









Progetto "ADDETTO ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE Work Experience professionalizzante" (cod. 1172-0002-717-2018)

D.G.R. 717 del 21/05/2018 approvato con D.D.R. n. 450 del 18/06/2019

#### ESAC spa.

nell'ambito del **POR FSE 2014-2020**, - Ob. Competitività Regionale e Occupazione - Reg. (UE) n. 1303/2013, Reg. (UE) n. 1304/2013 - Asse I - Occupabilità - **DGR 717/2018** "Direttiva per la realizzazione di Work Experience" - Rifinanziamento per l'anno 2019, ricerca

1 partecipante per prendere parte al progetto

# ADDETTO ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE Work Experience professionalizzante - Riapertura del bando e nuova data di selezione -

# Obiettivi e contenuti

Il settore della ristorazione collettiva richiede operatori in grado di svolgere mansioni polivalenti e diversificate: è necessaria una professionalità più attenta all'uso di macchinari e metodi di nuove tecniche di preparazione, di cottura e conservazione degli alimenti innovativi. Il progetto intende offrire ai partecipanti la possibilità di sviluppo professionale, formando una figura pienamente sintonizzata con questo settore. Si intende formare addetti alla preparazione dei pasti aperti alle nuove tecnologie produttive e di trasformazione degli alimenti più ecosostenibili e meno impattanti per l'ambiente e, nel contempo, sensibili all'economicità della gestione, come è richiesto alle professioni qualificate di oggi.

La figura professionale che il progetto intende formare, acquisirà le competenze per supportare il management aziendale nel percorso di avvicinamento e introduzione di tecniche e procedure operative, finalizzate alla sostenibilità ambientale nella ristorazione collettiva, con l'obiettivo di caratterizzare l'azienda migliorandone l'immagine, l'ambiente di lavoro, le capacità di controllo gestionale, e di garantirne la redditività ottimizzando e rendendo efficiente il rapporto fra costi, qualità e prezzi di vendita.

# Destinatari del progetto

Essendo ancora disponibile un posto per prendere parte alle attività del progetto, il presente bando intende ricercare **1 persona inoccupata/disoccupata**, ai sensi del D. Lgs. 150/2014, beneficiaria e non di sostegno al reddito, di età superiore ai 30 anni, residente o domiciliata sul territorio regionale. Il percorso, complessivamente, è rivolto a n. 8 persone disoccupate/inoccupate.

Il partecipanti sono tenuti a dimostrare la sussistenza e la permanenza della condizione di disoccupazione per l'intera durata dei percorsi.

Sono richiesti i seguenti reguisiti:

- assolvimento all'obbligo formativo;
- padronanza degli strumenti della comunicazione scritta e orale in lingua italiana;
- buone doti organizzative e relazionali, proattività, flessibilità e di gestione autonoma de proprio lavoro;
- adeguata motivazione al percorso professionalizzante proposto, in particolare per quanto riguarda la fase di inserimento in azienda per l'esperienza di tirocinio.

Relativamente alle esperienze lavorative pregresse, verrà data priorità a coloro che sono stati impegnati in mansioni di preparazione e distribuzione pasti presso aziende appartenenti al mondo della ristorazione collettiva e/o commerciale. Si sottolinea che tali caratteristiche non sono vincolanti, ma preferenziali. Infatti in fase di colloquio conoscitivo - orientativo si valuteranno anche le aspettative, le motivazioni e le competenze tecnico-professionali, saranno raccolte le informazioni circa gli interessi specifici verso alcune aree di attività professionale, e rilevate le rappresentazioni individuali degli aspiranti partecipanti nonché il loro immaginario professionale.

#### PER INFORMAZIONI E ADESIONE AL PROGETTO











Progetto "ADDETTO ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE Work Experience professionalizzante" (cod. 1172-0002-717-2018)

D.G.R. 717 del 21/05/2018 approvato con D.D.R. n. 450 del 18/06/2019

# Attività previste dal progetto

#### Attività di orientamento individuale al ruolo - 4 ore Attività formativa in aula - 120 ore

Contenuti:

- 1. LA RISTORAZIONE COLLETTIVA E I SEGMENTI DI MERCATO
- 2. ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
- 3. SICUREZZA ALIMENTARE E NUTRIZIONALE
- 4. TECNICHE INNOVATIVE DI APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
- 5. TECNOLOGIE E VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI
- 6. SOSTENIBILITA' ALIMENTARE E AMBIENTALE

Tirocinio in azienda - 480 ore. Durante il periodo di tirocinio, è garantita un'attività di accompagnamento per una durata di 12 ore

#### Indennità di partecipazione

#### La partecipazione alle attività è gratuita.

Esclusivamente per le ore di tirocinio, è prevista l'erogazione di un'indennità di partecipazione. Il valore orario è pari a 3 €/ora o 6 €/ora nel caso in cui il destinatario presenti un'attestazione ISEE ≤ 20.000 euro, in corso di validità.

L'indennità di partecipazione sarà riconosciuta solo per le ore effettivamente svolte e solo se il destinatario avrà raggiunto la freguenza di almeno il 70% del monte ore delle attività formative e del tirocinio, singolarmente considerate.

L'indennità di partecipazione erogata al destinatario per l'attività di tirocinio è compatibile con il percepimento del Reddito di Inclusione (di cui al D.Lgs. n.147/2017 ad esaurimento) ma incompatibile con il Reddito di cittadinanza (D.L. n. 4/2019).

# Modalità e termini per l'accesso all'intervento

L'ammissione al progetto avverrà al termine del colloquio conoscitivo - orientativo durante il quale si valuteranno anche le attitudini del candidato rispetto al profilo professionale in oggetto, la motivazione effettiva rispetto alla partecipazione al percorso, ai suoi contenuti, alle modalità di svolgimento.

La selezione avverrà nel rispetto delle pari opportunità e pari opportunità di genere ed in conformità ai principi di trasparenza, in stretta collaborazione con Adecco Italia Spa, accreditata ai Servizi al Lavoro.

### La selezione si svolgerà Martedì 3 settembre 2019 - ore 9.30 presso ESAC Formazione - Via Piazzon, 40 - 36051 Creazzo (VI)

L'ammissione al percorso avverrà in conformità alla graduatoria risultante dall'attività di selezione a cura di una commissione appositamente designata il cui giudizio è insindacabile.

Per l'ammissione alle selezioni, i candidati devono inviare la documentazione di seguito riportata:

- a) Domanda di ammissione allegata, compilata e firmata.
- b) CV formato Europass, datato e firmato, corredato con la dichiarazione di autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs 196/2003; Copia del titolo di studio<sup>(1)</sup> o autocertificazione;
- Dichiarazione di Immediata disponibilità (DID);
- e) Copia fronte/retro del documento d'identità in corso di validità, e del codice fiscale.
- Permesso di soggiorno in corso di validità (se cittadini extracomunitari)
- g) Scheda per la Verifica requisiti

Il modello ISEE in corso di validità deve essere consegnato direttamente al colloquio di selezione o comunque entro l'inizio del tirocinio.

(1) In caso di titoli di studio non conseguiti in Italia ma all'interno del territorio dell'Unione Europea ogni documento presentato in originale o in copia autentica dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana. In caso di titoli conseguiti fuori dall'Unione Europa, dovrà essere esibito il titolo originale o copia autentica di originale legalizzato o con apostille. Ogni documento deve essere accompagnato dalla traduzione giurata in lingua italiana.

#### PER INFORMAZIONI E ADESIONE AL PROGETTO











Progetto "ADDETTO ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE Work Experience professionalizzante" (cod. 1172-0002-717-2018)

D.G.R. 717 del 21/05/2018 approvato con D.D.R. n. 450 del 18/06/2019

# DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA SELEZIONE ADDETTO ALLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE Work Experience professionalizzante

II/La sottoscritto/a	
nato/a a	ii
residente in via	n°
CAP Comune	Provincia
	Cell
	C.F
Titolo di studio	
Allega	
	mato, recante la dichiarazione di autocertificazione ai sensi del DPR ento dei dati personali ai sensi del d.lgs 196/2003;
□ Copia del titolo di studio o autocertific	azione attestante il titolo di studio*;
☐ Copia fronte/retro del documento di corso di validità (se cittadini extracomunitari);	identità in corso di validità e del codice fiscale - Permesso di soggiorno ir
<ul><li>"Dichiarazione di immediata disponibil</li><li>Scheda per la Verifica requisiti</li></ul>	lità rilasciata" (DID) dal Centro per l'Impiego di competenza.
delle norme in materia di dichiarazi	ato in questa domanda e nel CV allegato corrisponde a verità ai sens oni sostitutive di cui agli artt. 46 e seguenti del DPR 445/2000
<ul> <li><u>Dichiara di aver preso visione dell'a</u></li> </ul>	allegata informativa in materia di trattamento di dati personali.
Data	Firma

<sup>\*</sup> Si ricorda che non potranno avvalersi dell'autocertificazione i cittadini stranieri residenti in Italia che debbano dichiarare stati, fatti e qualità personali non certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici o privati italiani. In caso di titoli di studio non conseguiti in Italia ma all'interno del territorio dell'Unione Europea ogni documento presentato in originale o in copia autentica dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana. In caso di titoli conseguiti fuori dell'Unione Europea, dovrà essere esibito il titolo originale o copia autentica di originale legalizzato o con apostille. Ogni documento deve essere accompagnato dalla traduzione giurata in italiano.