

## BANDO DI CANDIDATURA

1° edizione

*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 Arnaldi 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.*

CIOFS-FP Piemonte, Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi e Città Metropolitana di Torino, selezionano **15 giovani e adulti inoccupati e disoccupati** da inserire nel progetto “V.A.L.E.- Valore all’esperienza”.

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 2018 - Giugno 2018.**

**Sede di svolgimento: CIOFS-FP PIEMONTE C.F.P. “Auxilium-Lucento” Via Pianezza 110, Torino.**

**Durata: 350 ore**, così suddivise:

- **245 ore di formazione teorico-pratica** di cui 100 ore in streaming condivise tra i gruppi italiano e francese (50 ore erogate in lingua italiana e 50 ore in lingua francese);



**Interreg**  
**ALCOTRA**  
Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



- **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.) utilizzando prodotti locali e di eccellenza; tecniche di decorazione ed esposizione che valorizzino i prodotti locali; igiene e sicurezza.

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

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

- 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). Per tutti i candidati alla selezione, privi di specifico titolo di studio in ingresso (come indicato al punto 1), viene attivato il servizio di individuazione

<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).



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'accesso alla selezione e facilitare l'inserimento all'interno del percorso formativo. In caso di esito positivo, verrà 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.**

## 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 Turistico/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.

<sup>6</sup> Elenco dei titoli ammessi: Addetto panificatore pasticcere, Addetto gelateria, Operatore specializzato pasticceria, Operatore della ristorazione, Operatore della trasformazione agroalimentare, Diploma professionale "Tecnico della trasformazione

6. Avere competenze rispetto all'HACCP;
7. Avere competenze rispetto alla gestione globale delle materie prime, loro conservazione e stoccaggio –merceologia alimentare;
8. Avere competenze rispetto alla predisposizione e cura degli spazi di lavoro;
9. Avere competenze rispetto a strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività;
10. Avere competenze rispetto a 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 Turistico/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 prerequisiti 6-7-8-9-10 saranno oggetto di verifica e valutazione, attraverso il sopramenzionato servizio IVC.

## 2. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

4

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**.

I documenti sopra citati dovranno essere recapitati a partire **dal 12/12/2017** ed **entro e non oltre il 09/02/2018**, con le seguenti modalità:

- Posta elettronica: inviare mail a [bilco@ciofs.net](mailto:bilco@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:

---

agroalimentare", Diploma professionale "Tecnico di cucina", Diploma istituto professionale di stato enogastronomia e ospitalità alberghiera.

<sup>6</sup> Modello disponibile sul sito <https://europass.cedefop.europa.eu/it/documents/curriculum-vitae>

CIOFS-FP Piemonte

Segreteria - Sede di Coordinamento Regionale

Piazza Maria Ausiliatrice, 27

10152 – TORINO

Nei seguenti orari: dal lunedì al venerdì h.8.30-13.00/14.00-16.00

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**

La Commissione esaminatrice analizzerà la documentazione pervenuta e, per i candidati privi di specifico titolo di studio, procederà con il servizio di IVC.

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) Esperienza pregressa/Curriculum vitae: 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 **05/03/2018**. 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.



**Interreg**  
**ALCOTRA**  
Fonds européen de développement régional  
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE  
UNIONE EUROPEA



VALEUR À L'EXPÉRIENCE  
VALORE ALL'ESPERIENZA

#### **4. INFORMATIVA PER LA TUTELA DELLA PRIVACY (art. 13 D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.).**

I dati forniti dai candidati saranno archiviati presso CIOFS-FP Piemonte - Sede di Coordinamento Regionale - Piazza Maria Ausiliatrice, 27, 10152, Torino. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione. Il trattamento dei dati indicati è finalizzato unicamente allo svolgimento delle attività del progetto V.A.L.E. e sarà effettuato da soggetti appositamente incaricati, impegnati a tutelare e garantire la riservatezza dei dati forniti. I dati stessi potranno essere comunicati a soggetti terzi gestori e/o finanziatori delle attività del progetto V.A.L.E. I diritti dell'interessato sono quelli previsti dall'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i.. Responsabile del trattamento dei dati è la dott.ssa Silvana Angela Rasello. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 della legge 7.8.90, n. 241, si informa che il responsabile del procedimento relativo alla selezione in oggetto è Elisabetta Beccio.

#### **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

6

#### **PER ULTERIORI INFORMAZIONI:**

**ELISABETTA BECCIO- LAURA MARTIGNETTI**

**CIOFS-FP PIEMONTE**

Tel. 011-5211773

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

