



Magna Graecia Sviluppo ScpA



Società coop. a mutualità prevalente di produzione e lavoro

Bando di selezione per l'ammissione di n. 14 allievi ad esperienze lavorative (work experience)

“LAVORARE IN FORMAZIONE 1” per la formazione della figura di “Responsabile gestione sala ristorante”

Approvato e finanziato dalla Magna Graecia Sviluppo ScpA nell'ambito del Progetto di Professionalizzazione e Inserimento Lavorativo del capitale umano del Patto Territoriale della Magna Graecia Sviluppo - POR Campania 2000-2006
Asse III - Misure 3.2. e 3.3, Progetto prot./cod. uff. n. 298, Atto di concessione n. 24 del 02/03/2007

Scadenza dei termini della domanda: 22/03/2007

“Formazione e Società – Società Cooperativa a Mutualità Prevalente di Produzione e Lavoro” – nella qualità di soggetto attuatore e “Marina srl”, “SO.GET SRL”, “Hotel Schumann di Barlotti V. & C. SNC”, “Mec Paestum Hotel A. TOURIST s.r.l.”, “Hotel Cerere A. TOURIST s.r.l.” e “Ristorante La Pergola di Longo Alfonso” in qualità di soggetti proponenti del percorso integrato per la formazione della figura di **Responsabile gestione sala ristorante** nell'ambito del Progetto di Professionalizzazione e Inserimento Lavorativo del capitale umano del Patto Territoriale della Magna Graecia Sviluppo, indicano una pubblica selezione destinata a n. 14 allievi/e.

Finalità

Il percorso formativo è finalizzato alla realizzazione del profilo professionale di **Responsabile gestione sala ristorante**. Il responsabile gestione sala ristorante è colui che, in possesso di risorse tecnico-specialistiche, organizza la presentazione e la somministrazione delle vivande e delle bevande nelle strutture ricettive e ristorative. Organizza il lavoro distribuendo i compiti fra i camerieri, verificando la correttezza dello svolgimento dell'attività. Cura l'aspetto estetico della sala e la dotazione degli arredi e degli addobbi; deve inoltre coordinare le necessità/ordinazioni espresse dai clienti con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio. Si occupa dell'accoglienza dei clienti; li guida al tavolo, presenta loro i menù, li consiglia sulle scelte prestando attenzione ed armonizzando le loro richieste con le necessità della cucina. Se non è prevista una figura specifica, il maitre, è anche il responsabile della cantina, quindi si occupa degli approvvigionamenti dei vini avendo cura di scegliere i migliori prodotti nel rapporto qualità/prezzo più appropriato all'esercizio dove lavora. Ha assidui rapporti anche con il reparto di cucina, particolarmente con il cuoco, per armonizzare il più possibile il servizio. A tale fine, nelle grandi strutture ristorative, collabora con il direttore e con il responsabile del servizio ristorazione, con cui predispone anche i menù.

Articolazione didattica

La work experience ha una durata di 600 ore, suddivise in una fase d'aula per un modulo di orientamento di 40 ore, una fase di esperienza lavorativa in azienda di 510 ore e una valutazione dell'apprendimento di 50 ore.

La fase d'aula si svolgerà dal 02/04/2007 al 11/04/2007 con lezioni di 6 ore ciascuna (dalle ore 8:00 alle ore 14:00) per un totale di 7 giorni e si svolgerà presso la sede dell'ANSI Associazione Nazionale Scuola Italiana Comitato di Battipaglia sita in Agropoli alla Via De Gasperi n. 84 e inizierà presumibilmente il 02/04/2007. L'esperienza lavorativa in azienda e la verifica finale saranno svolte presso le sedi delle Aziende proponenti:



Magna Graecia Sviluppo ScpA



Società coop. a mutualità prevalente di produzione e lavoro

Marina SRL sita in Capaccio Paestum (SA) alla Via Delle Viole n. 9; SO.GET SRL sita in Capaccio – Paestum (SA) alla Via Poseidonia; Hotel Cerere A. Tourist SRL sito in Capaccio – Paestum (SA) alla Via Laura Mare; Mec Paestum Hotel A. Tourist SRL sito in Capaccio – Paestum (SA) alla via Tiziano, 23; Hotel Schumann sito in Capaccio – Paestum (SA) alla via Via Laura; Ristorante La Pergola sito in Capaccio Scalo (SA) alla Via Nazionale n. 1.

I contenuti della work experience: durante questa fase i formandi impareranno le tipologie della ristorazione moderna, i rapporti tra i componenti della brigata, il personale e la clientela, le attrezzature e tipologie di arredamento di una sala ristorante, la preparazione delle bevande calde e della prima colazione, la mise en place per i vari tipi di tavola, gli stili del servizio, l'utilizzo della terminologia tecnica; i vini (produzione, tecniche di servizio ed abbinamenti), le strategie e le competenze relative alla compilazione del menù, il servizio degli antipasti, il trancio e il servizio del pesce, della carne e dei formaggi, frutta e dessert, le nozioni sull' intaglio della frutta e decorazioni, le bevande analcoliche e le bevande a basso tenore alcolico, gli aperitivi semplici e miscelati, il buffet degli aperitivi e l'allestimento e servizio nei vari tipi di buffet.

Destinatari/e e requisiti di ammissione

I/le destinatari/e sono 14 persone aventi i seguenti requisiti:

- residenza nella Regione Campania
- 18 anni compiuti
- qualifica (2° ciclo di istruzione - diploma) o qualifica assoluta nel Paese di origine (per stranieri con possesso del permesso di soggiorno e conoscenza della lingua italiana)
- in età attiva in cerca di occupazione e/o di prima occupazione, con durata della ricerca fino a sei mesi – nel caso di disoccupati giovani (età inferiore a 25 anni) - oppure fino a 12 mesi, nel caso di disoccupati adulti (età superiore a 25 anni), e in età attiva in cerca di occupazione e/o di prima occupazione, con durata della ricerca oltre i sei mesi - nel caso di disoccupati giovani (età inferiore a 25 anni) - oppure oltre i 12 mesi nel caso di disoccupati adulti (età superiore a 25 anni), lavoratori in Cig straordinaria e in mobilità, lavoratori provenienti da progetti di pubblica utilità, persone inserite in contratto di apprendistato o altro contratto a causa mista, inattivi e militari di leva.

Modalità e termini di partecipazione

La domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice debitamente compilata secondo lo schema allegato e corredata dalla dichiarazione sostitutiva di certificazione, deve pervenire a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno o a mano entro il termine improrogabile del giorno 22/03/2007 presso la sede della Formazione e Società Società Cooperativa a Mutualità Prevalente di Produzione e Lavoro via SS 18 loc. ex Mulino Braggio c/o Centro San Luca – 84091 Battipaglia (SA).

Il modello di domanda per la partecipazione al corso e il modello di dichiarazione sostitutiva di certificazione è scaricabile dal sito internet www.csm-service.it al link “progetti” finanziati, oppure si può ritirare presso la sede della Formazione e Società Società Cooperativa a Mutualità Prevalente di Produzione e Lavoro via SS 18 loc. ex Mulino Braggio c/o Centro San Luca – 84091 Battipaglia (SA).

Le buste chiuse dovranno recare la seguente dicitura: "Percorsi integrati per la formazione della figura di Responsabile gestione sala ristorante".

Per le domande consegnate a mano, il soggetto attuatore rilascerà, agli/le interessati/e, ricevuta recante la data di consegna.

I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando e per l'intera durata del percorso formativo. Non si terrà conto dei documenti e delle domande consegnate dopo il termine di scadenza o con altre modalità anche se spedite precedentemente a mezzo posta (non fa fede il timbro postale), né quelle inesatte o incomplete delle indicazioni richieste o prive di firma.

Modalità di selezione

L'accertamento dei requisiti, controllo domande e relativi allegati dei/le candidati/e e le prove di selezione, saranno effettuate da un'apposita Commissione di Selezione.



Magna Graecia Sviluppo ScpA



Società coop. a mutualità prevalente di produzione e lavoro

Per la partecipazione al corso è prevista una prova di selezione basata su un test a risposta multipla e su un colloquio motivazionale.

L'elenco dei/le candidati/e ammessi/e alla prova di selezione sarà comunicato con un apposito avviso pubblicato sul sito internet www.csm-service.it il giorno 26/03/2007- e telefonicamente al numero 0828/343434 dalle ore 09:00 alle ore 18:00 dello stesso giorno. La selezione si svolgerà il 28/03/2007 alle ore 15:00 presso la sede dell'ANSI Associazione Nazionale Scuola Italiana Comitato di Battipaglia Via De Gasperi n. 84 – 84043 Agropoli (SA).

La pubblicazione dell'elenco degli/le ammessi/e alla prova di selezione è valida quale convocazione degli/le stessi/e alla prova suddetta.

I/le candidati/e dovranno presentarsi entro l'orario previsto muniti/e di valido documento d'identità; la mancata partecipazione ad una prova comporterà l'esclusione d'ufficio. Non sarà possibile sostenere le prove in giornate diverse da quelle previste, anche in caso di impedimenti documentabili.

La Commissione di Selezione avrà 100 punti disponibili per la valutazione. Il punteggio sarà attribuito secondo i criteri di seguito riportati: test 40 punti e colloquio 60 punti.

Graduatoria finale

La graduatoria degli/le idonei/e al corso, stilata sulla base dei requisiti posseduti e dell'esito delle prove selettive, unitamente alla data di inizio delle attività sarà pubblicata sul sito internet www.csm-service.it o richiesta telefonicamente al numero 0828/343434 dalle ore 09:00 alle ore 18:00 del 30/03/2007.

La partecipazione alla work esperienze prevede una borsa di studio mensile pari a 600 Euro.

Le assenze dovranno essere giustificate. Ove soccorrerà la giustificazione, l'allievo avrà diritto all'intera mensilità qualora frequenti almeno il 50% dei giorni lavorativi del mese di riferimento; qualora la frequenza sia inferiore al 50% delle giornate lavorative del mese, l'allievo avrà diritto ad una borsa di studio decurtata del 50%. Eventuali assenze non giustificate determineranno una riduzione percentuale della borsa di studio sulla base di una quantificazione giornaliera definita dal rapporto tra ammontare della borsa di studio e giornate lavorative del mese di riferimento.

Certificazioni finali

Al termine dell'esperienza verrà rilasciato un attestato di frequenza con la specificazione delle competenze acquisite.

Trattamento dei dati

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 i dati personali forniti dai/le candidati/e saranno raccolti da Formazione e Società – Società Cooperativa a Mutualità Prevalente di Produzione e Lavoro e poi inseriti in una banca dati per le finalità inerenti la selezione e la gestione del rapporto conseguente alla stessa. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente ai soggetti proponenti per lo svolgimento della selezione e del corso. Il responsabile del trattamento è il Legale Rappresentante di Formazione e Società – Società Cooperativa a Mutualità Prevalente di Produzione e Lavoro. Per ulteriori informazioni e chiarimenti rivolgersi presso: la Formazione e Società via SS 18 loc. ex Mulino Braggio c/o Centro San Luca – tel. 0828/343434 fax 0828/319157.

Il bando è pubblicato sul sito internet della Magna Graecia Sviluppo S.c.p.A. www.magnagraeciasviluppo.it, sul sito internet di Formazione e Società www.csm-service.it e sul "La Città di Salerno" del giorno 14/03/2007.

Battipaglia li 08/03/2007

Il Presidente
Aldo Giarletta



Magna Graecia Sviluppo ScpA



Società coop. a mutualità prevalente di produzione e lavoro

DOMANDA DI AMMISSIONE ALL'ESPERIENZA LAVORATIVA
"LAVORARE IN FORMAZIONE 1"

per la formazione della figura di Responsabile gestione sala ristorante

Approvato e finanziato dalla Magna Graecia Sviluppo ScpA nell'ambito del Progetto di Professionalizzazione e Inserimento Lavorativo del capitale umano del Patto Territoriale della Magna Graecia Sviluppo - POR Campania 2000-2006

Asse III - Misure 3.2. e 3.3, Progetto prot./cod. uff. n. 298, Atto di concessione n. 24 del 02/03/2007

Il/la sottoscritto/a (Cognome e Nome) _____ chiede di essere ammesso/a alla suddetta esperienza lavorativa.

A tal proposito dichiara, ai sensi dell'art.2 L.04.01.1968, n.15 come modificato ed integrato dall'art.3 L.127/97 e dal D.P.R. n.445/00, e dunque con effetto sostitutivo delle relative certificazioni

• di essere nato/a il ___/___/___ a _____;

• di essere residente in _____ alla via _____ n° ___ telefono _____ cellulare _____;

- di aver preso atto delle condizioni indicate nel bando;
- che le informazioni riportate nella presente domanda corrispondono al vero.

Con la presente, si autorizza inoltre _____ ente attuatore del percorso formativo al trattamento dei dati personali qui riportati ai sensi del D. Lgs. 196/2003.

Si allegano alla presente:

- copia di un documento di riconoscimento;
- dichiarazione sostitutiva di certificazione;
- Curriculum vitae

(Luogo e data)

In fede



Magna Graecia Sviluppo ScpA



Società coop. a mutualità prevalente di produzione e lavoro

Esperienza lavorativa "LAVORARE IN FORMAZIONE 1"
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ (____) il _____
e residente a _____ (____) in via
_____, C.F. _____

ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 del D.P.R. n.445 del 28.12. 2000, sotto la propria responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n.445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

(segnare con una crocetta la situazione di riferimento)

• Di essere

- in cerca di occupazione e/o di prima occupazione, con durata della ricerca:
 - o fino a sei mesi – nel caso di disoccupati giovani (età inferiore a 25 anni)
 - o fino a 12 mesi, nel caso di disoccupati adulti (età superiore a 25 anni),
- in cerca di occupazione e/o di prima occupazione, con durata della ricerca:
 - o oltre i sei mesi - nel caso di disoccupati giovani (età inferiore a 25 anni)
 - o oltre i 12 mesi nel caso di disoccupati adulti (età superiore a 25 anni),
- lavoratore in Cig straordinaria e in mobilità,
- lavoratore proveniente da progetti di pubblica utilità,
- persona inserita in contratto di apprendistato o altro contratto a causa mista,
- inattivo/a,
- militare di leva.

• Di essere in possesso

- del diploma di _____ conseguito il _____
- di laurea in _____ conseguita il _____

• Di essere residente nel Comune di _____

Il/La sottoscritto/a, inoltre, dichiara che, qualora dai controlli effettuati, emerga la non veridicità del contenuto di taluna delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera

(Luogo e data)

IL/LA DICHIARANTE

Firma

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto ovvero sottoscritta o inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.