



**ADECCO FORMAZIONE, in collaborazione con  
CONFORM e VILLA PERLA SERVICE, bandisce il  
presente avviso per selezionare  
n. 10 allievi per un corso di TECNICO DELLA  
RISTORAZIONE**

## SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO

### TECNICO DELLA RISTORAZIONE

<i>Informazioni generali</i>	
ATTESTAZIONI FINALI	Al termine del percorso sarà rilasciato un ATTESTATO di FREQUENZA
DESTINATARI	<p>Il corso è rivolto a 10 allievi, in stato di disoccupazione, inoccupazione o inattività; nel caso pervenissero candidature in merito, sarà possibile una riserva del 30% dei posti a favore di disoccupati regolarmente iscritti alle liste di collocamento obbligatorio ex L.68/99.</p> <p>I requisiti richiesti per l'accesso alle selezioni sono i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- diploma triennale IPSSA o IPSEOA</li></ul> <p>oppure</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- altri diplomi, purché accompagnati da una conoscenza anche parziale del settore "ristorazione", obbligatoriamente comprovata da esperienze risultanti da CV o dalla partecipazione a corsi di formazione specifici opportunamente documentati da un attestato.</li></ul>
FIGURA PROFESSIONALE	<p>Il percorso è mirato a creare una figura professionale che abbia conoscenze e competenze relative alla preparazione dei cibi e a tutto quello che è correlato con questa specifica attività, nonché sulla parte di normativa riguardante la sicurezza e l'igiene sul posto di lavoro e l'igiene degli alimenti. Il Tecnico della Ristorazione dovrà conoscere elementi base e specialistici della ristorazione generale e delle procedure gestionali, nonché la sicurezza alimentare e gli elementi base del management delle strutture ristorative. Il Tecnico della Ristorazione sarà coinvolto principalmente in attività presso centri cottura, mense aziendali e/o servizi di ristorazione presso terzi.</p>

MERCATO DEL LAVORO	<p>La figura professionale in uscita dal corso, oltre che realizzare un'eventuale esperienza di lavoro presso Villa Perla Service, potrà trovare occupazione presso attività di ristorazione diffusa (alberghi, ristoranti, mense, bar, fast-food, ristorazione specifica, catering, lavorazioni a monte) o attraverso l'avvio di attività autonome.</p>
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	<p>Gli interessati potranno scaricare la domanda di iscrizione dal sito di Conform oppure ritirarla presso la sede di Conform, in Via Cantore 6/8 a Genova dal 24/10/2017 al 16/11/2017, nei seguenti giorni e orari:  lunedì, mercoledì, venerdì dalle 9.00 alle 12.00.</p> <p>Per avere informazioni sul corso è possibile contattare il Numero Verde 800684871 negli orari sopra indicati o visitare il sito <a href="http://www.gruppoconform.it">www.gruppoconform.it</a>.</p> <p>Le iscrizioni sono aperte <b>dal 24 Ottobre 2017</b> e si chiudono il 16 Novembre 2017, fatte salve eventuali proroghe che verranno tempestivamente comunicate sui siti sopra indicati.</p> <p>Per iscriversi va consegnata la domanda di iscrizione appositamente compilata e completa di Curriculum Vitae e di eventuali documenti comprovanti esperienze pregresse nel settore della ristorazione.</p> <p>La domanda può essere consegnata a mano nelle sede Conform negli orari sopra indicati o pervenire <b>entro le ore 18.00 del 16 Novembre 2017</b> tramite posta con Raccomandata A/R oppure tramite e-mail all'indirizzo: <a href="mailto:formazione@gruppoconform.it">formazione@gruppoconform.it</a></p> <p>Le prove di selezione si svolgeranno a partire da lunedì 20 Novembre 2017 presso Conform con una prova scritta ed un successivo colloquio orale.</p> <p>L'avvio del corso è previsto entro la fine di Novembre 2017.</p> <p>La commissione d'esame, composta da membri aziendali ed esterni, provvederà a pubblicare la graduatoria delle selezioni con indicazione dei 10 nominativi partecipanti e delle eventuali riserve.</p>
<i>Modalità svolgimento del progetto formativo</i>	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	<p>Il corso avrà una durata complessiva di <b>140 ore</b>, sia di aula che di laboratorio, e si svolgeranno presso l'incubatore di Sviluppo Italia Liguria sito in Via Greto di Cornigliano 6 r a Genova.</p>
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	<p>Il corso sarà articolato su 8 ore giornaliere da lunedì a venerdì e si svolgerà per la parte di teoria c/o un'aula attrezzata di Sviluppo Italia Liguria e per la parte di laboratorio c/o il centro cottura di Villa Perla Service.</p>
PROVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	<p>Sarà riconosciuto il servizio mensa per le lezioni che verranno svolte in azienda.</p>