



DGR n. 663/2017 e DGR n. 624/2017 - Approvazione dell'Avviso Pubblico per il finanziamento di percorsi formativi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) AA.SS. 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 - DD n. 1615 del 20/12/2018 CUP B671187006007

**Bando di Selezione per l'ammissione di n° 20 allievi al percorso di Istruzione e formazione professionale (IeFP)**

# “OPERATORE DELLA RISTORAZIONE”

AVVISO PUBBLICO PER IL FINANZIAMENTO DI PERCORSI FORMATIVI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) Decreto Dirigenziale n. 231 del 12/03/2018

Il Consorzio **Is.Con.**, Ente di formazione accreditato Regione Campania (00445/02/05), ammesso a finanziamento dalla Regione Campania per la realizzazione di Percorsi di Istruzione e Formazione professionale (IeFP), quale soggetto attuatore, organizza il Percorso triennale per “Operatore della ristorazione” della durata complessiva di 990 ore annuali, suddivise in unità formative teoriche d'aula ed unità formative pratico - esperienziali in laboratorio e in azienda (realizzate con le modalità dell'impresa formativa simulata il primo anno e dell'alternanza scuola - lavoro e/o dell'apprendistato a partire dal secondo anno).

## 1. Finalità

La finalità del corso è sostenere la qualificazione del mercato del lavoro nel settore della ristorazione. In questo contesto si inserisce la formazione della figura di “Operatore della ristorazione”, con indirizzo preparazione pasti in grado di rispondere alle richieste di profili con determinate competenze provenienti dal comparto della ristorazione.

Il percorso di IeFP risponde ai livelli essenziali delle presentazioni di cui al Capo III del D Lgs n. 226 del 17/10/2015, consentendo di **assolvere al diritto-dovere all'istruzione e formazione**, secondo quanto previsto dal D Lgs n.76 del 15/04/2005.

## 2. Descrizione della figura professionale

L' “Operatore della ristorazione”, con indirizzo preparazione pasti, interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e nella realizzazione di piatti semplici cucinati.

Le competenze tecnico professionali della figura riguardano:

- la pianificazione e organizzazione del proprio lavoro;
- il controllo qualità di processo;
- la realizzazione e la preparazione di piatti semplici.

## 3. Articolazione e durata del corso

Il percorso formativo è **gratuito**, ha **durata triennale** e frequenza obbligatoria. Sono ammesse assenze fino a massimo 25% delle ore totali. La prima annualità partirà il prossimo 25 settembre e si concluderà entro il 30 giugno 2020. La prima annualità consta di 990 ore così articolate:

- 480 ore per lo sviluppo delle **competenze di base comuni a tutti i profili professionali** (linguistiche, matematico-scientifico-tecnologiche e storico-socioeconomiche);
- 40 ore per lo sviluppo delle **competenze tecnico professionali comuni (qualità, sicurezza e ambiente)**;
- 470 ore per lo sviluppo di **competenze tecniche utili a far conseguire agli allievi un livello di professionalità adeguato al loro ingresso nel mercato del lavoro**.

Le attività formative (d'aula e di laboratorio) si terranno tutti i giorni dal lunedì al venerdì in orario mattutino presso la sede de L'Orsa Maggiore coop. soc. **ubicata** nel Plesso Nosengo site in Napoli al Viale Traiano 92.

## 4. Metodologie didattiche

Il percorso triennale sarà realizzato nell'ambito del Sistema Duale e rafforzerà i contenuti di applicazione pratica attraverso le seguenti metodologie/modalità (Accordo Stato Regioni del 24 settembre 2015):

- Impresa formativa simulata per almeno 400 annue (il 1° anno);
- Alternanza scuola lavoro per almeno 400 ore annue (dal 2° anno);
- Apprendistato di I livello per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore per almeno il 40% delle ore annue (dal 2° anno).

## 5. Destinatari e requisiti dei partecipanti

I 20 (venti) destinatari, al momento dell'iscrizione devono essere giovani inoccupati o disoccupati, residenti in Campania, di età compresa tra i 14 e i 18 anni non compiuti all'avvio del percorso, che hanno terminato il primo ciclo di istruzione, ma non hanno assolto il diritto dovere all'istruzione e alla formazione.

## 6. Modalità di partecipazione

Il candidato dovrà presentare alla segreteria della Cooperativa L'Orsa Maggiore, in Viale Traiano, 92 la documentazione di seguito indicata:

- a) Domanda di partecipazione alla selezione, redatta sull'apposito modello;
- b) Fotocopia di un valido documento di riconoscimento e della tessera sanitaria (di chi firma la dichiarazione);
- c) Documentazione attestante lo stato di disoccupazione / inoccupazione dell'allievo beneficiario del percorso formativo rilasciato dal Centro per l'Impiego competente per territorio;
- d) Certificato di assolvimento dell'obbligo formativo (se applicabile);
- e) Nulla osta al trasferimento ad altro Istituto scolastico superiore (se applicabile);
- f) Certificato di invalidità rilasciato dall'ASL di appartenenza (per i candidati diversamente abili);
- g) diagnosi funzionale rilasciata dall'ASL di appartenenza correlata alle attività lavorative riferibili alla figura professionale del bando (per i candidati diversamente abili).

La domanda di partecipazione, corredata dalla suddetta documentazione, dovrà essere presentata, esclusivamente a mano, a pena di esclusione, entro il **12/09/2019 alle ore 13.00**.

La modulistica è scaricabile dai siti [www.orsamaggiore.net](http://www.orsamaggiore.net) e [www.iscon.it](http://www.iscon.it) oppure è reperibile presso la segreteria della Cooperativa L'Orsa Maggiore dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 13:00 (chiedere di Cristina Torre). Le domande altrimenti redatte e/o incomplete saranno considerate inammissibili.

## 7. Modalità di selezioni e composizione dell'aula

In caso pervengano domande superiori a 20 si procederà ad una selezione di cui verrà data comunicazione attraverso il sito internet di Iscon ([www.iscon.it](http://www.iscon.it)) e al recapito telefonico rilasciato dai candidati al momento dell'iscrizione. La selezione, condotta nel rispetto dei principi di buona amministrazione, trasparenza, imparzialità e concorrenzialità si svolgerà con una prova scritta di 20 domande a risposta multipla, a cui viene attribuito un punteggio di 2 punti per ogni risposta esatta e 0 punti per ogni risposta errata, per un punteggio massimo pari a 40/100 ed in una prova orale consistente in un colloquio individuale attitudinale e motivazionale, per un punteggio massimo di 60/100. In caso di parità, verrà osservato l'ordine di preferenza in base ai seguenti criteri che verranno applicati in successione, in relazione all'eventuale riconfermata parità: candidati più giovani d'età, con il reddito ISEE più basso e residenti più vicini alla sede delle attività ovvero la Cooperativa L'Orsa Maggiore, Viale Traiano, 92 Napoli.

## 8. Esame finale e titolo in uscita

Al termine del I e del II anno gli allievi saranno impegnati in prove per la verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati. Al termine del triennio gli allievi, che avranno frequentato con profitto, potranno accedere agli esami finali per il conseguimento della qualifica professionale di “Operatore della ristorazione” valevole per l'ingresso nel mondo del lavoro in tutto il territorio nazionale.

La qualifica conseguita, in alternativa, consente agli allievi interessati di inserirsi nuovamente nel percorso scolastico ordinario, iscrivendosi al IV anno di un Istituto di Istruzione Secondaria Superiore.

Napoli, 02/09/2019

f.to Maurizio Turrà

Per ulteriori informazioni rivolgersi alla segreteria della Cooperativa L'Orsa Maggiore tel. 081.7281705, email [info@orsamaggiore.net](mailto:info@orsamaggiore.net). Viale Traiano, 92 Napoli dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 (chiedere di Cristina Torre)