BANDO DI AMMISSIONE AL CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI

Presso la sede A.F.G. di Squinzano Via Cellino,77

FINALITA'

Il corso triennale **di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI** consente:

- la valorizzazione delle risorse dei giovani orientandoli ad una professionalità competente (competenze, conoscenze, abilità), indispensabile per l'accesso al mercato del lavoro;
- l'acquisizione di una qualifica professionale;
- l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e di formazione;
- la prosecuzione in percorsi dell'Istruzione secondaria di secondo grado grazie allo sviluppo delle conoscenze e delle competenze proprie del triennio

In particolare, il corso di **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI** formerà un operatore della ristorazione:

- capace di intervenire, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con competenze per sostenere la preparazione di piatti sulla base di ricettari e indicazioni dello chef;
- in grado di realizzare piatti della cucina alternativa a quella tradizionale: vegetariana, vegana, crudista ecc., intervenendo sulle diverse fasi del processo di lavorazione con metodologie e tecnologie specifiche.

DESTINATARI

N.18 giovani con età inferiore ai 18 anni alla data dell'avvio delle attività didattiche che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media).

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

3200 ore suddivise in tre annualità (1.100 ore il 1°anno, 1.100 ore il 2° anno, 1.000 ore il 3° anno) di cui 600 di stage presso aziende del settore della ristorazione aderenti al progetto e non solo.
La frequenza al corso è obbligatoria. Ai partecipanti si garantirà: materiale didattico, testi e dispense, rimborsi delle spese di viaggio, indumenti da lavoro e DPI specifici di settore.

INDENNITA' DI FREQUENZA

È prevista una indennità pari a **€ 2,00** per ogni ora di effettiva frequenza per un massimo di **€ 6.400**

CERTIFICAZIONI

- Attestato di Qualifica professionale valido su tutto il territorio nazionale ed europeo;
- Attestato di Certificazione delle competenze di base dell'Obbligo d'istruzione (biennio);
- Patente Europea del COMPUTER (ECDL)
- Attestato di "Sicurezza sui luoghi di lavoro"
- Attestato HACCP per addetto alla manipolazione degli alimenti

SELEZIONE

Si attiverà attraverso Test di cultura generale e psicoattitudinale e colloquio motivazionale.
La selezione si svolgerà presso la sede di Squinzano in via Cellino 77 e la data di selezione sarà comunicata direttamente agli interessati.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Presentarsi in segreteria per la compilazione della domanda di iscrizione con i seguenti documenti:

- Copia del documento di identità e codice fiscale del minore;
- Copia documento di identità e C.F. del genitore o di chi ne fa le veci
- Copia del titolo di studio;
- Nulla osta Istituto Scolastico di provenienza (se iscritto a un Istituto di Istruzione Superiore)

DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO DI

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI

Presso la sede A.F.G. di Squinzano via Cellino, 77

DATI ANAGRAFICI

ALLIEVO/A *Cognome* _____ *Nome* _____

Luogo di nascita _____ *Prov.* _____ *Data*_____

C.F. _____ *Cell.* _____ email _____

GENITORE / TUTORE *Cognome* _____ *Nome*_____

Luogo di nascita _____ *Prov.* _____ *Data*_____

C.F. _____ Tel./*Cell.* _____ email _____

RESIDENZA Città _____ *Prov.* ___*Via/Piazza* _____ *N°*___ *C.A.P.* _____

ISTRUZIONE / FORMAZIONE

TITOLO DI STUDIO

- ☐ Diploma licenza media, Istituto _____ anno conseguimento ____
- ☐ Istituto scolastico di provenienza IISS _____ comune _____ Prov. ___
  ultimo anno frequentato (es. 1°superiore, 2°, ecc.) _____

Il/la sottoscritto/a CHIEDE di essere ammesso alle selezioni del corso e a tal fine **DICHIARA** di aver preso visione del bando e di accettarne il contenuto. Inoltre, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, previste dall'art. 76 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, dichiara ai sensi dell'art. 47 D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 che quanto riportato nella presente domanda, risponde a verità. Allega alla presente, dichiarandone l'autenticità:

- ☐ Copia del documento di identità e C.F. del minore
- ☐ Copia documento di identità e C.F. del genitore o di chi ne fa le veci
- ☐ Copia del titolo di studio;
- ☐ Nulla osta Istituto Scolastico di provenienza (se iscritto a un Istituto di Istruzione Superiore).

luogo e data	Firma Minore	Firma Genitore o esercente potestà
_____	_____	_____

Il sottoscritto/a……. dichiaro/a di aver preso visione dell'Informativa sulla privacy in allegato esprimendo liberamente il consenso al trattamento dei dati da parte di A.F.G., per l'espletamento delle procedure di selezione per il corso di OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI.

luogo e data	Firma Minore	Firma Genitore o esercente potestà
_____	_____	_____

Informativa sulla privacy

Gentile utente, ai sensi del Regolamento 2016/679/UE (Regolamento generale sulla protezione dei dati – di seguito GDPR) e delle disposizioni ancora applicabili del D.Lgs. 196/2003 (Codice privacy),
A.F.G. fornisce l'Informativa sul trattamento dei dati personali:

1) Finalità per le quali il trattamento dei dati è necessario e relativa base giuridica

I dati personali saranno trattati da A.F.G. per le seguenti finalità connesse all'espletamento delle procedure di selezione per il Corso di qualifica professionale di Operatore Socio Sanitario, compresa l'erogazione dei servizi di comunicazione elettronica (es. invio di informazione via posta elettronica o sms). I dati personali potranno essere altresì trattati da A.F.G. per far valere o difendere un proprio diritto in sede giudiziaria, nonché per adempiere agli obblighi previsti da leggi, regolamenti o normative regionali e/o comunitarie e o di altri soggetti istituzionali legittimati. Il conferimento dei dati è necessario per il conseguimento delle finalità di cui sopra; il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrebbe avere come conseguenza l'impossibilità di completare l'iscrizione alle selezioni.

2) Conservazione dei dati personali

A.F.G. conserverà i dati personali per un periodo di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti o successivamente trattati, nonché per il periodo previsto per legge a fini amministrativi, di gestione di eventuali reclami o contenziosi.

3) Ulteriori finalità del trattamento

In caso di consenso all'atto dell'iscrizione alle selezioni o successivamente, i dati personali potranno essere trattati da A.F.G. per comunicare e/o inviare, sms, mms, fax, fonie, e-mail ed applicazioni web o telefonare, o inviare materiale promozionale ed informazioni su nuovi percorsi formativi. Inoltre i dati personali potranno essere trattati da FORMARE PUGLIA per identificare, anche attraverso elaborazioni elettroniche, specifici comportamenti ed abitudini di consumo in modo da migliorare i servizi forniti, soddisfare le esigenze ed indirizzare le proposte formative di interesse. Resta ferma la possibilità per A.F.G. di trattare i dati predetti in forma aggregata, nel rispetto delle misure prescritte dal Garante privacy, per analisi ed elaborazioni elettroniche dirette a monitorare periodicamente sviluppo e andamento delle attività di A.F.G.

4) Revoca del consenso

Si potrà revocare in qualsiasi momento l'eventuale consenso fornito, contattando A.F.G. o inviando una mail a afg.formazione@gmail.com A seguito di revoca del consenso, A.F.G. tratterà i dati per le sole finalità indicate al precedente p.to 1).

5) Modalità del trattamento

Il trattamento dei dati sarà effettuato manualmente e/o attraverso strumenti informatici e telematici, con logiche di organizzazione ed elaborazione dati, correlate alle finalità sopra indicate e, comunque da garantire sicurezza e riservatezza di dati e comunicazioni.

6) Titolare, Legale Rappresentante e categorie di persone autorizzate al trattamento dei dati di A.F.G.

Il Titolare del trattamento dei dati personali è A.F.G. con sede in via Trebbia, 10 Casarano (LE). A.F.G. è contattabile inviando una e-mail al seguente indirizzo: afg.formazione@gmail.com I dati personali saranno trattati dai dipendenti autorizzati al trattamento dati personali che hanno ricevuto adeguate istruzioni.

7) Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti

Si può accedere in ogni momento ai dati ed esercitare altri diritti previsti (chiedere origine dei dati, rettifica dei dati inesatti o incompleti, limitazione del trattamento, cancellazione, nonché opporti al loro utilizzo per motivi legittimi o revocare il consenso per le finalità di cui ai precedenti punti 3) e 4)), scrivendo a afg.formazione@gmail.com E' valido il diritto di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali.

Il sottoscritto/a……. dichiaro/a di aver preso visione dell'Informativa ed esprime liberamente il consenso al trattamento da parte di A.F.G. dei miei dati per:

1. invio di materiale promozionale, informativo su percorsi formativi, compimento di ricerche di mercato e comunicazione commerciale, con riguardo all'offerta di prodotti e servizi AFG, con modalità automatizzate di contatto (come sms, mms, fax, fonie, e-mail ed applicazioni web) e tradizionali (come telefonate con operatore)

SI NO

2. identificazione, anche mediante elaborazioni elettroniche, di miei comportamenti ed abitudini di consumo in modo da migliorare i servizi forniti, soddisfare le specifiche esigenze ed indirizzare le proposte commerciali di interesse

SI NO

3. comunicazione e/o invio di materiale pubblicitario ed informazioni commerciali di soggetti terzi, con sms, mms, fax, fonie, e-mail ed applicazioni web o telefonate

SI NO

luogo e data	Firma Minore	Firma Genitore o esercente potestà
_____	_____	_____