



**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

Informazioni generali	
ATTESTAZIONI FINALI	Al termine del percorso sarà rilasciato un ATTESTATO di FREQUENZA
DESTINATARI	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. I requisiti richiesti per l'accesso alle selezioni sono i seguenti: - diploma triennale IPSSA o IPSEOA oppure - 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.
FIGURA PROFESSIONALE	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.

MERCATO DEL LAVORO	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.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	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. Per avere informazioni sul corso è possibile contattare il Numero Verde 800684871 negli orari sopra indicati o visitare il sito www.gruppoconform.it. Le iscrizioni sono aperte dal 24 Ottobre 2017 e si chiudono il 16 Novembre 2017, fatte salve eventuali proroghe che verranno tempestivamente comunicate sui siti sopra indicati. 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. La domanda può essere consegnata a mano nelle sede Conform negli orari sopra indicati o pervenire entro le ore 18.00 del 16 Novembre 2017 tramite posta con Raccomandata A/R oppure tramite e-mail all'indirizzo: formazione@gruppoconform.it Le prove di selezione si svolgeranno a partire da lunedì 20 Novembre 2017 presso Conform con una prova scritta ed un successivo colloquio orale. L'avvio del corso è previsto entro la fine di Novembre 2017. 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.
<i>Modalità svolgimento del progetto formativo</i>	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	Il corso avrà una durata complessiva di 140 ore , 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.
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	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.
PROVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	Sarà riconosciuto il servizio mensa per le lezioni che verranno svolte in azienda.