

AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO BASE DI CUCINA DENOMINATO “SCUOLA DI QUARTIERE”

Accademia del Buon Gusto, in collaborazione con Cooperativa La Carovana, nell’ambito del progetto “Cibo, Lavoro e Comunità – Progetto sperimentale Accademia del buon gusto” indice una selezione pubblica per la formazione di un elenco di idonei da cui attingere per la partecipazione a un corso base di cucina professionale.

Il progetto prevede l’erogazione di n. 1 corsi base di cucina professionale denominato “Scuola di Quartiere” dalla durata di 54 ore (di cui 40 attività pratico – laboratoriale).

L’obiettivo del corso è quello di favorire la formazione di figure professionali e di favorire il loro inserimento nel mondo lavorativo della ristorazione.

Sono considerati destinatari delle azioni finanziate dal presente avviso:

- soggetti in condizioni di fragilità sociale;
- donne e giovani;
- altri soggetti a rischio e/o in situazione di esclusione sociale.

Il presente corso è parte di un più ampio progetto, finalizzato a sviluppare azioni di inclusione rivolte a soggetti che vivono fenomeni di disagio e di degrado sociale, favorendo, anche se non in via esclusiva, il coinvolgimento delle donne, dei giovani e di altri soggetti a rischio e/o in situazione di esclusione sociale in percorsi orientati alla formazione, alla riqualificazione professionale, all’inserimento lavorativo e all’orientamento all’autoimpiego.

La formazione dell’elenco e la conseguente selezione verrà svolta secondo le modalità descritte nel presente avviso.

1. Corso di formazione

Il corso base di cucina ha come scopo quello di formare candidati, provenienti da qualsiasi percorso scolastico, nel settore della ristorazione professionale.

Il corso ha quindi come obiettivo principale l’inserimento dei partecipanti nel mondo del lavoro come assistenti nelle cucine di ristoranti, pizzerie e mense aziendali di grandi dimensioni.

Il corso si svolgerà nelle modalità di seguito descritte.

Il corso è gratuito e si sviluppa con la seguente articolazione:

Introduzione: *n. 2 incontri di 3 ore ciascuno che precedono l’avvio delle attività laboratoriali/formative. Presentazione del corso, attività di team building, la costruzione del progetto individuale di empowerment, scouting dei primi fabbisogni in termini di orientamento e accompagnamento*

Modulo 1: *Le norme di igiene “HACCP” (attestato di formazione alla sicurezza alimentare). Normative Antinfortunistiche (durata: 4 h.)*

Modulo 2: *Il mestiere del cuoco. Tecniche di base: verdura, pesce e tagli (durata: 3,5 h.)*

Modulo 3: *Tecniche di base: pollame, maiale, manzo (durata: 3,5 h.)*

Modulo 4: *Brodi, fondi e salse (durata: 3,5 h.)*

Modulo 5: *Incontro col pastore. Uscita didattica alla FATTORIA (durata 3,5 h.)*

- Modulo 6: *Primi piatti all'italiana: riso, risotti, pasta fresca e secca (durata: 3,5 h.)*
- Intermezzo: *Incontro di 3 ore di riflessione sul percorso sin qui svolto. Attività di confronto e di analisi critica. Il progetto individuale di empowerment: pianificazione degli step successivi*
- Modulo 7: *Uova ed emulsioni (durata: 3,5 h.)*
- Modulo 8: *La carne: cotture e accompagnamenti (durata: 3,5 h.)*
- Modulo 9: *Il mare: pesci, molluschi e crostacei (durata: 3,5 h.)*
- Modulo 10: *Dolci e dessert (durata: 3,5 h.)*
- Modulo 11: *La cucina tradizionale sarda (durata: 3,5 h.)*
- Tavola rotonda: *Giornata di confronto sul futuro lavorativo dei corsisti alla presenza di tutti i docenti e i partner di progetto (durata: 3 h.)*
- Conclusione: *Riflessione collettiva sul percorso svolto. Attività partecipativa di analisi. Progetti individuali di empowerment. Descrizione degli step successivi di orientamento e supporto all'inserimento lavorativo, in raccordo con il CPI (durata: 3 h.)*

- Per i partecipanti all'attività formativa sono previsti inoltre:

- n. 1 workshop tematico sulle soft skills*
- n. 1 workshop tematico su start up imprenditoriale e business planning;*
- n.1 incontro con Chef e professionisti del settore*
- n. 1 incontro individuale di circa 1,5 ore per conoscere meglio il profilo e il progetto di vita e lavoro di ognuno dei corsisti e organizzare al meglio le attività successive di orientamento;*
- almeno n. 5 incontri individuali di orientamento per finalizzare il proprio progetto di inserimento lavorativo*
- almeno n. 5 incontri individuali di accompagnamento alla progettazione di impresa (per coloro che rappresentano la volontà di avviare una nuova iniziativa imprenditoriale)*

I corsi si svolgeranno presso il Centro Culturale "Il Lazzaretto" nel laboratorio dell'Accademia del Buon Gusto

Orario indicativo: 15.00 - 19.00 per 1/2 giorni a settimana

Data inizio I corso: 14 gennaio 2025

Data termine corso indicativa: aprile 2025

Prima dell'avvio delle attività formative i partecipanti saranno presi in carico del Centro per l'impiego di appartenenza.

- I partecipanti saranno coinvolti inoltre nell'organizzazione degli eventi di progetto che prevedono l'organizzazione di momenti conviviali da parte di Accademia del Buon Gusto

2. Requisiti di ammissione alla selezione

I candidati possono formulare la domanda di ammissione **solo se in possesso dei seguenti requisiti:**

- a. **Età** almeno pari a 16 anni (compiuti al 31/10/2024). **I candidati in ogni caso dovranno essere in età lavorativa;**
- b. **cittadinanza** italiana o di altro Stato membro dell'Unione Europea. Possono altresì partecipare i familiari dei cittadini degli Stati membri dell'Unione Europea, anche se cittadino di Stato terzo, purché titolari del diritto di soggiorno o del diritto di soggiorno permanente, i cittadini di Paesi terzi titolari del permesso di soggiorno UE per soggiornanti di lungo periodo, i cittadini di Paesi terzi titolari dello status di rifugiato ed i cittadini di Paesi terzi titolari dello status di protezione sussidiaria;
- c. **domicilio e/o residenza nei quartieri cagliaritani di Sant'Elia, Pirri e Is Mirrionis, prioritariamente.**

3. Domanda di ammissione

La domanda di ammissione alla selezione, datata e sottoscritta dal candidato, dovrà essere redatta esclusivamente utilizzando il Modello allegato al presente avviso.

Il candidato dovrà altresì allegare alla domanda **copia fotostatica completa fronte/retro, leggibile, di un proprio documento di identità** in corso di validità e curriculum vitae. In caso di minore il modulo deve essere firmato da entrambi i genitori **o, in loro assenza, dal tutore legale.**

La sottoscrizione della domanda implica la conoscenza e la piena accettazione di tutte le condizioni stabilite nell'avviso di selezione.

4. Presentazione della domanda di partecipazione

La domanda di partecipazione, redatta utilizzando esclusivamente l'allegato Modello, corredata di tutti i documenti obbligatori richiesti, dovrà essere inviata **entro e non oltre il giorno 10 dicembre 2024** unicamente secondo la seguente modalità:

- via e-mail al seguente indirizzo: info.accademiadelbuongusto@gmail.com

La domanda deve riportare nell'oggetto **“Avviso di selezione per partecipazione alla Scuola di Quartiere”**

Domande di partecipazione trasmesse ad altri indirizzi non verranno prese in considerazione.

Per ulteriori informazioni e per un'assistenza diretta alla compilazione della domanda potete contattare la dott.ssa Anne Charlotte Chabert al n. 392 693 3735

5. Ammissione alla selezione

Alle operazioni di selezione provvede apposita Commissione esaminatrice composta da 3 membri, di cui un cuoco.

La Commissione alla prima riunione, rilevata l'identità dei candidati, verificati i requisiti, procede all'eventuale ammissione di ciascuno di essi alla selezione. L'ammissione dei candidati alla selezione viene disposta previa istruttoria delle istanze pervenute.

Comportano l'esclusione dalla selezione:

- il mancato possesso dei requisiti prescritti dal presente avviso di selezione;
- la mancata ricezione della domanda entro i termini indicati nel presente avviso;
- la presentazione della domanda di ammissione con modalità di trasmissione diverse da quelle indicate nel presente avviso;
- la mancata sottoscrizione della domanda di ammissione

6. Svolgimento della selezione

La selezione si svolgerà nei giorni successivi alla scadenza del presente avviso in presenza attraverso un colloquio orale con i membri della commissione di carattere tecnico-motivazionale. Il colloquio ha lo scopo di valutare gli aspetti motivazionali, le caratteristiche comportamentali, le capacità relazionali e psicoattitudinali del candidato.

I candidati dovranno presentarsi al colloquio muniti di valido documento di identità, pena l'esclusione dalla selezione. La mancata presentazione alla selezione nella data e ora indicate sarà considerata rinuncia espressa alla selezione.

7. Graduatoria

Ad esito della selezione verrà resa nota una lista di partecipanti idonei. Nel caso gli idonei siano in numero superiore a 12 (numero max. partecipanti per la Scuola di Quartiere), la commissione sulla base delle attività di valutazioni svolte appronterà ulteriore lista contenente idonei ammessi e idonei non ammessi. Visionato l'elenco, il candidato dovrà confermare la volontà di frequentare il corso; diversamente sarà considerato rinunciatario e si scorrerà la graduatoria.

In caso di rinuncia da parte di uno o più candidati in qualsiasi momento, si farà ricorso alla graduatoria per la sostituzione dei rinunciatari.

8. Comunicazioni

I partecipanti saranno contattati individualmente per le comunicazioni circa l'esito dell'Avviso.

Accademia del Buon Gusto declina, fin da ora, ogni responsabilità per dispersione di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni dei recapiti indicati dal candidato, o da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dei recapiti indicati nella domanda, per eventuali ritardi nelle comunicazioni derivanti dall'utilizzo di un errato recapito indicato dal candidato o comunque imputabili a fatti di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore.

I candidati e, successivamente, coloro che siano inseriti nella graduatoria, hanno l'obbligo di comunicare tempestivamente e per iscritto ad Accademia del Buon Gusto ogni cambiamento dei recapiti nel periodo di vigenza della graduatoria stessa, non assumendo la Società alcuna responsabilità per il caso di irreperibilità presso il recapito comunicato.

9. Ulteriori disposizioni

Ai sensi del d.lgs. n. 198/2006 sono garantite pari opportunità tra uomo e donna.

La presentazione della domanda di ammissione alla selezione costituisce implicita accettazione di tutte le condizioni previste dal presente avviso.

La mera partecipazione alla selezione non farà nascere alcun diritto in capo al candidato, compreso il diritto al rimborso delle spese eventualmente sostenute.

È facoltà della Società prorogare il termine per la presentazione delle domande di ammissione.

È facoltà, altresì della Società, procedere alla riapertura del termine fissato nell'avviso per la presentazione delle domande.

La pubblicazione dell'avviso di proroga o di riapertura avviene con le medesime modalità di pubblicazione del presente avviso.

È facoltà della Società, procedere alla modifica dell'avviso in qualsiasi momento della procedura selettiva. È ulteriore facoltà della Società disporre la revoca dell'avviso in qualsiasi momento della procedura di selezione.

Il Responsabile del procedimento è: Anne-Charlotte Chabert

Per chiarimenti o informazioni i candidati potranno rivolgersi al seguente contatto e-mail:

annechachabert@gmail.com

10. Trattamento dei dati personali

I dati personali verranno trattati da Accademia del Buon Gusto e dagli altri partner ai sensi del d.lgs. 196/2003 e del Regolamento europeo 2016/679/UE, come meglio indicato nell'informativa allegata.

Cagliari, 14/11/2024

ALLEGATI:

Modello Domanda di ammissione alla selezione Informativa

Trattamento dati personali