



www.regione.umbria.it/lavoro-e-formazione



PROROGA AVVISO PUBBLICO

Reclutamento allievi per il percorso formativo integrato

TECNICO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA SOSTENIBILE

cod. provvisorio 33/A – 33/B

Finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020”
OB. “Investimenti a favore della crescita e dell’Occupazione” Asse “Occupazione” – Priorità di investimento 8.1 – R.A. 8.5

Soggetto accreditato presso la Regione Umbria che realizza l’intervento:

Università dei Sapori scarl

Questo avviso è pubblicato anche su www.formazioneilavoro.regione.umbria.it

Descrizione del profilo professionale

La Figura professionale opera all’interno di aziende che producono servizi di ristorazione per un pubblico di “aventi diritto” quali gli utenti di asili, scuole, ospedali, carceri, ecc. Ha maturato 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

Articolazione del percorso

Il percorso prevede una fase di formazione teorica , a contenuto specialistico, della durata complessiva di n. 350 ore ed un tirocinio curricolare di 6 mesi (n. 720 ore) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili, svolto presso strutture private (imprese, soggetti ad essi assimilabili), centri di ricerca pubblici o privati o Fondazioni nell’ambito di intervento individuato nel progetto. Per impegni giornalieri di formazione teorica superiori alle 6 ore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di vitto.

L’attività di formazione teorica è strutturata nelle seguenti Unità Formative Capitalizzabili:

Titolo Segmento/UFC	Durata (ore)
UFC 1. Esercizio di un’attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	5
UFC 2. Esercizio dell’attività professionale del Tecnico della ristorazione collettiva	20

sostenibile	
UFC 3. Preparazione di piani e programmi per la ristorazione collettiva tenendo conto delle esigenze del committente e della produzione	60
UFC 4. Predisposizione delle risposte a bandi di gare di appalto per l'assegnazione di servizi di ristorazione collettiva sostenibile	60
UFC 5. Selezione dei fornitori e definizione delle politiche di approvvigionamento delle materie prime e metodi di conservazione	45
U.F.C. 6 "Definizione delle procedure per la utilizzazione delle tecnologie a risparmio energetico, per la conservazione e produzione degli alimenti, per il contenimento della produzione di rifiuti e per il loro recupero funzionale	70
U.F.C. 7 "La definizione del sistema di indicatori sintetici per il controllo delle dinamiche di creazione dei flussi di costo e di ricavo e costruzione del dashboard con l'uso delle ITC"	70
U.F.C. 8. Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	20

Sede di svolgimento:

La sede di svolgimento della formazione teorica è Università dei Sapori scarl – strada Montecorneo 45 – 06126 Perugia

Modalità di svolgimento

Il percorso formativo integrato inizierà presumibilmente entro **Marzo 2018**; sarà **interamente gratuito**; alle/agli allieve/i verrà riconosciuta una **indennità mensile relativa alla fase di tirocinio pari ad € 600,00 per i tirocini che avranno sede nel territorio regionale e € 800,00 per i tirocini che avranno sede fuori dal territorio regionale**. L'importo dell'indennità è soggetto alle ritenute previste dalla normativa vigente in materia.

L'indennità di tirocinio non si configura come retribuzione da lavoro di qualsiasi natura, non instaurandosi un rapporto di lavoro né con la Regione Umbria né con la struttura ospitante.

La frequenza è obbligatoria ed ogni allievo per accedere al tirocinio dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore di formazione teorica, e per essere ammesso all'esame finale dovrà aver frequentato almeno il 75 % sia delle ore di formazione teorica sia di quelle del tirocinio.

Il superamento dell'esame finale darà diritto al rilascio di un attestato di qualifica professionale legalmente riconosciuto ai sensi dell'art. 18 del D.lgs 16/01/2013 n. 13.

Partecipanti e requisiti per l'ammissione

Il corso è riservato a **n. 12 allievi dell'uno e dell'altro sesso**;

N. 4 posti sono riservati alle donne

Le/gli aspiranti allieve/i devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- **Essere in possesso del seguente titolo di studio: ISCED 3. Tecnico dei servizi ristorazione e servizi turistici** **Tecnico delle attività alberghiere- Operatore/perito turistico**; ISCED 3. **Amministrativo** **commerciale** **Analista contabile** **Operatore commerciale** **Perito aziendale/corrispondente lingue estere** **Segretario d'amministrazione** **Tecnico commerciale generico (ragioniere)** **Tecnico commerciale indirizzo amministrativo** **Tecnico commerciale indirizzo programmatori**; ISCED 3 **Diploma di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**; ISCED 3 **Diploma di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale**; ISCED 3 **Diploma di istruzione tecnica superiore in Amministrazione, Finanza e Marketing**; ISCED 3 **Diploma di istruzione tecnica superiore in Turismo**; ISCED 3

Diploma di istruzione tecnica superiore in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria. da accertare tramite la prova scritta di selezione.

- essere residenti o domiciliati in Umbria;
- essere inoccupati o disoccupati, cioè iscritti ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria (D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- nel caso di cittadini/e extracomunitari/e essere in regola con le norme vigenti in materia di soggiorno in Italia.

I citati requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente avviso, già prevista per il **30/11/2017**, e prorogata al **22/12/2017**.

Modalità di compilazione e di presentazione della domanda

La domanda di iscrizione **va debitamente sottoscritta** e redatta in carta semplice ai sensi del DPR n. 445/2000 ed accompagnata da fotocopia chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità.

In essa il candidato dovrà dichiarare:

- generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
- indirizzo di residenza e domicilio
- recapito telefonico;
- indirizzo di posta elettronica/PEC;
- cittadinanza;
- ove occorra permesso di soggiorno e data di scadenza;
- titolo di studio (indicare anche data del conseguimento ed Istituto/Università);
- possesso dello stato di disoccupazione /inoccupazione (iscrizione ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria- ai sensi del D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- possesso di eventuali riserve;
- autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e della Regione Umbria a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, ai sensi del D.Lgs n. 196/2003.

Inoltre ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 445/2000, "(...) i cittadini di stati non appartenenti all'Unione regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 limitatamente agli stati, alle qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. (...)

Riguardo ai titoli di studio conseguiti all'estero, si dovrà produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore da parte dell'istituzione consolare del paese in cui è stata rilasciata, traduzione giurata ed equiparazione da parte del MIUR.

Alla domanda possono essere allegati un curriculum studi e attività lavorative svolte, nonché altra documentazione utile ai fini dell'ammissione al corso.

I modelli per la stesura della domanda sono disponibili presso:

Università dei Sapori scarl – strada Montecorneo 45 – 06126 Perugia
Tel. **075/5729935** o scaricabili dal sito **www.universitadeisapori.it**

Il termine di scadenza del presente avviso pubblico è prorogato al giorno 22/12/2017 alle ore 17.00

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a Università dei Sapori scrl strada Montecorneo 45 – 06126 Perugia entro e non oltre le **ore 17.00** del giorno **22/12/2017** con le seguenti modalità:

- a mano
- a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. La domanda si considera prodotta in tempo utile qualora spedita entro il termine perentorio sopra indicato a pena di esclusione; a tal fine farà fede la data e il timbro apposti dall'ufficio postale, avendo cura che risulti anche l'ora di spedizione.
- a mezzo Pec- posta elettronica certificata all'indirizzo **universitadeisapori@pec.it**. Il documento trasmesso mediante PEC, per soddisfare il requisito legale della forma scritta e possedere valore giuridico probatorio deve essere sottoscritto con firma digitale. Per garantire la piena leggibilità i documenti devono essere in formato PDF.

Il Soggetto attuatore non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni causata da inesatta indicazione del recapito oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo, o per eventuali disguidi o ritardi postali/telegrafici o imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Modalità di selezione dei candidati

L'ammissibilità dei candidati è a cura del Soggetto attuatore, che procederà alla verifica del possesso individuale dei requisiti formali richiesti. I candidati non ammessi alla selezione saranno avvisati a mezzo telegramma o raccomandata con ricevuta di ritorno

La selezione degli allievi è a cura di un'apposita commissione nominata dalla Regione Umbria secondo la normativa regionale .

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di:

-prova scritta, consistente in un test a risposta chiusa, alla quale verrà assegnato un punteggio massimo di **50/100** punti, volta ad accertare:

Competenze linguistiche Livello A2+ della lingua inglese con riferimento al Quadro comune europeo per la conoscenza delle lingue (QCER), su tematiche tecniche riguardanti la ristorazione, l'amministrazione di azienda e la sostenibilità ambientale;

Competenze informatiche relative all'utilizzo del software Google analytics (o similari)

-prova orale (punteggio massimo 50/100 punti) consistente in:

colloquio attitudinale e motivazionale al quale verrà assegnato un punteggio di 37/100 punti;

prova di conversazione in lingua inglese finalizzata a rilevare il possesso delle competenze linguistiche richieste per la prova scritta alla quale verrà assegnato un punteggio di 13/100

Potranno essere ammessi al colloquio soltanto i primi 45 candidati utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta, nonché tutti coloro che risulteranno a parità di merito con il quarantacinquesimo candidato ammesso.

Non saranno ammessi al colloquio coloro che, pur rientrando tra i primi 45 della graduatoria, avranno ottenuto un punteggio che, anche se sommato al valore massimo attribuibile al colloquio, non consenta il raggiungimento della soglia minima di idoneità prevista.

La data, l'ora e la sede di svolgimento delle prove saranno comunicate a cura del Soggetto attuatore almeno **15 giorni** prima agli/alle interessati/e sul sito **www.universitadeisapori.it** **TALE PUBBLICAZIONE HA VALORE DI NOTIFICA A TUTTI GLI EFFETTI, SENZA ULTERIORE OBBLIGO DI COMUNICAZIONE**

Il Soggetto attuatore comunicherà ai candidati almeno **10 giorni** antecedenti la selezione, anche attraverso il proprio sito, il testo di riferimento (quiz o preparazione) o le banche dati da cui verranno estratte le domande da somministrare.

I candidati dovranno presentarsi alle prove muniti di idoneo e valido documento di riconoscimento e la mancata o ritardata presentazione nel luogo e nell'ora stabiliti sarà causa di esclusione dalla selezione.

In caso di parità di punteggio vale l'ordine cronologico di spedizione della domanda.

L'elenco degli ammessi al percorso sarà pubblicato nel sito web del Soggetto attuatore **www.universitadeisapori.it** senza ulteriore obbligo di comunicazione e sarà pertanto cura dei candidati informarsi sull'esito. La suddetta pubblicazione ha pertanto valore di notifica a tutti gli effetti.

Il presente Avviso pubblico è stato redatto ai sensi della legge n. 125 del 10/4/91 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Il progetto Tecnico della ristorazione collettiva disponibile è stato approvato con D.D. 8360 del 16/08/2017 dalla Regione Umbria –Servizio Apprendimenti Istruzione e Formazione Professionale.

Ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 i dati personali raccolti saranno trattati per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazione a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e di informative sulle opportunità formative ed utilizzati nell'ambito del procedimento.

Titolare del trattamento: (Soggetto attuatore) Università dei Sapori scarl
Responsabile del trattamento (Soggetto attuatore) Università dei Sapori scarl

Denominazione ed indirizzo Soggetto attuatore Università dei Sapori scarl strada Montecorneo 45 –
06126 Perugia
Telefono 075/5729935

Perugia. Li 28/11/2017

Regione Umbria
Il Dirigente del Servizio
Apprendimenti, istruzione, formazione
professionale
Dr. Adriano Bei

Università dei Sapori scarl
Il Legale Rappresentante
Sen. Anna Rita Fioroni