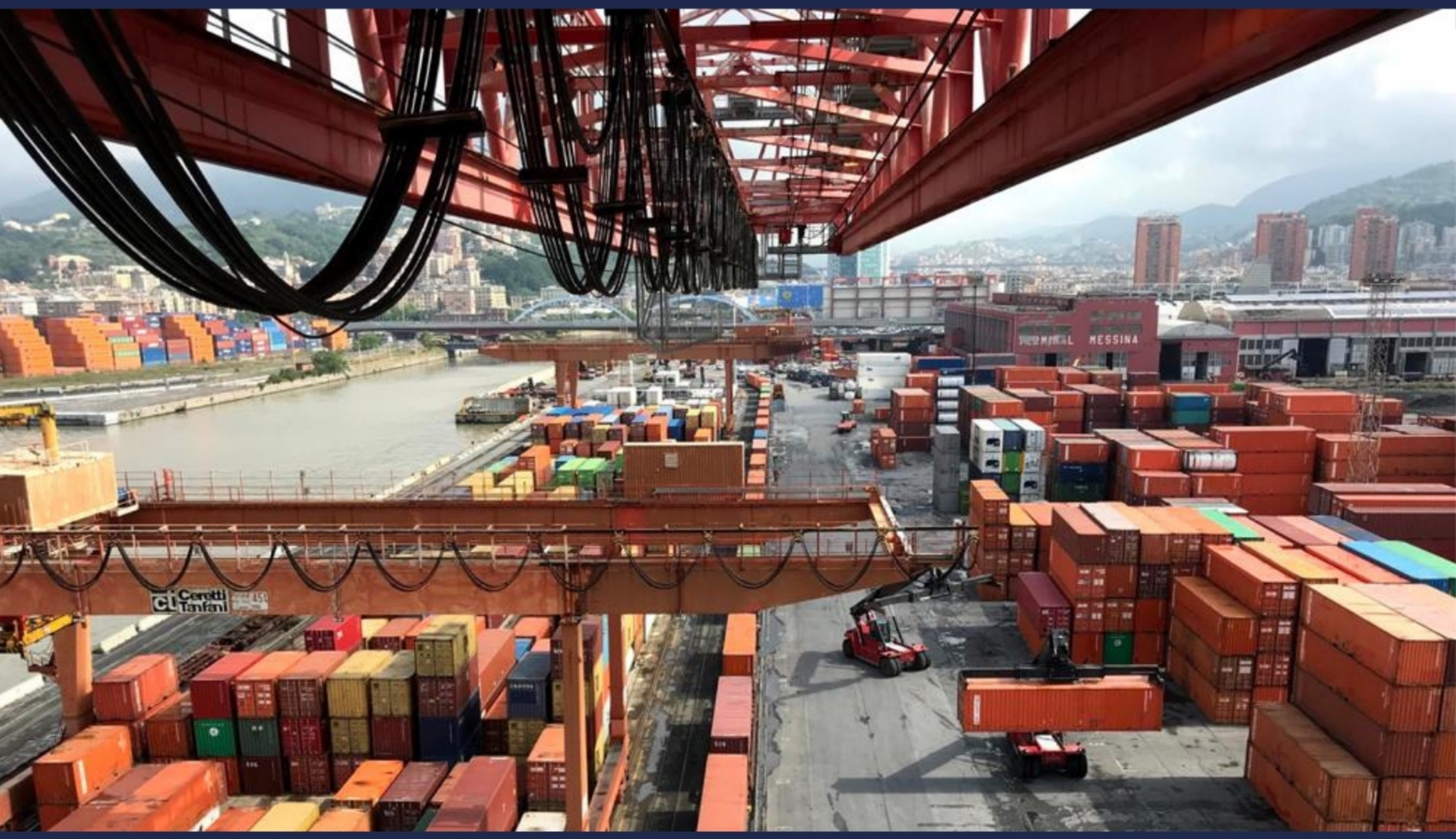
PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 1. "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027

Corso di formazione professionale gratuito
OPERATORE POLIVALENTE TERMINAL PORTUALE



10 POSTI DISPONIBILI
per maggiorenni disoccupati,
inoccupati o inattivi
residenti/domiciliati in Liguria

600 ORE DI FORMAZIONE
234 ore di teoria
186 ore di pratica
180 ore di stage/tirocinio

ISCRIZIONI APERTE FINO AL 29 FEBBRAIO 2024

FONDAZIONE CIF FORMAZIONE
Via Borzoli 61A, Genova
Telefono 010 252192 - E-mail didattica@fondazionecif.it
www.fondazionecif.it

Priorità 1. "Occupazione" - PERCORSI INTEGRATI NEI SETTORI STRATEGICI REGIONALI A VALERE SUL PROGRAMMA REGIONALE FSE+ 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1. "PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO"

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid –19"

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: OPERATORE POLIVALENTE TERMINAL PORTUALE	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Al termine del corso per **Operatore Polivalente Terminal Portuale** gli allievi potranno sostenere l'esame per il rilascio della seguente qualifica (attestato di qualifica): o Cod.ISTAT: 7.4.4.3.0 - Conduttori di gru e di apparecchi di sollevamento Rif.to: "Repertorio degli attestati professionali di qualifica o specializzazione conseguibili al termine di corsi di formazione professionale" di Regione Liguria.
DESTINATARI	Il corso è rivolto a n. 10 giovani residenti o domiciliati in Liguria, disoccupati, inoccupati e inattivi con età di 18 anni compiuti al momento dell'iscrizione che siano in possesso di diploma di scuola superiore di secondo grado o di diploma di IV anno IeFP per "Tecnico dei servizi logistici" e in possesso di Patente B. **Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.** **Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.**
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
FIGURA PROFESSIONALE	**Operatore Polivalente Terminal Portuale** Figura professionale in grado di gestire in autonomia il processo di movimentazione e di sollevamento carichi per la sistemazione logistica degli stessi. Opera pertanto con mezzi di movimentazione e di sollevamento quali: autogru, piattaforme aeree, mezzi di sollevamento in ambito portuale per la movimentazione carichi e container. Il corso prevederà, tra gli altri, un modulo teorico-pratico per il conseguimento della Patente C nel rispetto di quanto disposto al proposito dal vigente Codice della strada come modificato dalla legge n. 120/2010.
MERCATO DEL LAVORO	Il profilo professionale in uscita dal presente corso può trovare occupazione nel settore della logistica portuale. Può essere adeguatamente inserito in tutte le aziende terminalistico-portuali per la gestione delle operazioni di scarico e carico e in aziende che si occupano di movimentazione merci e trasporti. La posizione lavorativa può rivestire le caratteristiche di lavoro in somministrazione o dipendente.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Per avere informazioni sul corso e per scaricare la domanda di iscrizione e la scheda informativa del corso visitare il sito internet **www.fondazionecif.it** oppure rivolgersi per appuntamento a: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE** Via Borzoli 61A – 16153 - Genova Tel. 010 252192 E-mail: didattica@fondazionecif.it **La domanda di iscrizione**, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, **dovrà essere consegnata a mano** presso la Fondazione CIF Formazione – Via Borzoli, 61A - 16153 Genova **previo appuntamento**. Orario apertura: dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e il martedì e mercoledì anche dalle ore 14.30 alle ore 16.30. **Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 9.00 del 24 gennaio 2024 al 29 febbraio 2024 – ore 13.00.**
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	**N. 600** ore di cui: ○ N. 234 ore di teoria ○ N. 186 ore di pratica ○ N. 180 ore di stage / tirocinio
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	L'articolazione dell'orario del corso: ○ dal lunedì al venerdì dalle 14.00 alle 18.00 ○ in stage: sulla base dell'orario dell'azienda ospitante Massimale ore di assenza concesso: **N. 120 ore**
STAGE	Lo stage sarà strettamente collegato con una realtà operativa professionalizzate. Lo stage sarà un contributo determinante perché si possa costruire un cluster di abilità professionali concrete, immediatamente utilizzabili a conclusione del corso. Per ciascun stagista verrà predisposto un progetto formativo contenente gli obiettivi formativi e le modalità di svolgimento. La formazione sul campo aiuterà i partecipanti a incrementare rapidamente le competenze pratico-operative.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	– Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08.
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Possesso di diploma di scuola media superiore o di diploma di "Tecnico dei Servizi Logistici" (IV anno IeFP)
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non prevista
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	Possesso di Patente B in corso di validità

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE ***(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)***	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione incaricata delle prove di selezione è composta da: 1. il tutor / coordinatore del corso; 2. un esperto del settore afferente il profilo professionale; 2. uno psicologo.
SEDE DELLE PROVE	Le prove di selezione si terranno presso: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE** Via Borzoli 61A – 16153 Genova Numero di giornate previste: 2
DATE DELLE PROVE	Le prove di selezione si svolgeranno in data 06 e 07/03/2024 salvo prolungamento delle iscrizioni.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	La selezione, nel rispetto delle disposizioni regionali in materia, si articola in due prove: ○ test psico-attitudinale ○ colloquio motivazionale Lo svolgimento del test avrà l'obiettivo di valutare le caratteristiche psico-attitudinali dei candidati. I candidati che risulteranno i primi 30 in graduatoria – compresi i pari merito - dopo lo svolgimento del test psicoattitudinale, accederanno alla seconda prova prevista.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	All'atto dell'iscrizione sarà consegnato un foglio illustrativo delle procedure di selezione che sarà firmato dal candidato per presa visione e avvenuta consegna.
PROVA SCRITTA	Trattasi di: 1. prova psico-attitudinale generica (questionario)
PROVA PRATICA	Non è prevista prova pratica.
COLLOQUIO	Per l'ammissione al colloquio: vedere **TIPOLOGIA DELLE PROVE**. 1. Il colloquio sarà individuale, di tipo motivazionale e verterà su capacità, attitudini e predisposizione dei candidati.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Test psico-attitudinale: 40 % Colloquio motivazionale: 60 %
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Non si prevedono ulteriori criteri di ammissione al corso.

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 1. "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027

COESIONE ITALIA 21-27 LIGURIA

Cofinanziato dall'Unione europea

REGIONE LIGURIA

Alfa
Agenzia regionale per il lavoro la formazione e l'accreditamento

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 1. "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027

CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Cif

600 ORE

formazione gratuita
e **stage** in azienda
per giovani disoccupati
residenti in Liguria

Per informazioni:
www.fondazionecif.it

Priorità 1. "Occupazione" - PERCORSI INTEGRATI NEI SETTORI STRATEGICI REGIONALI A VALERE SUL PROGRAMMA REGIONALE FSE+ 2021-2027 - Obiettivo specifico ESO4.1. "PIANO DELL'ECONOMIA DEL MARE E DEL TURISMO"

L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di prevenzione e contenimento del contagio da Covid –19"

BANDO-SCHEDA INFORMATIVA DEL CORSO: TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE	
INFORMAZIONI GENERALI	
ATTESTATO CHE IL CORSO RILASCIA	Al termine del corso per **Tecnico dei Servizi di Ristorazione** gli allievi potranno sostenere l'esame per il rilascio della seguente qualifica (attestato di qualifica): o Cod.ISTAT: 5.2.2.5.1 - Esercenti di ristoranti, fast food, pizzerie ed esercizi assimilati Rif.to: "Repertorio degli attestati professionali di qualifica o specializzazione conseguibili al termine di corsi di formazione professionale" di Regione Liguria.
DESTINATARI	Il corso è rivolto a n. 12 giovani residenti o domiciliati in Liguria, disoccupati, inoccupati e inattivi con età di 18 anni compiuti al momento dell'iscrizione che siano in possesso di diploma di scuola superiore di secondo grado. **Salvo che gli esiti delle prove selettive non consentano di raggiungere tali numeri.** **Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni.**
PARI OPPORTUNITÀ	L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal D.Lgs. n.198/2006 (11 aprile 2006) e ss.mm.ii
FIGURA PROFESSIONALE	**Tecnico dei Servizi di Ristorazione** Il tecnico dei servizi della ristorazione programma, dirige e coordina i servizi della ristorazione, ottimizzando spazi e risorse disponibili. Cura e gestisce il servizio di ospitalità. Fornisce risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle imprese di ristorazione. Opera nel contesto ristorativo-alimentare della cucina e della sala-bar in strutture di alta qualità o complesse e con elevato livello di servizio (ristorazione collettiva, centro di preparazione pasti e servizio di catering), supervisionando e organizzando l'attività di produzione. Valuta i risultati dell'attività, negozia con i fornitori e i clienti, programma e controlla l'uso efficiente delle risorse, recluta personale e definisce i processi di innovazione organizzativa e gestionale. Tiene contatti con gli addetti ai lavori favorendo l'immagine aziendale.
MERCATO DEL LAVORO	La figura professionale definisce, pianifica, implementa e gestisce le strategie e le politiche di acquisto e di vendita di ristoranti, bar, fast food, pizzerie ed altre attività di ristorazione di piccole e medie dimensioni. Potrà pertanto trovare occupazione nel settore della ristorazione, aziende di vendita di prodotti del settore food & beverage, intermediari e settore croceristico.

	La posizione lavorativa può rivestire le caratteristiche di lavoro autonomo, in somministrazione o dipendente.
MODALITÀ DI ISCRIZIONE	Per avere informazioni sul corso e per scaricare la domanda di iscrizione e la scheda informativa del corso visitare il sito internet **www.fondazionecif.it** oppure rivolgersi per appuntamento a: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE** Via Borzoli 61A – 16153 - Genova Tel. 010 252192 E-mail: didattica@fondazionecif.it **La domanda di iscrizione**, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata, **dovrà essere consegnata a mano** presso la Fondazione CIF Formazione – Via Borzoli, 61A - 16153 Genova **previo appuntamento**. Orario apertura: dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e il martedì e mercoledì anche dalle ore 14.30 alle ore 16.30. **Le iscrizioni saranno aperte dalle ore 9.00 del 24 gennaio 2024 al 29 febbraio 2024 – ore 13.00.**
MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL PROGETTO FORMATIVO	
DURATA E STRUTTURA DEL CORSO	**N. 600** ore di cui: ○ N. 235 ore di teoria ○ N. 185 ore di pratica ○ N. 180 ore di stage / tirocinio
ARTICOLAZIONE E FREQUENZA	L'articolazione dell'orario del corso: ○ dal lunedì al venerdì dalle 14.00 alle 18.00 ○ in stage: sulla base dell'orario dell'azienda ospitante Massimale ore di assenza concesso: **N. 120 ore**
STAGE	Lo stage sarà strettamente collegato con una realtà operativa professionalizzante congruente con il profilo professionale in uscita. Lo stage sarà un contributo determinante perché si possa costruire un cluster di abilità professionali concrete e immediatamente utilizzabili a conclusione del corso. Per ciascun stagista verrà predisposto un progetto formativo contenente gli obiettivi formativi e le modalità di svolgimento. La formazione sul campo aiuterà i partecipanti a incrementare rapidamente le competenze pratico-operative.
PROVVIDENZE A FAVORE DELL'UTENZA	– Euro 1,00 per ogni ora di corso effettivamente frequentata, come indennità sostitutiva del servizio mensa (se non fornita), nel caso in cui le ore giornaliere di aula siano almeno 7, articolate su due turni
REQUISITI DI ACCESSO ALLA SELEZIONE	
AMMISSIONE AL CORSO	È subordinata al superamento delle prove di selezione ed è condizionata all'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08.
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO	Possesso di diploma di scuola media superiore
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Non prevista
ULTERIORI REQUISITI DI ACCESSO	La buona conoscenza della lingua inglese parlata e scritta è un requisto preferenziale.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLA SELEZIONE ***(La selezione è svolta a cura del soggetto attuatore del corso, mentre Alfa cura l'attività di supervisione e controllo anche sui tempi di svolgimento)***	
COMMISSIONE DI SELEZIONE	La commissione incaricata delle prove di selezione è composta da: 1. il tutor / coordinatore del corso; 2. un esperto del settore afferente il profilo professionale; 2. uno psicologo.
SEDE DELLE PROVE	Le prove di selezione si terranno presso: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE** Via Borzoli 61A – 16153 Genova Numero di giornate previste: 2
DATE DELLE PROVE	Le prove di selezione si svolgeranno in data 11 e 12/03/2024 salvo prolungamento delle iscrizioni.
TIPOLOGIA DELLE PROVE	La selezione, nel rispetto delle disposizioni regionali in materia, si articola in due prove: ○ test psico-attitudinale ○ colloquio motivazionale e in lingua inglese Lo svolgimento del test avrà l'obiettivo di valutare le caratteristiche psico-attitudinali dei candidati. I candidati che risulteranno i primi 30 in graduatoria – compresi i pari merito - dopo lo svolgimento del test psicoattitudinale, accederanno alla seconda prova prevista.
MODALITÀ DI CONVOCAZIONE DEI CANDIDATI E DI COMUNICAZIONE DEGLI ESITI DELLE PROVE	All'atto dell'iscrizione sarà consegnato un foglio illustrativo delle procedure di selezione che sarà firmato dal candidato per presa visione e avvenuta consegna.
PROVA SCRITTA	Trattasi di: 1. prova psico-attitudinale generica (questionario)
PROVA PRATICA	Non è prevista prova pratica.
COLLOQUIO	Per l'ammissione al colloquio: vedere **TIPOLOGIA DELLE PROVE**. 1. Il colloquio sarà individuale, di tipo motivazionale, di esplorazione della conoscenza della lingua inglese e verterà su capacità, attitudini e predisposizione dei candidati.
VALORI PERCENTUALI ATTRIBUITI ALLE PROVE	Test psico-attitudinale: 40 % Colloquio: 60 %
ULTERIORI CRITERI DI AMMISSIONE AL CORSO	Non si prevedono ulteriori criteri di ammissione al corso.

PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA
Priorità 1. "Occupazione" del Programma Regionale FSE + Liguria 2021-2027

Fondazione CIF Formazione

CORSI DI ISTRIZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L'ACQUISIZIONE DELLA QUALIFICA (triennale) E DEL DIPLOMA PROFESSIONALE (annuale, a seguito di qualifica)

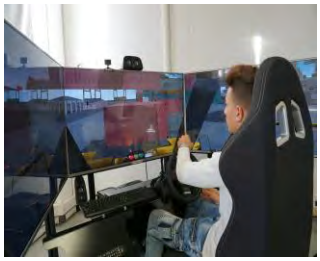
REQUISITI DI ACCESSO

Per partecipare al corso devi aver concluso la Scuola Secondaria Superiore di Primo Grado ed essere nella fascia di età in diritto-dovere di istruzione e formazione (14-18 anni).
Per l'iscrizione al primo anno, ti daremo precedenza purché alla data del 31 dicembre 2022 tu non abbia compiuto i sedici anni di età.
I corsi sono completamente gratuiti perché finanziati dal Fondo Sociale Europeo tramite Regione Liguria.
Grazie alla presenza di attività pratica professionale in laboratori del settore professionale a partire dal primo anno di formazione per circa 300 ore e allo stage in azienda a partire dal secondo anno di corso, della durata tra le 200 e le 450, sarai presto pronto per accedere al mondo del lavoro.

OPERATORE DEI SISTEMI E DEI SERVIZI LOGISTICI TECNICO DELLA LOGISTICA

DESCRIZIONE CORSO

Il corso ti offre la possibilità di una formazione completa grazie alla forte collaborazione con le aziende del settore, il cui personale partecipa al percorso con docenze e testimonianze in aula, e che sono a disposizione per ospitarti come stagista in azienda, per poi aiutarti nella collocazione al lavoro.
Il corso prevede laboratori di simulazione di movimentazione merci in ambito portuale e laboratori pratici in area operativa con due container didattici sul piazzale esterno.
Ad accompagnarti ci sarà la preziosa figura del Tutor che ti che ti supporterà nell'andamento, sempre a disposizione per un confronto con te e con la tua famiglia.
Alla fine del corso sarai in grado di occuparti di movimentazione, stoccaggio, trasporto, spedizione in sistemi logistici di terra, portuali e aeroportuali, sapendo gestire gli spazi attrezzati di magazzini e trattare i flussi di merci con la annessa documentazione di accompagnamento.



Sede Legale ed Amministrativa: 16153 GENOVA – Via Borzoli 61A Tel. 010.252192 – Fax 010.252192
Sede operativa Genova: 16153 GENOVA - Via Borzoli 61A Tel. 010.252192 - 010.252192
Sede operativa Chiavari:16043 Chiavari (GE) – Via Rivarola 17 Tel. 0185/303496
e-mail: amministrazione@fondazionecif.it
P.I. – C.F. 02036840995
Personalità Giuridica iscritta nel Registro Regione Liguria – delibera n. 1184 del 17 maggio 2011

Fondazione CIF Formazione

.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
TECNICO DI CUCINA / TECNICO DI SALA-BAR

Se il mondo della ristorazione ti incuriosisce e vorresti farne una professione, questo corso ti offre una formazione completa per realizzare il tuo obiettivo. Collaboriamo infatti con diverse aziende del settore, il cui personale partecipa al percorso con testimonianze in aula, e che sono a disposizione per ospitarti come stagista in azienda, per poi aiutarti nella collocazione al lavoro con disponibilità ad assunzione una volta ultimato il tuo percorso formativo.
Il corso prevede una serie di laboratori con una cucina didattica attrezzata all'avanguardia e una sala ristorazione dotata di banco bar, per darti la concreta possibilità di svolgere attività pratica in un contesto molto vicino alla realtà lavorativa che troverai in azienda.
Ad accompagnarti lungo i tre anni ci sarà la preziosa figura del Tutor che ti che ti supporterà nell'andamento, sempre a disposizione per un confronto con te e con la tua famiglia.
Alla fine del corso sarai in grado di intervenire nel processo della ristorazione in attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

SEDE DEI CORSI e INFORMAZIONI

Fondazione CIF Formazione - Via Borzoli 61a Genova
tel. 010-252192
didattica@fondazionecif.it

Ciacci Michela
tel. 010-252192
ciacci@fondazionecif.it

www.fondazionecif.it