

Casargo, 14 marzo 2022

Prot. n. 40/MC

**AVVISO PER LA FORMAZIONE DI GRADUATORIE DI
CANDIDATI IDONEI ALL'ASSUNZIONE PRESSO A.P.A.F.
FIGURA PROFESSIONALE: RESPONSABILE RISTORANTE DIDATTICO**

A.P.A.F. – Agenzia Provinciale per le attività formative della Provincia di Lecco

indice una selezione pubblica per titoli, esperienza e colloquio per la costituzione di Graduatorie di candidati idonei e qualificati all'assunzione a tempo determinato di 12 mesi presso la sede del Ristorante didattico di APAF a Lecco per la seguente figura professionale:

RESPONSABILE RISTORANTE DIDATTICO

Compiti

Secondo le indicazioni fornite dalla Direzione di APAF, il Responsabile del Ristorante Didattico deve:

- Produrre nei tempi e nei modi assegnati la documentazione della propria attività
- Pianificare i servizi ristorativi (menu per il Ristorante, catering, eventi su commessa)
- Coordinare operativamente il personale e i tirocinanti in carico al Ristorante, in coerenza con gli indirizzi del CdA e le indicazioni della Direzione
- Gestire gli approvvigionamenti del Ristorante nel rispetto del SGQ e dell'apposita procedura acquisti prevista
- Supervisionare il carico/scarico dei magazzini di cucina/pasticceria/sala-bar e la conservazione delle derrate alimentari con riferimento alle scadenze;
- Provvedere alla preparazione dei servizi ristorativi (menu per il Ristorante, catering, eventi su commessa) applicando le norme igienico sanitarie e quanto prescritto dal Piano di autocontrollo aziendale – HACCP tenendo conto degli standard qualitativi fissati (tipologia di proposta al cliente) e con il supporto degli operatori tutor del Ristorante;
- Erogare i servizi ristorativi (menu per il Ristorante, catering, eventi su commessa) nel rispetto delle norme igienico sanitarie e di quanto prescritto dal Piano di autocontrollo aziendale – HACCP e degli standard qualitativi fissati dal committente;
- Monitorare la manutenzione ordinaria delle attrezzature di lavoro accogliendo anche le segnalazioni di eventuali problematiche (guasti, rotture);
- Monitorare l'applicazione delle norme di sicurezza nei luoghi di lavoro (d.lgs. n. 81/08, d.lgs. n. 106/09);
- Supervisionare il tutoraggio degli studenti del CFPA di Casargo appositamente coinvolti nelle attività del ristorante con dimostrazioni, catering, approfondimenti e tirocini dedicati e coerentemente con le linee di indirizzo regionali vigenti;
- Organizzare corsi formativi e seminari informativi rivolti a operatori e appassionati su temi legati all'alimentazione e alla ristorazione, quali ad esempio la preparazione di cibi adatti ai celiaci e agli intolleranti, le nuove tecniche di cottura e conservazione degli alimenti, la predisposizione di menù per specifiche tipologie di utenza, dagli sportivi agli anziani;
- Tenere aggiornata sugli sviluppi dell'attività e sull'operatività la Direzione, confrontandosi e seguendone le indicazioni, in coerenza con gli indirizzi strategici del Consiglio di Amministrazione di APAF

La sede di lavoro sarà a Lecco presso il Ristorante didattico di APAF.

REQUISITI PER L'AMMISSIONE

I candidati devono possedere tutti i requisiti minimi richiesti (generali e specifici) alla data di scadenza del termine stabilito dal presente avviso per la presentazione delle domande.

REQUISITI MINIMI GENERALI

- a) essere in possesso dei titoli e della comprovata esperienza professionale correlata al contenuto della prestazione richiesta. Per la valutazione dei titoli di studio conseguiti nell'ambito dell'Unione europea o al di fuori si terrà conto delle normative vigenti. I titoli di studio conseguiti all'estero devono avere ottenuto, entro il termine di scadenza previsto per la presentazione delle domande di partecipazione al concorso, la necessaria equipollenza ai titoli di studio italiani;
- b) essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea. In quest'ultimo caso si dovrà dichiarare di avere un'adeguata conoscenza della lingua italiana, di godere dei diritti civili e politici degli stati di appartenenza e di essere in possesso di tutti gli altri requisiti previsti per i cittadini della Repubblica. Si dovrà specificare altresì se il titolo di studio, qualora conseguito all'estero, sia stato riconosciuto equipollente al titolo di studio italiano richiesto;
- c) godere dei diritti civili e politici;
- d) non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- e) non essere sottoposto a procedimenti penali;
- f) idoneità psico-fisica allo svolgimento delle mansioni relative al posto messo a selezione;
- g) fornire il consenso, ai sensi del GDPR UE 2016/679, sull'utilizzo e il trattamento dei dati personali dei candidati.

I requisiti di cui al comma precedente devono essere posseduti alla data di scadenza del termine stabilito nel bando di selezione per la presentazione della domanda di ammissione, nonché al momento dell'assunzione.

REQUISITI MINIMI SPECIFICI

i requisiti minimi specifici dei candidati sono i seguenti:

attestato di Qualifica professionale di III livello (decisione n. 85/368/CEE) ed esperienza triennale lavorativa in ristoranti almeno come commis di cucina-pasticceria o di sala bar

TITOLI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE

Costituirà punteggio esclusivamente l'esperienza lavorativa in area professionale congruente esplicitata nell'apposito modulo "dichiarazione periodi di servizio". verrà riconosciuto 1 punto ogni 12 mesi effettivi di servizio come Chef o Sous Chef in ristoranti, con frazioni di 0,5 punti per non meno di 6 mesi

SCADENZA PRESENTAZIONE DOMANDE

Le domande di partecipazione alla selezione dovranno pervenire ad A.P.A.F. – Località Piazza snc, 23831 Casargo (LC) entro e non oltre il giorno **giovedì 14 aprile 2022 alle ore 10.00** mediante una delle seguenti modalità, a pena di esclusione:

- A mezzo raccomandata postale con avviso di ricevimento, entro il termine fissato dal presente avviso. Non verranno comunque ammessi i candidati le cui domande, ancorché spedite in tempo utile per raccomandata postale, pervengano oltre il termine ultimo fissato dal presente avviso.
- A mezzo PEC inviata a apaf@legalmail.it entro il termine fissato dal presente avviso.
- Recapito a mano previo appuntamento da concordare via e-mail (amministrazione@cfpacasargo.it).

Si precisa che, a pena di esclusione, le domande dovranno essere presentate in busta chiusa e sigillata su tutti i lembi riportante il mittente e la seguente dicitura: "DOMANDA PER LA FORMAZIONE DI UNA GRADUATORIA DI CANDIDATI IDONEI ALL'ASSUNZIONE PRESSO APAF – FIGURA RESPONSABILE RISTORANTE DIDATTICO"

Nella domanda ogni candidato deve dichiarare, sotto la propria personale responsabilità e a pena di esclusione quanto segue:

1. il cognome, il nome, la data e il luogo di nascita
2. il codice fiscale
3. il recapito, il tel. e l'e-mail (da utilizzare per eventuali successive comunicazioni)
4. i titoli di studio posseduti
5. di essere consapevole delle dichiarazioni rese e di essere a conoscenza delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci

I candidati dovranno versare un contributo di € 25,00 ad APAF per partecipare alla selezione, non rimborsabile in caso di rinuncia. Tale contributo per le spese di selezione dei candidati verrà utilizzato per coprire i costi di pubblicità sui media e della Commissione esaminatrice.

DOCUMENTAZIONE RICHIESTA (a pena di esclusione)

1. Domanda di candidatura e modulo dichiarazione periodi di servizio, secondo lo schema allegato (da sottoscrivere con firma non autenticata)
2. Copia del documento di identità in corso di validità
3. Copia del titolo di studio conseguito o relativa autocertificazione ai sensi di legge
4. Curriculum Vitae in formato europeo (da unire alla domanda di partecipazione), firmato in originale, a pena di esclusione e datato, che dettagli le competenze possedute e le esperienze maturate
5. Informativa sottoscritta per ricevuta, ai sensi del GDPR UE 2016/679, sull'utilizzo e il trattamento dei dati personali del candidato, secondo il modello allegato
6. Documento che attesti il versamento di € 25,00 ad APAF – Agenzia Provinciale per le Attività Formative con Bonifico Bancario (IBAN **IT71N056965200000002215X51**, Banca Popolare di Sondrio, Filiale di Primaluna) con causale: "contributo per spese di selezione Avviso Responsabile Ristorante Didattico".

MODALITA' DI SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Il presente Avviso è pubblicato all'Albo di APAF, sede del CFP Alberghiero di Casargo e sul sito web di APAF (www.cfpacasargo.it).

La Commissione valuterà preliminarmente la presenza della documentazione richiesta e successivamente i requisiti minimi generali e specifici relativi all'ammissibilità delle domande.

Procederà di seguito ad assegnare i punteggi dei titoli e dell'esperienza secondo i criteri più avanti specificati.

In caso di ammissione il candidato dovrà sostenere un colloquio finalizzato all'approfondimento delle competenze e delle attitudini possedute rispetto alla figura professionale per la quale si candida.

L'elenco degli ammessi al colloquio con i punteggi assegnati dei titoli e dell'esperienza e con il calendario dei colloqui sarà pubblicato all'Albo di APAF, sede del CFP Alberghiero di Casargo e sul sito web di APAF (www.cfpacasargo.it).

Il colloquio si svolgerà nella sede della Provincia di Lecco, Corso Matteotti 3.

La mancata presentazione al colloquio equivale a rinuncia alla candidatura. La selezione comprende la valutazione dei titoli, dell'esperienza e del colloquio.

Il **colloquio** verrà realizzato da esperti di provata competenza e sarà finalizzato alla rilevazione delle seguenti competenze (conoscenze, capacità, comportamenti) tecnico professionali e trasversali:

- Descrivere le principali competenze tecnico-professionali, di base e trasversali dei profili riferiti al proprio ambito di attività (cucina/pasticceria, sala bar), evidenziando il collegamento con il Q.R.S.P. (Quadro Regionale degli Standard Professionali) regionale in vigore
- Descrivere le principali tecniche professionali riferite al proprio ambito di lavoro
- Conoscere le normative vigenti in ambito igienico sanitario
- Conoscere le normative vigenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
- Conoscere le normative vigenti in tema di tirocini curricolari ed extra-curricolari
- Conoscere le principali norme etico-deontologiche professionali e i Regolamenti del CFP di Casargo/Patto educativo/Politica per la qualità di A.P.A.F.
- Conoscere teorie e tecniche di gestione del lavoro in team
- Gestire le relazioni interpersonali e comunicare
- Affrontare e risolvere problemi
- Lavorare in modo cooperativo
- Conoscere il sistema delle aziende alberghiere e ristorative del territorio provinciale e regionale
- Utilizzare le apparecchiature e le applicazioni informatiche più diffuse e il loro impiego nell'ambito della ristorazione
- Conoscere la lingua inglese

I **criteri di valutazione** saranno i seguenti:

- Titolo di studio max 6 punti: 1 punto per il Diploma tecnico professionale, 2 punti per il Diploma di scuola media superiore, 3 punti per il superamento di un corso IFTS o ITS post-diploma in area professionale congruente, 4 punti per la Laurea triennale o titolo superiore, 5 per la Laurea specialistica o di vecchio ordinamento, 1 punto per corsi di specializzazione del settore riconosciuti (ad es. Sommelier)
- Titolo di esperienza max 7 punti: verrà riconosciuto 1 punto ogni 12 mesi effettivi di servizio come Chef o Sous Chef in ristoranti, con frazioni di 0,5 punti per non meno di 6 mesi
- Colloquio (max 20 punti, minimo 14 punti per considerare superato il colloquio): si accerterà il possesso delle competenze necessarie allo svolgimento dei compiti previsti e sopra esplicitati.

Concorreranno alla formazione della graduatoria i candidati ammissibili che abbiano superato il colloquio. La votazione finale complessiva è determinata sommando il punteggio conseguito nella valutazione dei titoli e dell'esperienza alla somma del voto conseguito nel colloquio.

APPROVAZIONE DELLE GRADUATORIE

Espletata la selezione, la Commissione formulerà la graduatoria secondo l'ordine decrescente del punteggio complessivo conseguito da ciascun candidato. In caso di parità di punteggio sarà data precedenza al candidato uomo o donna più giovane d'età (legge 191/1998, art. 2, comma 9).

Le graduatorie saranno pubblicate all'Albo di APAF, sede del CFP Alberghiero di Casargo e sul sito web di APAF (www.cfpacasargo.it) e saranno valide per l'anno 2022.

L'inserimento del candidato nelle graduatorie oggetto del presente avviso non costituisce diritto di assunzione e neppure di conferimento di incarichi.

TIPOLOGIA DEL CONTRATTO E TRATTAMENTO ECONOMICO

A.P.A.F. provvederà, secondo i propri fabbisogni, a proporre l'assunzione a tempo determinato seguendo le graduatorie, applicando quanto previsto dal CCNL per la Formazione Professionale.

Nel caso di profili con competenze avanzate, potrà essere previsto un superminimo correlato a specifiche responsabilità assegnate.

Il Direttore di A.P.A.F.

Marco Cimino

DOMANDA DI CANDIDATURA

Il/La sottoscritto/a
(cognome e nome) _____

Nato/a il _____ a _____

Codice fiscale _____

Recapito: Comune di _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Via _____ n. _____ tel. _____

cell. _____ e-mail: _____

CHIEDE

di partecipare alla selezione per la formazione di graduatorie di candidati idonei all'assunzione presso A.P.A.F. - sede prevalente del CFP Alberghiero di Casargo per la seguente figura:

- RESPONSABILE RISTORANTE DIDATTICO

A tal fine, sotto la propria responsabilità e consapevole della sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R. del 28/12/2000 n. 445,

DICHIARA

- di essere in possesso dei titoli e della comprovata esperienza professionale correlata ai requisiti specifici della figura professionale richiesta, come da curriculum vitae allegato;
- di essere in possesso della cittadinanza italiana
- di essere in possesso della cittadinanza di uno Stato membro dell'Unione Europea e cioè _____;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- di avere l'idoneità psico-fisica allo svolgimento delle mansioni relative al posto messo a selezione
- di essere in possesso del seguente titolo di studio:

Il/La sottoscritto/a si impegna a comunicare l'eventuale variazione del proprio recapito, sollevando A.P.A.F. da ogni responsabilità per eventuali disguidi imputabili alla mancata comunicazione.

Il/La sottoscritto/a riconosce quale unici strumenti di comunicazione inerenti il presente Avviso il sito web di APAF www.cfpacasargo.it e l'Albo di APAF nella sede del CFPA di Casargo.

Allega:

- curriculum vitae formato europeo, firmato e datato;
- fotocopia della carta di identità del dichiarante;
- fotocopia del titolo di studio del dichiarante o relativa autocertificazione ai sensi di legge;
- modulo "Dichiarazione periodi di servizio", secondo lo schema allegato;
- Informativa sottoscritta per ricevuta, ai sensi del GDPR UE 2016/679, sull'utilizzo e il trattamento dei dati personali del candidato;
- documento che attesti il versamento di € 25,00 ad APAF – Agenzia Provinciale per le Attività Formative con Bonifico Bancario (IBAN **IT71N056965200000002215X51**, Banca Popolare di Sondrio, Filiale di Primaluna) con causale: "contributo per spese di selezione Avviso Responsabile Ristorante Didattico".

(Luogo e data)_____ (Firma)_____

DICHIARAZIONE PERIODI DI SERVIZIO

Il/La sottoscritto/a _____
(cognome e nome)

Nato/a il _____ a _____

Codice fiscale _____

Residente nel comune di _____ Prov. _____

C.A.P. _____ in Via _____ n. _____

ai fini della valutazione dei titoli di esperienza professionale previsti dall'avviso per la formazione di graduatorie di candidati idonei all'assunzione presso APAF figura professionale: RESPONSABILE RISTORANTE DIDATTICO

sotto la propria responsabilità e consapevole della sanzioni penali previste in caso di dichiarazioni non veritiere, ai sensi del D.P.R. del 28/12/2000 n. 445,

DICHIARA

di aver prestato i seguenti periodi di servizio come Chef o Sous Chef in ristoranti:

Tipo, natura, denominazione e sede di servizio	Tipologia contratto di lavoro	Data inizio servizio	Data fine servizio

(Luogo e data) _____ (Firma) _____