

AVVISO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DI N. 21 CORSISTI

1. PREMESSA


La **GESFOR** s.r.l., Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Campania con Codice n. 00545/04/05, la **COLDIRETTI CAMPANIA**, rappresentante, a livello regionale, delle imprese agricole, dei coltivatori diretti e dei soggetti effettivamente operanti nel settore agricolo, agroalimentare e nell'ambito rurale e il **RIFUGIO PECORELLA** ssa, nell'ambito delle proprie attività istituzionali, intendono attivare un **Progetto Formativo** denominato **PRODOTTI e CUCINA VEGETALE**.

2. DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

Il progetto prevede la realizzazione di un percorso formativo, della durata di ore 400, per la qualifica di **COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE AGRICOLE RICETTIVE E RISTORATIVE VEGETARIANE**. Il corso ha come finalità il trasferimento delle competenze utili e ricoprire ruoli operativi di alto profilo nel settore delle strutture agricole ricettive e ristorative vegane.

3. ARTICOLAZIONE E DURATA


Le attività formative nell'ambito del corso primario di cucina vegetariana tenuto dalle docenti (chef): Franca Marrone e Consuelo Giovanetti, al fine di garantire una preparazione variegata e completa, saranno integrate dai seguenti quattro moduli/percorsi didattici:

Modulo 1: Assaggio olio ed abbinamento ai piatti – Docente: Dott.ssa Maria Luisa Ambrosino – Il modulo prevede una visita presso un laboratorio ed un frantoio 

Modulo 2: Degustazione e abbinamento vini alle pietanze – Docente: sommelier Francesco Del Sorbo - Il modulo prevede una visita presso una o più cantine;

Modulo 3: Produzione agricola – stagionalità – caratteristiche – conservazione dei prodotti agricoli – Docenti: Dott. Roberto Mazzei, Dott. Giuseppe Miselli – Il modulo prevede una fase di Stage presso Il Rifugio Pecorella;

Modulo 4: Prodotti caseari bovini, bufalini, ovini e caprini – produzione – caratteristiche – conservazione – Docente: Dott. Francesco Savoia – Il modulo prevede una visita presso un caseificio;

L'intero percorso prevede lezioni frontali teoriche, lezioni frontali di cucina, lezioni pratiche ed una fase di stage presso il ristorante "La Colubrina"  sito in via Milano alla via Felice Casati, 5.

4. DESTINATARI

I destinatari degli interventi saranno **n. 21 soggetti** che, in via preferenziale, dovranno possedere i seguenti requisiti:

- **età compresa tra i 18 ed i 29 anni;**
- **diplomati degli Istituti Alberghieri**
- **eventuali competenze pregresse nel settore della ristorazione.**

6. COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il percorso didattico ha un costo totale pari ad € 1.960,00, da versare secondo le seguenti modalità:

- € 100,00 all'atto dell'iscrizione;
- € 660,00 alla data di inizio del corso;
- n. 3 rate, di euro € 400,00, al completamento del 25%, 50% e 75%.

La quota di iscrizione comprende:

- Partecipazione a tutte le attività del corso
- Materie didattiche
- Rimborso delle spese di trasporto, vitto e alloggio per le attività di stage e laboratorio.

7. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La **domanda di iscrizione**, corredata di **curriculum vitae**, **documento di riconoscimento in corso di validità** e **Codice Fiscale (in copia)**, dovrà essere redatta in carta semplice, esclusivamente secondo il modello allegato al presente Avviso e scaricabile dai siti **www.gesforsrl.it/formazione/corsocucina** e dovrà essere consegnata, entro il **15 febbraio 2019**, contestualmente al primo pagamento, all'ufficio della Gesfor di Caserta in via Leonetti Raffaele, 27.

8. SELEZIONI

Nel caso in cui le domande pervenute dovessero essere superiori al numero di posti disponibili, l'Ente formativo, in collaborazione con una Società di consulenza specializzata in selezione del personale, procederà ad effettuare una selezione sulla base di un test psico-attitudinale e di cultura generale scritto e di un colloquio motivazionale. In questo caso i soggetti che avranno presentato domanda saranno contattati dalla Segreteria della Gesfor s.r.l..

9. INFORMAZIONI

Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Segreteria della Gesfor Srl, **Tel. 08231767580** - **e-mail: corsocucina@gesforsrl.it** oppure **presso qualsiasi ufficio Coldiretti in Campania** previo appuntamento da fissare **chiamando al n. 08231767343**.

Pozzuoli (Na), 26 novembre 2018

L'Amministratore Unico
Prof. Crescenzo Testa