

## BANDO DI CANDIDATURA “VALE”

3° edizione 2019

**CIOFS-FP Piemonte, Scuola Teorico Pratica Malva Araldi e Città Metropolitana di Torino,**

**selezionano per l'Italia**

**15 giovani e adulti inoccupati e disoccupati.**

*Per la partecipazione al progetto “V.A.L.E. – Valore all’esperienza”, presentato dal partenariato composto da CIOFS-FP Piemonte (capofila), GIP-Fipan, Scuola Teorico Pratica Malva Araldi e Città Metropolitana di Torino e cofinanziato dall’Unione Europea nel quadro del Programma Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, Asse prioritario IV Inclusione sociale e cittadinanza europea, Obiettivo specifico 4.2 Istruzione e formazione.*

La III edizione del percorso di formazione transfrontaliero italo-francese del progetto “V.A.L.E.- Valore all’esperienza” si svolgerà in Italia a Torino e in Francia in Costa Azzurra. L’obiettivo del progetto è quello di **rinforzare l’occupabilità e il livello di professionalità** dei destinatari nei settori della pasticceria e gelateria attraverso la realizzazione di un insieme coordinato di azioni e servizi, come di seguito descritti:

- **PERCORSO FORMATIVO**

Corso di formazione innovativo che, a partire dalla definizione di un profilo professionale transfrontaliero italo-francese, mira alla formazione di professionisti dell’**arte dolciaria (pasticceria e gelateria)** capaci di valorizzare le risorse e le eccellenze del territorio per la realizzazione di prodotti artigianali di qualità, attraverso l’utilizzo di metodologie didattiche diversificate (streaming, alternanza, didattica laboratoriale e sperimentale).

**Periodo di svolgimento: Marzo 2019 - Giugno 2019.**

**Sede di svolgimento: CIOFS-FP PIEMONTE - C.F.P. “Istituto Virginia Agnelli” Via Paolo Sarpi, 123 Torino.**

**Durata: 350 ore**, così suddivise:

- **245 ore di formazione teorico-pratica** (in parte realizzate in streaming con il corso francese);

- **105 ore di stage in Francia** nel dipartimento Alpi Marittime<sup>1</sup>. Non è prevista retribuzione per la partecipazione allo stage. I costi di viaggio, trasporto locale, vitto e alloggio, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e responsabilità civile sono a carico del progetto.

Principali argomenti: approvvigionamento e stoccaggio dei prodotti di qualità del territorio; controllo qualità di materie prime di eccellenza e produzioni; tecniche di pasticceria e gelateria (creme, impasti, bilanciamento, ecc.); realizzazione di prodotti di arte dolciaria utilizzando ricette di eccellenza del Piemonte e della Costa Azzurra, Food Photography.

Ad ogni partecipante che frequenti con profitto l'intero percorso verrà rilasciata una attestazione finale (Validazione di Competenze) riconosciuta sui due versanti (italo-francese).

In aggiunta alle 350 ore del percorso formativo sono previsti **servizi integrativi di supporto** all'inserimento lavorativo e all'autoimprenditorialità:

- JOB PLACEMENT

Colloqui individuali e attività di gruppo finalizzati a offrire ai beneficiari del progetto servizi di orientamento professionale, opportunità di accompagnamento e inserimento al lavoro, anche attraverso l'interazione con le aziende dei territori di riferimento per facilitare l'incontro domanda e offerta di lavoro.

- SUPPORTO ALLA CREAZIONE DI IMPRESA (in collaborazione con il Programma Mip – Mettersi in proprio della Città metropolitana di Torino)

Incontri e seminari informativi sull'autoimprenditorialità, orientamento alla definizione dell'idea imprenditoriale, accompagnamento individuale (per i beneficiari interessati) nella redazione di un vero e proprio progetto d'impresa.

- SERVIZIO DI IDENTIFICAZIONE, VALIDAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE - IVC

Servizio finalizzato al riconoscimento degli apprendimenti avvenuti in contesti formali, non formali e informali (D. Lgs. 16 gennaio 2013 n. 13 e DD. 819 del 18/12/2013).

---

<sup>1</sup> Dipartimento della regione francese Provenza-Alpi-Costa Azzurra (si estende da Menton a Mendelieu includendo i distretti di Nizza, Cagnes sur Mer, Antibes, Grasse e Cannes).

Per tutti i candidati, privi di specifico titolo di studio in ingresso (come indicato al punto 1), viene attivato il servizio di individuazione e validazione delle competenze acquisite in contesti formali, non formali e informali. Nell'ottica della valorizzazione delle esperienze e della tracciabilità dei certificati, il servizio si pone l'obiettivo di identificare e validare competenze specifiche nel settore della pasticceria e gelateria (acquisite ad esempio attraverso percorsi di formazione specifici, esperienze di lavoro occasionali e/o di breve periodo, esperienze di tirocinio, ecc.) per consentire l'inserimento nel percorso formativo. In caso di esito positivo, può essere rilasciato al candidato un Attestato di Validazione delle Competenze acquisite in ambito non formale/informale<sup>2</sup>.

Al termine del percorso formativo tutti i partecipanti interessati, tramite il servizio IVC, potranno essere inseriti in altri percorsi che prevedono una certificazione riconosciuta a livello regionale e nazionale nell'ambito della pasticceria o della gelateria<sup>3</sup>, vedendosi riconosciute ore di credito formativo<sup>4</sup>.

**Si specifica che, essendo il progetto cofinanziato dal Programma Interreg V-A Francia-Italia ALCOTRA 2014-2020, la partecipazione a tutte le attività è gratuita.**

3

## 1. REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ

Il Bando si rivolge a candidati di entrambi i sessi, i quali, alla data di presentazione della domanda, dovranno possedere i seguenti requisiti:

1. Essere giovani maggiori di 18 anni o adulti;
2. Essere in cerca di primo impiego o disoccupati (ai sensi del D.Lgs. 150/2015);
3. Essere disponibile alla mobilità geografica sul territorio Alpi Marittime<sup>5</sup>;
4. Avere una conoscenza di base della lingua francese (almeno livello A2 - Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue QCER);
5. Essere in possesso di un titolo di studio (qualifica professionale/diploma professionale o diploma di scuola secondaria di secondo grado) nel settore Alberghiero/Ristorazione/Agroalimentare<sup>6</sup>;

---

<sup>2</sup> Modello 3 della DGR 420/2016 Regione Piemonte.

<sup>3</sup> Addetto gelateria, Operatore specializzato pasticceria, Addetto panificatore-pasticcere.

<sup>4</sup> Cfr. Testo Unico del Sistema Piemontese per la Certificazione delle Competenze, il riconoscimento dei crediti e le figure a presidio del sistema, DD 849 del 18/09/2017.

<sup>5</sup> Cfr. nota 1.

6. Conoscere la normativa e le procedure relative all'HACCP;
7. Conoscere la gestione globale delle materie prime, loro conservazione e stoccaggio –merceologia alimentare;
8. Conoscere gli strumenti, le attrezzature e le macchine necessari alle diverse fasi di attività;
9. Conoscere le metodologie e cicli di lavoro nei processi produttivi.

Nel caso di **candidati privi di specifico titolo di studio** (di cui al requisito 5), è necessario documentare un'esperienza di almeno due anni nel settore Alberghiero/Ristorazione/Agroalimentare (acquisita anche attraverso esperienze non formali e informali, quali percorsi di formazione specifici, esperienze di lavoro occasionali e/o di breve periodo, esperienze di stage e tirocinio, ecc.) e i requisiti 6-7-8-9 saranno oggetto di verifica e valutazione, attraverso il sopramenzionato servizio IVC.

## 2. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Per partecipare alla selezione i candidati dovranno presentare i seguenti documenti:

1. **Scheda di candidatura** (allegata al presente bando – All.1 e disponibile al sito [www.vale-interreg.it](http://www.vale-interreg.it));
2. **Curriculum vitae** in formato Europass<sup>7</sup>;
3. **Evidenze a supporto** delle esperienze dichiarate (copie di titoli di studio, attestati, certificati di lingua francese, contratti di lavoro, ecc.);
4. Fotocopia di un **documento di identità** in corso di validità;
5. Fotocopia del **permesso di soggiorno** in corso di validità, se cittadini extracomunitari;
6. Fotocopia **codice fiscale-tessera sanitaria**.

4

I documenti sopra citati dovranno essere recapitati **entro il 19/2/2019**, con le seguenti modalità:

- Posta elettronica: inviare mail a [fciofs@ciofs.net](mailto:fciofs@ciofs.net) con oggetto "CANDIDATURA V.A.L.E. – NOME E COGNOME"
- Consegna a mano, a mezzo corriere o raccomandata a/r (in busta chiusa con indicazione CANDIDATURA V.A.L.E. - NOME E COGNOME) all'indirizzo:

<sup>6</sup> *Titoli preferenziali: Addetto panificatore pasticcere, Addetto gelateria, Operatore specializzato pasticceria, Operatore della ristorazione, Operatore della trasformazione agroalimentare, Diploma professionale "Tecnico della trasformazione agroalimentare", Diploma professionale "Tecnico di cucina", Diploma istituto professionale di stato enogastronomia e ospitalità alberghiera.*

<sup>7</sup> *Modello disponibile sul sito <https://europass.cedefop.europa.eu/it/documents/curriculum-vitae>*

- **CIOFS-FP PIEMONTE - C.F.P. "Istituto Virginia Agnelli" Via Paolo Sarpi, 123 Torino.**

nei seguenti orari:

lunedì dalle 8.00 alle 14.00

dal martedì al venerdì dalle 8.00 alle 16.00

(orario continuato)

I candidati riceveranno, a mezzo posta elettronica, conferma dell'avvenuta ricezione della domanda di candidatura ed eventuali richieste di integrazione o comunicazione di non ammissione alla selezione entro tre giorni lavorativi dalla consegna della candidatura.

**In caso di non raggiungimento del numero minimo di partecipanti, si prevede una riapertura del Bando di candidatura.**

### 3. MODALITÀ DI SELEZIONE E COMUNICAZIONE DEGLI ESITI

Per tutti i candidati ammessi, si procederà alla selezione che prevede:

- Colloquio motivazionale;
- Prova di lingua francese (solo in assenza di certificazione);
- Prova pratico/attitudinale.

I criteri adottati per la valutazione delle candidature sono i seguenti:

- a) Titolo di studio/Esperienza pregressa: max 20 PUNTI
- b) Colloquio motivazionale: max 30 PUNTI
- c) Prova pratico/attitudinale: max 50 PUNTI

L'esito della selezione verrà pubblicato sul sito del progetto [www.vale-interreg.it](http://www.vale-interreg.it) e tramite mail a tutti i partecipanti entro il **01/03/2019**. I candidati selezionati avranno tre giorni lavorativi per aderire formalmente al progetto, con comunicazione scritta. Qualora si verificassero rinunce verranno contattati i candidati tramite scorrimento della graduatoria, a cui sarà chiesto di comunicare tempestivamente la propria disponibilità a sostituire il candidato rinunciario.

Tutte le comunicazioni relative alla selezione verranno inviate via mail all'indirizzo indicato nella Scheda di Candidatura.

Gli impegni reciproci saranno dettagliati in uno specifico accordo da stipulare tra i partner CIOFS-FP Piemonte, Scuola Malva Arnaldi, Città metropolitana Di Torino, GIP Fipan e singolo partecipante.

**4. INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 e 14 DEL REGOLAMENTO UE N. 679/2016 DEL 27 APRILE 2016**

Vedasi allegato 3

**5. PRINCIPIO DELLE PARI OPPORTUNITA' E NON DISCRIMINAZIONE**

In relazione al perseguimento degli obiettivi di equità, non discriminazione e responsabilità sociale degli attori pubblici e privati si seguiranno le prescrizioni dell'UE in tema di non discriminazione riferita al genere, alla disabilità, all'etnia, alle convinzioni religiose e politiche e all'orientamento sessuale.

**6. DOCUMENTI ALLEGATI**

Allegato 1 – SCHEDA DI CANDIDATURA

Allegato 2 – MODELLO DI AUTOCERTIFICAZIONE

Allegato 3 – INFORMATIVA PRIVACY

6

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI:**

**CIOFS-FP PIEMONTE - C.F.P. "Istituto Virginia Agnelli"**

**Via Paolo Sarpi, 123 Torino.**

**Il lunedì dalle 8.00 alle 14.00,**

**dal martedì al venerdì dalle 8.00 alle 16.00**

**(orario continuato)**

**TEL. 011616770**

**e-mail: [fciofs@ciofs.net](mailto:fciofs@ciofs.net)**