



## **AVVISO DI SELEZIONE PUBBLICA PER LA FORMAZIONE DI GRADUATORIA PER LA PARTECIPAZIONE AL CORSO GRATUITO DI FORMAZIONE “ASSISTENTE PER CUCINE PROFESSIONALI”**

AISA Impianti S.p.A, in collaborazione con Coldiretti Arezzo e Associazione Cuochi Arezzo, indice una selezione pubblica per la formazione di 1 graduatoria da cui attingere per la partecipazione al corso professionale per “assistente per cucine professionali.

Il progetto prevede l'erogazione di n. 1 corsi di formazione denominato “**Corso di formazione assistente per cucine professionali**” dalla durata di 250 ore (di cui 162 di tirocinio formativo obbligatorio). **L'obiettivo del progetto è quello di favorire la formazione di figure professionali e di favorire il loro inserimento nel mondo lavorativo della ristorazione pertanto il percorso formativo è destinato esclusivamente a soggetti in cerca di occupazione o di miglioramento professionale.**

Per l'espletamento della selezione AISA Impianti S.p.A. si serve dell'assistenza dell'agenzia Formativa Athena srl con sede in Via Calamandrei, 24, 52100 Arezzo.

AISA Impianti attingerà dalla graduatoria secondo i criteri stabiliti nel presente avviso.

La selezione verrà svolta secondo le modalità descritte nel presente avviso.

### **1. Corso di formazione**

Il corso 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 di ragazzi e ragazze nel mondo del lavoro come assistenti nelle cucine di ristoranti, pizzerie e mense aziendali di grandi dimensioni. Per tale motivo il corso prevede l'obbligo, oltre ad un quantitativo di ore di formazione in aula, di un tirocinio formativo non retribuito presso le strutture dei docenti stessi.

Il corso si svolgerà nelle modalità di seguito descritte.

**Il corso è gratuito.**

**- 88 ore di formazione in aula con i seguenti principali contenuti formativi:**

*Le attrezzature in cucina*

*Nutrizione in cucina*

*Uova e creme*

*Le materie prime e i prodotti a km 0*

*Cereali e legumi*

*Latticini e formaggi*

*Panificazione*

*Pizza e schiacciate*

*Pasta fresca*

*Taglio e Utilizzo verdure di stagione*

*Preparazione e cucina carne rossa*

*Preparazione e cucina pesce*

*Preparazione e cucina carne bianca e selvaggina*

*Preparazione e presentazione frutta*



*Pasticceria*

*Cucina salutare e Zero Spesco*

*Lezioni di Sala*

*Codocenza di un esperto del mondo del lavoro*

*Formazione lavoratori sulla sicurezza specifica rischio basso con rilascio di Attestato valido ai sensi della Conferenza Stato Regioni del 21/12/2011*

*Corso per addetto attività alimentari complesse (HACCP) di 12 ore con rilascio Attestazione Regionale dovuta per legge.*

*Orientamento di gruppo*

Il corso si svolgerà presso il Mercato Coperto della Coldiretti in via Mincio, 3 Arezzo.

Orario indicativo: 15.30-18.30 per 3 giorni a settimana

Data inizio corso: 13 marzo 2024

Data termine corso indicativa: giugno 2024

**- 162 ore di tirocinio in ristoranti e/o agriturismi del territorio.** Il tirocinio si svolgerà in orario diurno o serale in funzione delle esigenze operative dei ristoranti e/o agriturismi individuati. **La frequenza al tirocinio formativo è obbligatoria.**

## **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 01/01/2024). **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. **possesso della idoneità psico-fisica** allo svolgimento del tirocinio che potrà essere accertato anche mediante idonea visita medica preventiva.

I candidati dovranno possedere i suddetti requisiti **alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda di ammissione.**

L'accertamento della mancanza anche di uno solo dei requisiti sopra indicati comporterà l'esclusione dalla selezione e, se venuto meno successivamente, dalla graduatoria.

## **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 venerdì 1° marzo 2024** unicamente secondo la seguente modalità:

- via e-mail ai seguenti indirizzi: [info@athenaformazione.it](mailto:info@athenaformazione.it).  
Domande di partecipazione trasmesse ad altri indirizzi, anche di AISA Impianti o Coldiretti, non verranno prese in considerazione. Ciascun candidato riceverà un codice personale che sarà utilizzato per ogni futura comunicazione e qualsiasi atto inerente la selezione (avvisi, graduatori, ecc.).

#### 5. Ammissione alla selezione

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

La Commissione alla prima riunione, rilevata l'identità dei candidati, accerta l'assenza di incompatibilità/conflicto di interessi tra i propri membri e i 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.

L'elenco degli ammessi verrà reso noto esclusivamente tramite pubblicazione sul sito web di AISA Impianti S.p.A. <https://www.aisaimpianti.it/> e di ATHENA [www.athenaformazione.it](http://www.athenaformazione.it) entro e non oltre lunedì 4 marzo 2024. 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 al punto 4 del presente avviso;
- la presentazione della domanda di ammissione con modalità di trasmissione diverse da quelle indicate al punto 4 del presente avviso;
- la mancata sottoscrizione della domanda di ammissione.

#### 6. Svolgimento e data della selezione

La selezione si svolgerà in presenza attraverso un colloquio orale con i membri della commissione di carattere tecnico-motivazionale. Il colloquio ha lo scopo di valutare la manualità del candidato nonché gli aspetti motivazionali, le caratteristiche comportamentali, le capacità relazionali e psicoattitudinali.

Il colloquio orale avverrà presso la sede amministrativa di Via Trento e Trieste, 165, Arezzo, di AISA Impianti dalle 9.00 di giovedì 7 marzo 2024 e, se il numero di ammessi fosse elevato, anche venerdì 8 marzo 2024 dalle 9.00, secondo il calendario che verrà pubblicato sul sito di AISA Impianti ([www.aisaimpianti.it](http://www.aisaimpianti.it)) e su quello di ATHENA ([www.athenaformazione.it](http://www.athenaformazione.it)).

I candidati dovranno presentarsi alla prova 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

La graduatoria sarà pubblicata sul sito web di AISA Impianti S.p.A. ([www.aisaimpianti.it](http://www.aisaimpianti.it)) e su quello di ATHENA ([www.athenaformazione.it](http://www.athenaformazione.it)). Tale pubblicazione ha valore di notifica a tutti gli effetti. Il corso verrà offerto ai primi 15 della graduatoria, ai quali, prima dell'inizio dell'attività formativa in aula, verrà mostrato l'elenco dei ristoranti che aderiscono al progetto. In uno di essi, a scelta dei formatori, il candidato dovrà svolgere il tirocinio, parte integrante del corso di formazione. Visionato l'elenco, il



candidato dovrà confermare la volontà di frequentare il corso e di svolgere il tirocinio presso uno dei ristoranti di cui sopra, 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.

**Nel caso in cui non venga raggiunto il numero minimo di 10 partecipanti, il corso non avrà luogo.**

## 8. Comunicazioni

L'elenco degli ammessi alla selezione e ogni altro avviso o comunicazione relativi alla selezione (anche le modifiche delle date, dell'orario, della sede del colloquio) saranno effettuati mediante pubblicazione sul sito web di AISA Impianti S.p.A. [www.aisaimpianti.it](http://www.aisaimpianti.it) e su quello di ATHENA [www.athenaformazione.it](http://www.athenaformazione.it).

Tali forme di avvisi sostituiranno qualsiasi altro tipo di comunicato, avranno valore di notifica a tutti gli effetti e non saranno seguiti da ulteriori comunicazioni.

AISA Impianti S.p.A. 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 a AISA Impianti S.p.A. 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: Roselli Marco.

Per chiarimenti o informazioni i candidati potranno rivolgersi al seguente contatto e-mail: [info@athenaformazione.it](mailto:info@athenaformazione.it).

## 10. Trattamento dei dati personali

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



Arezzo, 15/02/2024  
Prot. n° 1012

**Il Direttore Generale**  
(Ing. Marzio Lasagni)

*ALLEGATI:*

Modello Domanda di ammissione alla selezione  
Informativa trattamento dati personali