



## **COOKING & SERVICE**

**Cod. Prov. OCC.08101.17AB.2.0001**

### **Bando di ammissione al percorso formativo**

#### **Art. 1 - Premessa**

Il presente bando contiene le disposizioni che regolamentano le ammissioni al corso di formazione Cooking & Service, progetto per il quale è stato richiesto il contributo per un importo complessivo di Euro 260.747,30 a valere sul Programma Operativo “Investimenti per la crescita a l'occupazione 2014/20 (FSE)” ed è in corso l'istruttoria di valutazione. L'iniziativa è realizzata dalla Fondazione per la formazione professionale turistica (di seguito denominata “Fondazione”).

Il corso prevede l'accesso a un numero programmato di allievi in relazione alle risorse disponibili. L'accesso è quindi subordinato al superamento di una prova di ammissione secondo le modalità e i criteri indicati negli articoli successivi.

Per le caratteristiche del corso si rimanda alla Scheda informativa presente sul sito [www.fondazioneturistica.it](http://www.fondazioneturistica.it); si riporta che al termine del corso sarà rilasciato l'Attestato di qualifica professionale a coloro che avranno superato l'esame finale. È prevista l'erogazione dell'indennità di frequenza per un importo di 75,00 Euro ogni 20 ore erogate con frequenza di almeno l'80%. L'indennità sarà erogata solo se il partecipante risulterà disoccupato o inoccupato per tutto il periodo preso in considerazione.

L'ammissione definitiva è subordinata all'esito della selezione e ai controlli sulla documentazione presentata.

#### **Art. 2 - Posti disponibili**

Il numero di posti disponibili è di 8 per l'indirizzo Commis di cucina e 8 per l'indirizzo Commis di sala e bar, per un totale di 16 posti.

### **Art. 3 - Requisiti di ammissione**

Per accedere alle selezioni e quindi al percorso i candidati devono soddisfare i seguenti requisiti:

- avere un'età compresa tra i 17 anni e i 25 anni non compiuti al momento della presentazione della domanda di iscrizione;
- essere cittadini italiani e/o stranieri residenti e/o domiciliati sul territorio regionale al momento di presentazione della domanda di iscrizione e al momento dell'avvio dell'attività formativa;
- essere disoccupati o inoccupati al momento di presentazione della domanda di iscrizione e al momento dell'avvio dell'attività formativa;
- possedere la licenza media o titolo di pari valore;
- non essere in possesso di qualifica professionale e/o titolo di studio coerente con il profilo professionale per il quale ci si candida (l'iscrizione può avvenire per un solo dei due profili);
- aver superato procedure selettive come di seguito illustrate.

### **Art.4 - Iscrizione alla prova**

La prova è selettiva e obbligatoria. Ogni candidato può iscriversi a un solo indirizzo, Commis di sala e bar o Commis di cucina. La domanda di iscrizione e la documentazione allegata saranno firmate per i minorenni anche da un genitore (o tutore) mentre per i maggiorenni sarà sufficiente la firma del candidato. Sono richiesti i seguenti documenti:

- Domanda di iscrizione alla selezione del percorso compilata in ogni parte e debitamente firmata
- Copia del documento di identità in corso di validità del/dei firmatario/i in corso di validità
- Autodichiarazione di non qualificazione (non possesso di titolo di studio e/o qualifica professionale coerente con il percorso scelto)
- Questionario sulla comunicazione FSE
- Dichiarazione di presa visione del bando di ammissione con contestuale dichiarazione di responsabilità
- Modulo di richiesta di strumenti dispensativi, compensativi e/o ausili con allegata la documentazione attestante il diritto a usufruirne (si veda l'art. 5).

Le domande d'iscrizione dovranno pervenire presso la segreteria didattica della sede di Rue de la gare entro le ore **12.00** del giorno **12 ottobre 2017** e potranno essere depositate a mano nei

seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 14.00 a partire dal 19 settembre 2017. Alternativamente le domande potranno essere spedite per posta; il candidato è in ogni caso responsabile dell'arrivo della propria domanda presso l'ufficio competente, entro la scadenza indicata, e la Fondazione non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi del servizio postale o altro soggetto e non fa fede il timbro postale.

La valutazione della completezza della documentazione sarà effettuata dalla commissione di selezione e almeno 12 ore prima della data di espletamento della prova e sarà pubblicato sul sito internet della Fondazione l'elenco dei candidati ammessi.

### **Art. 5 - Candidati con disabilità e con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA)**

I candidati con disabilità ai sensi della L. 104/1992 e successive modifiche e integrazioni, e i candidati con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) ai sensi della L.170/2010 e relative linee guida, che intendono avvalersi di ausili, strumenti compensativi e misure dispensative per l'effettuazione della prova di selezione devono farne esplicita richiesta in fase di presentazione della domanda di iscrizione alla prova compilando l'apposito modulo disponibile sul sito [www.fondazioneturistica.it](http://www.fondazioneturistica.it), e allegando il certificato rilasciato da strutture del SSN o da enti accreditati dalle Regioni, relativo al proprio stato di invalidità, handicap o DSA.

Le domande non corredate dalle certificazioni indicate non potranno essere prese in considerazione. La valutazione della completezza della documentazione sarà effettuata dalla commissione di selezione e almeno 12 ore prima della data di espletamento della prova sarà pubblicato sul sito internet della Fondazione l'elenco dei candidati ammessi.

### **Art. 6 - Modalità di svolgimento, programma e criteri di valutazione della prova per il posto comune**

La prova scritta si svolge il **17 ottobre 2017** a partire dalle ore **8.30** presso la sede della Fondazione per la formazione professionale turistica, Rue de la gare 39, Châtillon.

I candidati ammessi a sostenere la prova devono presentarsi muniti di documento di identità in corso di validità, **pena l'esclusione dalla prova stessa**.

La prova si articola in un test strutturato e in un colloquio psicoattitudinale. Il test sarà articolato in quesiti così suddivisi :

1. Comprensione del testo di argomento enogastronomico in lingua italiana;
2. Test di matematica su equivalenze e proporzioni;

3. Comprensione di un testo in lingua inglese;
4. Comprensione di un testo in lingua francese;
5. Test psicoattitudinale (sviluppo del ragionamento deduttivo, attitudine all'ambito turistico).

La prova è strettamente individuale e non è consentito l'uso di libri, telefoni cellulari, smartphone, tablet o altra strumentazione similare, pena l'annullamento della prova. La vigilanza dei candidati è effettuata dal personale presente in aula durante lo svolgimento della prova. Per la valutazione della prova si tiene conto dei seguenti criteri:

1 punto per ogni risposta esatta

0 punti per ogni risposta errata, non data o multipla.

Successivamente alla prova scritta, sarà realizzato il colloquio psicoattitudinale che sonderà le dimensioni: comprensione della propria individualità, comprensione dell'altro, riflessione consapevole, utilizzo di un vocabolario chiaro ed efficace, potenzialità di inserimento nel contesto sociale per ottenere risultati migliori nella vita personale. Per i candidati per l'indirizzo Commis di cucina si valuteranno anche l'attitudine al fronteggiamento di situazioni stressanti e la predisposizione alla cura dell'igiene personale e dell'ambiente circostante. Per i candidati per l'indirizzo Commis di sala e bar si valuterà la predisposizione a gestire la comunicazione non verbale.

Il punteggio finale sarà fornito dagli esiti delle singole prove con le seguenti ponderazioni:

20% Comprensione del testo di argomento enogastronomico in lingua

italiana 20% Test di matematica

10 % Comprensione di lingua inglese

10% Comprensione di lingua

francese 10% Test psicoattitudinale

30% Colloquio orale.

Per essere immessi in graduatoria i soggetti dovranno aver raggiunto la soglia di 70/100.

#### **Art. 7 - Formulazione della graduatoria**

Verranno stilate due graduatorie, una per l'indirizzo di Commis di sala e bar e una per l'indirizzo di Commis cucina, in base al punteggio ottenuto nelle singole prove con le relative ponderazioni.

## **Art. 8 - Ammissione al percorso**

Per ogni indirizzo saranno ammessi i primi 8 candidati di ogni rispettiva graduatoria. In caso di esaurimento di una graduatoria a fronte di posti disponibili, la Commissione di selezione valuterà le seguenti azioni:

- se la graduatoria esaurita ha coperto almeno 5 posti, incremento dell'altra graduatoria sino a 11 posti oppure, previo consenso degli interessati, transizione dei candidati dell'altra graduatoria nella graduatoria esaurita;
- se la graduatoria esaurita non ha coperto 5 posti, ammissione (previo loro assenso) dei candidati dell'altra graduatoria sino alla copertura dei 5 posti.

## **Art. 9 - Esiti delle procedure selettive**

Gli esiti della procedure selettive saranno pubblicati sul sito istituzionale della Fondazione e affissi presso la stessa. Non saranno inviate comunicazioni personali in merito.

## **Art. 10 – Trattamento dati personali**

Ai sensi dell'articolo 13, comma 1, del Decreto legislativo 30 giugno 2012, n.196 e successive modifiche e integrazioni, i dati personali forniti dai candidati saranno raccolti presso la Fondazione, per le finalità di gestione del presente procedimento. Il conferimento di tali dati è obbligatorio e necessario ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, previa possibile esclusione della procedura stessa.

L'interessato gode dei diritti di cui l'art. 7 del predetto Decreto Legislativo, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, nonché alcuni diritti complementari quali il diritto di rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge e, non ultimo, il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti potranno essere fatti valere nei confronti della Fondazione.

Il Responsabile del trattamento è la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica, nella persona del Direttore.

## **Art. 11 – Ulteriori informazioni**

Ulteriori informazioni possono essere reperite presso il sito web [www.fondazioneturistica.it](http://www.fondazioneturistica.it) oppure presso la segreteria didattica della formazione professionale – Sig.ra Nadia Arvat.

## **Art.12 Responsabile del procedimento amministrativo**

Responsabile del procedimento e cura il procedimento: Dott.ssa Nora Maria Silvana Martinet -  
Direttore.

Châtillon, 11 settembre 2017

