i lavoratori con contratti atipici, a tempo parziale, stagionali, purché l'orario di lavoro sia compatibile con la regolare frequenza dell'attività formativa. Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.				
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991				
ESPERIENZA PROFESSIONALE E COMPETENZE RICHIESTE	Almeno 3 anni di esperienza lavorativa come Demi Chef/Capo Partita in ristoranti e/o hotel Competenze specialistiche <ul style="list-style-type: none"> conoscenza sull'organizzazione e la struttura di una cucina conoscenza e applicazione delle tecniche di manipolazione, cottura e conservazione degli alimenti capacità di utilizzo delle varie attrezzature e di macchinari specifici preferibile conoscenza della lingua inglese Capacità <ul style="list-style-type: none"> flessibilità, passione e resistenza fisica svilupata capacità di lavorare in team spirito d'iniziativa 				
MERCATO DEL LAVORO	Al termine del periodo stage si svolgerà l'esame finale. È garantita l'assunzione di minimo il 70% degli allievi, che saranno inseriti con contratto di 6 mesi , tramite Manpower Group srl, nelle strutture alberghiere a cinque stelle di Belmond Italia. La tipologia del contratto di lavoro prevista da Manpower Group srl è disciplinata dal contratto collettivo nazionale del settore del turismo.				
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	E' possibile scaricare la scheda informativa ed il modulo per effettuare l'iscrizione sul sito www.uiltucs.it e sul sito www.agsg.it dal 15 Giugno 2015 al 30 Novembre 2015 . Le domande comprensive di modulo di iscrizione e cv dovranno pervenire, regolarmente firmate, solo attraverso l'indirizzo e-mail scuoladialtaformazione@belmond.com - Per ulteriori informazioni tel. 010/37.41.310 oppure 055/5678213 Le domande di iscrizione incomplete non saranno considerate.				
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO					
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	La durata del corso è di ore 460 complessive articolate in: <ul style="list-style-type: none"> 250 ore pratica 50 ore di teoria 160 ore di stage 				

	Il corso sarà tenuto presso I.P.S.S.A. N. Bergese con sede in Genova, Via Giotto 8.
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<ul style="list-style-type: none"> - L'orario del corso sarà articolato su una media di 30 ore settimanali - Il numero massimo di ore di assenza concesso è pari a 45 ore
STAGE	Lo stage sarà organizzato presso le strutture alberghiere a cinque stelle di Belmond Italia (Hotel Splendido & Splendido Mare, Hotel Cipriani, Villa San Michele, Hotel Caruso, Grand Hotel Timeo e Villa Sant'Andrea).
OFFRIAMO AI PARTECIPANTI	<ul style="list-style-type: none"> - Vitto e alloggio durante il periodo di stage - Kit di lavoro individuale - Divisa
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	Diploma di qualifica istituto alberghiero o diploma di scuola superiore
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	<ul style="list-style-type: none"> - Per i 15 ammessi versamento di una quota di iscrizione al corso di € 300,00 - Volontà al trasferimento nelle regioni italiane presso dove sono site le strutture alberghiere a cinque stelle - Autofinanziarsi per vitto e alloggio durante il periodo del corso teorico/pratico

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione di selezione è composta da quattro persone: <ul style="list-style-type: none"> - uno psicologo/selezionatore - un coordinatore - un tecnico del settore - un componente delle parti sociali esperto delle tematiche formative
SEDE DELLE PROVE	Le prove di selezione si svolgeranno presso I.P.S.S.A. N. Bergese con sede in Genova, Via Giotto 8, ed impegneranno al massimo 3 giornate
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 - prova pratica - colloquio motivazionale
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	Dopo la chiusura delle iscrizioni, i candidati saranno informati delle date di svolgimento delle prove di selezione sul sito www.abcformare.it La mancata presentazione alle prove di selezione comporta l'esclusione dal corso. Gli esiti saranno visibili sul sito www.abcformare.it al termine di ogni prova.
PROVE SCRITTE	<ul style="list-style-type: none"> - Prova sulle conoscenze tecniche basilari del settore - Prova psico-attitudinale generica
PROVA PRATICA	E' prevista una prova pratica individuale per i primi 30 candidati risultanti dagli esiti delle prove teoriche, che si terrà presso I.P.S.S.A. N. Bergese con sede in Genova, Via Giotto 8. Consisterà nella realizzazione di una ricetta sorteggiata in busta chiusa.
COLLOQUIO	L'ammissione al colloquio è riservata ai primi 25 candidati (pari al doppio dei posti disponibili) della graduatoria risultante dagli esiti delle precedenti prove (prova psico-attitudinale e prova pratica). Il colloquio sarà individuale e verterà su storia professionale, orientamento e motivazione. Il superamento della prova di selezione dipenderà in ogni caso dal conseguimento di un punteggio minimo che sarà stabilito in fase di insediamento della commissione e che sarà comunicato ai candidati in fase di avvio della selezione.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	15% prova sulle conoscenze tecniche basilari del settore, 15% prova psico-attitudinale, 30% prova pratica, 40% colloquio.
DIRETTORE DIDATTICO	Renato Piccolotto: <i>Fortemente rispettato negli ambienti della cucina di lusso Nazionale ed Internazionale, Renato Piccolotto, è stato Executive Chef all'Hotel Cipriani di Venezia per oltre 20 anni ed è considerato un custode del know-how e della maestria culinaria. È stato definito da riviste enogastronomiche e gourmet come uno Chef capace di far "cantare" i piatti: note armoniche che con la più spontanea semplicità di chi ha passato una vita a creare piatti per i raffinati e illustri ospiti del Cipriani, diventano grande musica per il palato.</i>
FORMATORI	<ul style="list-style-type: none"> - Corrado Corti, da 17 anni Executive Chef Belmond Hotel Splendido - Roberto Villa, da 14 anni Executive Chef Belmond Hotel Splendido Mare

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Davide Bisetto, Executive Chef Ristorante Oro Belmond Hotel Cipriani, 2 stelle Michelin al Casadelmar in Corsica- Roberto Gatto, da 10 anni Chef Ristorante Cip's Belmond Hotel Cipriani- Attilio Di Fabrizio, da 28 anni Executive Chef Belmond Villa San Michele- Domenico Di Raffaele, da 10 anni Executive Chef Belmond Hotel Caruso- Roberto Toro, da 2 anni Executive Chef Belmond Grand Hotel Timeo,- Salvatore Gambuzza, da 3 anni Executive Chef Belmond Villa Sant' Andrea- Docenti esperti di sicurezza nei luoghi di lavoro |
|--|---|



Progetto cofinanziato attraverso l'utilizzo delle risorse del Fondo Formatemp