



Repubblica Italiana



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



**AVVISO PUBBLICO "ATTIVITÀ INTEGRATE PER L'EMPOWERMENT, LA FORMAZIONE PROFESSIONALE, LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE, L'ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVA IMPRENDITORIALITÀ, LA MOBILITÀ TRANSAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA GREEN & BLUE ECONOMY"**

**POR SARDEGNA FSE 2014-2020 - CCI 2014IT05SFOP021 - Asse prioritario 1 – Occupazione - LINEA 1 - B**

## **OPERAZIONE AGRI JOB**

CUP E87B16001260009 – CLP 1001031855GB160021

### **REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE**

**DENOMINAZIONE DEI CORSI:** 1) Operatore di cucina (cuoco) – 2) Tecnico dell'enogastronomia

**ORGANISMO GESTORE:** **ISFORCOOP Società Cooperativa** - Via E.Loni, 6 / Loc. Su Planu 09047 Selargius (CA) • Tel. 070/541165 /Fax 070/7333109 • e-mail [isforcoop@isforcoop.coop](mailto:isforcoop@isforcoop.coop)

**SEDI DELLE ATTIVITÀ CORSUALI:**

**Operatore di cucina (cuoco):** presso la sede ISFORCOOP- Via Efsio Loni, 6 /Loc. Su Planu - 09047 Selargius (CA)

**Tecnico dell'enogastronomia:** presso la sede ISFORCOOP- Via Giovanni Curreli, 4/E - 09170 Oristano

**DURATA DEI CORSI:** 800 Ore

**N° ALLIEVI PREVISTI:**

- 25 allievi per il corso 1) Operatore di cucina (Cuoco) con sede a Selargius
- 25 allievi per il corso 2) Tecnico dell'Enogastronomia con sede a Oristano

**DESTINATARI/REQUISITI DI INGRESSO:**

I corsi si rivolgono a uomini e donne, residenti o domiciliati in Sardegna ed in possesso dei seguenti requisiti:

- Avere compiuto il 18° anno di età
- Essere inattivi, inoccupati, disoccupati regolarmente iscritti al Centro per l'Impiego (CPI) competente per territorio di appartenenza.
- Essere in possesso del titolo di studio\*\*:
  - Diploma di Licenza di Scuola Media per il corso 1) "Operatore di cucina (cuoco)"
  - Diploma Scuola Media Superiore per il corso 2) "Tecnico dell'enogastronomia"

**\*\*Per i titoli conseguiti all'estero occorre presentare documento di equipollenza secondo la normativa vigente**

**N.B. I requisiti richiesti devono essere posseduti alla data di pubblicazione del presente bando.**

**RISERVA DESTINATARI**

- Il 45% dei posti disponibili in ciascun corso è riservato a candidati di sesso femminile



ISFORCOOP soc. coop. Via E. Loni, 6 Loc. Su  
Planu 09047 Selargius (CA)  
tel. 070.541165 fax 070.7333109  
[isforcoop@isforcoop.coop](mailto:isforcoop@isforcoop.coop) - P.IVA 01378410920



## OBIETTIVI DELL'OPERAZIONE

L'Operazione, che prevede la realizzazione di due percorsi formativi da 800 ore ciascuno, porterà ad un miglioramento delle conoscenze e delle competenze dei corsisti relativamente a tutta una serie di abilità e capacità emerse anche dai fabbisogni delle imprese quali:

- Comunicazione e promozione dei servizi;
- Principi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane;
- Tecniche specialistiche della pratica enogastronomia e culinaria;
- Tecnologie e la strumentazione inerenti ai servizi ristorativi, turistici, ricettivi e di filiera.

Il corsista dovrà raggiungere un elevato livello di autonomia, sarà capace di organizzare l'attività e sarà il responsabile della attività lavorativa e della pianificazione della stessa.

Assume importanza strategica il processo di innalzamento del know how tecnico del sistema produttivo, azione che può svilupparsi attraverso l'implementazione di un qualificato percorso formativo in materia di: tecnologia alimentare, nutrizionale, formazione sui processi produttivi, sulle tecniche di trasformazione gastronomica, sulle produzioni enologiche, sulle certificazioni di qualità e provenienza di prodotto e di processo.

La formazione in questi settori sarà la chiave per sostenere lo sviluppo locale nel settore dell'agrifood.

## ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO

L'Operazione prevede la realizzazione di azioni di orientamento e di misure di accompagnamento all'inserimento lavorativo dei destinatari, al fine del potenziamento delle capacità lavorative dei destinatari e dell'individuazione di metodi di abbinamento efficace tra le capacità e competenze personali e l'offerta del mercato del lavoro.

## PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA – AREE DI ATTIVITÀ (ADA) - UNITÀ FORMATIVE

**PROFILO 1: L'Operatore di cucina (cuoco)** cura la preparazione e cottura dei cibi di un'impresa di ristorazione. Realizza le pietanze secondo il ricettario e le indicazioni dello chef, valutando costantemente i tempi di lavoro, in relazione alle richieste provenienti dalla sala. Ha la funzione di garantire la qualità dei menù e dei singoli piatti, sia in termini di preparazione che di presentazione, anche scegliendo personalmente le materie prime da utilizzare. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

### AREE DI ATTIVITÀ (ADA)

N.	CODICE ADA	DENOMINAZIONE ADA	DENOMINAZIONE PERFORMANCE
1	20024	Approvvigionamento di materie prime per cucina	Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione
2	20025	Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente	Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
3	20026	Conservazione della materie prime e degli alimenti cucinati	Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
4	20032	Preparazione degli ingredienti (semilavorati)	Procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti da cucinare o preparare crudi, selezionandoli e dosandoli in funzione della qualità e quantità previste dalle ricette, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") ed delle relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.
5	20034	Realizzazione di piatti pronti per il consumo	Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande

## UNITÀ FORMATIVE

N.	TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA	DURATA TOTALE (ORE)	DI CUI STAGE
1	ACCOGLIENZA	4	
2	ELEMENTI DI LINGUA INGLESE	25	
3	PARI OPPORTUNITÀ	4	
4	CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEGLI ALIMENTI	20	
5	SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	8	
6	PRIMO SOCCORSO	12	
7	LOTTA ANTINCENDIO RISCHIO MEDIO	8	
8	INFORMATICA DI BASE	15	
9	ELEMENTI DI ENOGASTRONOMIA E RICETTE DELLA CULTURA GASTRONOMICA	30	
10	ASSISTENZA AL CLIENTE: TECNICHE DI COMUNICAZIONE	20	
11	APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	50	20
12	COMPOSIZIONE DEL MENÙ	30	20
13	PRIMA COLAZIONE E BUFFET	40	20
14	MODALITÀ DI PRESENTAZIONE GUARNIZIONE E DECORAZIONE DEI PIATTI	50	25
15	GLI ANTIPASTI E I CONTORNI	70	35
16	I PRIMI PATTI	65	30
17	I SECONDI PIATTI: LE CARNI	75	35
18	I SECONDI PIATTI: IL PESCE	75	35
19	I DOLCI E I DESSERT	72	35
20	ATTREZZATURE E TECNICHE DI SPORZIONATURA DEGLI ALIMENTI	60	30
21	IGIENE E HACCP	30	10
22	PRODUZIONI BIOLOGICHE E FILIERE CERTIFICATE	37	5
TOTALE		800	300

**PROFILO 2: Il Tecnico dell'enogastronomia** è in grado di saper promuovere a differenti target di clientela (privati, società, ristoranti, catene di commercializzazione) l'insieme dei prodotti di un territorio, evidenziando il legame con la cultura del cibo, gli aspetti nutrizionali, delineando le filiere, le certificazioni di qualità e di eccellenza dei prodotti che intende promuovere. Sa costruire dei menù abbinandoli con il vino adatto, è capace di gestire un locale, dove effettuare campagne promozionali dei singoli prodotti, tenendo conto dei budget e delle risorse a disposizione, garantendo il rispetto delle condizioni igienico sanitarie nella conservazione e degustazione dei prodotti.

## AREE DI ATTIVITÀ (ADA)

N.	Codice ADA	Denominazione ADA	Denominazione Performance
1	10050	Pianificazione di sistemi di controllo della filiera certificata	Programmare le attività di controllo delle filiere certificate DOP/IGP/STG per garantire il mantenimento dei requisiti da parte degli attori coinvolti
2	325	Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti	Contribuire alla gestione degli ordini indicando i fabbisogni, concordando modalità e tempi di consegna, controllando i prodotti in ingresso, provvedendo all'immagazzinamento rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda e dal quadro di riferimento HACCP. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

3	326	Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita	Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.
4	328	Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita	Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale. ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.
5	9999241	Presentazione enogastronomica offerta	Definisce e promuove l'offerta gastronomica biologica del territorio e gli abbinamenti con i vini sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, del valore nutritivo, proponendo dei menù alla clientela.

## UNITÀ FORMATIVE

N.	TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA	DURATA TOTALE (ORE)	DI CUI DI STAGE
1	ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO ALL'APPRENDIMENTO	4	
2	PARI OPPORTUNITA'	4	
3	GESTIONE MAGAZZINO	39	15
4	GESTIONE DEL BANCO	64	20
5	TECNICHE DI VENDITA E ASSISTENZA CLIENTI	59	20
6	COMUNICAZIONE ESTERNA E TEAM BUILDING	44	15
7	INFORMATICA AVANZATA	45	15
9	IGIENE DEGLI ALIMENTI E DEI LOCALI	54	30
8	PREPARAZIONE PRODOTTI AGROALIMENTARI	73	25
10	ELEMENTI DI ENOLOGIA	55	30
11	ANALISI SENSORIALE DEGLI ALIMENTI	20	5
12	TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO	44	10
13	IL SISTEMA AZIENDA E LA CONTABILITA' E CICLO PROGRAMMATARIO AZIENDALE	44	15
14	PRONTO SOCCORSO	12	
15	LOTTA ANTINCENDIO	8	
16	SICUREZZA SUL LAVORO	12	
17	LE FILIERE DELL'AGROALIMENTARE	12	
18	PRODUZIONE BIOLOGICA ED ECOCOMPATIBILE	74	15
19	ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI	68	40
20	INGLESE TECNICO	32	20
TOTALE		<b>800</b>	<b>300</b>

## DOCENTI

Gli insegnamenti sono affidati a professionisti con esperienza consolidata nelle discipline previste dal programma del corso.

## ORGANIZZAZIONE DEI CORSI

Per ciascun corso è prevista la realizzazione di 800 ore di formazione di cui **500 di lezioni teoriche e pratiche e 300 di stage** presso aziende del settore.

La frequenza è obbligatoria per almeno il 80% del monte ore.

## CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine dei ciascun corso, i partecipanti che avranno frequentato con profitto almeno l'80% delle ore complessive del corso e dei singoli moduli saranno ammessi agli esami finali e potranno conseguire la certificazione delle competenze afferenti le singole ADA/UC dei profili di qualificazione di *Operatore di cucina (cuoco)* e di *Tecnico dell'Enogastronomia*, come previsto dal Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ)

L'esame verrà sostenuto innanzi ad una Commissione nominata dall'Assessorato Regionale del Lavoro e Formazione Professionale.

## PRESENTAZIONE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE

Copia del bando, del presente regolamento, della domanda e dell'allegato A "Informativa privacy", potranno essere scaricati dal sito internet: [www.isforcoop.coop](http://www.isforcoop.coop) o ritirati presso le Sedi ISFORCOOP sottoindicate:

ISFORCOOP	Via Efisio Loni, 6 - Località Su Planu Dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 13.30	09047 - Selargius (CA)	tel. 070/541165
ISFORCOOP	Via Giovanni Curreli, 4/E Dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 13.30	09170 – Oristano (OR)	tel. 0783/299075 0783/212376

Le domande potranno essere presentate **dal 13/06/2017** e dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 13.00 del 14/07/2017**, con le seguenti modalità:

- Consegna a mano presso le sedi ISFORCOOP di Selargius e Oristano sopra indicati;
- Spedizione con Raccomandata A/R al seguente indirizzo: ISFORCOOP Soc.Coop Via Efisio Loni, 6 09047 Selargius (CA)  
**(Ai fini della validità della domanda, non farà fede il timbro postale ma la data e l'ora di arrivo presso la sede)**

## DOCUMENTI DA ALLEGARE

La domanda di partecipazione deve essere compilata sull'apposito modulo messo a disposizione con il Bando.

I documenti da allegare sono:

- 1) Fotocopia documento di identità in corso di validità
- 2) Fotocopia codice fiscale/tessera sanitaria
- 3) Fotocopia permesso di soggiorno (solo per i candidati extracomunitari)
- 4) Fotocopia attestazione di regolarità di soggiorno (solo per i candidati comunitari)
- 5) Curriculum vitae, in formato europeo o europass, firmato in originale in cui dovranno essere messi in evidenza: i titoli di studio posseduti e l'esperienza lavorativa svolta nei settori della ristorazione, dell'agrifood, della ricettività alberghiera, con specifica indicazione dei seguenti elementi per ciascun rapporto di lavoro: data di inizio, data di fine, numero di mesi complessivi, numero di ore settimanali. Nel CV dovrà essere presente la dichiarazione che attesti la veridicità delle informazioni contenute e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.
- 6) Allegato A) - Informativa privacy ISFORCOOP firmata in originale
- 7) Fotocopia del documento di equipollenza del titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)

## ULTERIORI INFORMAZIONI

La partecipazione ai corsi è gratuita. Saranno a carico dell'Organismo gestore le spese per i materiali didattici, gli indumenti di lavoro e le visite mediche necessarie per la frequenza del corso e dello stage.

## SELEZIONE

Lo scopo della selezione è quello di valutare le richieste di partecipazione dei candidati secondo criteri oggettivi rappresentati da “prerequisiti formali”, “prova scritta” e “colloquio motivazionale”.

Verranno ammessi a sostenere le prove selettive, i candidati che risultano essere in possesso dei requisiti formali di partecipazione al corso.

Il processo di selezione, per ciascun corso, prevede la realizzazione di due prove: “prova scritta” e “colloquio motivazionale”.

A tal riguardo si specifica che avranno accesso al colloquio esclusivamente i primi 50 candidati, in ordine di graduatoria, che avranno superato la prova scritta con i punteggi più alti.

Verrà attribuito un punteggio complessivo pari ad un massimo di 100 punti così ripartito: max 30 punti per la prova scritta, max 50 punti per il colloquio motivazionale, max 20 punti per la valutazione dei titoli/esperienze dichiarati.

Il processo di selezione si articolerà in tre fasi:

### **1ª fase – Verifica regolarità domanda e possesso requisiti di partecipazione**

Valutazione regolarità compilazione della domanda e dei documenti allegati. Sulla base di quanto dichiarato nella domanda di partecipazione, ai sensi D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, sarà verificato il possesso dei requisiti richiesti dall'avviso per la partecipazione: età, residenza/domicilio, titolo di studio, stato di inattività, inoccupazione/disoccupazione, iscrizione al Centro per l'Impiego.

Verranno ammessi alla 2ª e alla 3ª fase di selezione i candidati che non rientrano in uno dei motivi di esclusione previsti dal regolamento di partecipazione.

### **2ª fase – “Prova scritta” Test (max 30 punti)**

La “prova scritta” consiste nella somministrazione di un test a risposta multipla finalizzato ad accertare le capacità logico verbali e matematiche dei candidati, le conoscenze informatiche (Office e internet) e le conoscenze di cultura generale. I candidati verranno convocati per la prova pratica in data da stabilirsi e dovranno compilare il test consistente in una batteria di domande a risposta multipla, in un tempo limitato stabilito dalla Commissione esaminatrice. La convocazione alla prova scritta avverrà mediante pubblicazione di un apposito avviso sul sito internet [www.isforcoop.coop](http://www.isforcoop.coop). Non verranno utilizzate altre forme di convocazione e i candidati che non si presenteranno alla convocazione saranno esclusi dal processo di selezione.

### **3ª fase – Valutazione titoli/esperienza dichiarati (max 20 punti)**

#### **Valutazione titoli di studio per il corso Operatore di cucina (Cuoco)**

Titoli di studio (max punti 4)	Diploma di Scuola Media Superiore	Punti 2
	Diploma di Scuola Media Superiore attinente all'oggetto dei corsi	Punti 4

#### **Valutazione titoli di studio per il corso Tecnico dell'enogastronomia**

Titoli di studio (max punti 4)	Diploma di Scuola Media Superiore attinente all'oggetto dei corsi	Punti 4
-----------------------------------	--	---------

### Valutazione esperienza lavorativa nel settore oggetto del profilo professionale dei corsi (max 16 punti)

La valutazione dell'esperienza maturata nei settori in oggetto, terrà conto di quanto dichiarato dal candidato nella domanda e verrà effettuata sulla base dei parametri evidenziati nella seguente tabella:

Esperienza di lavoro svolta nei settori della ristorazione, dell'agrifood, della ricettività alberghiera (max punti 16)	da 1 a 3 mesi	Punti 3
	da 3 mesi a 6 mesi	Punti 5
	da 6 mesi a 1 anno	Punti 7
	da 1 a 2 anni	Punti 13
	oltre i 2 anni	Punti 16
In caso in cui il candidato dichiara di aver svolto due o più esperienze lavorative nello stesso periodo di tempo verrà presa in considerazione l'esperienza lavorativa con maggior impegno in termini di ore lavoro nell'arco del periodo considerato. In caso di discordanza dell'esperienza dichiarata nella domanda e nel CV verrà presa in considerazione l'esperienza dichiarata nella domanda.		

### 4<sup>a</sup> fase – “Prova orale” Colloquio motivazionale (max 50 punti)

Vengono ammessi a sostenere la “prova orale” i candidati che si sono classificati tra i primi **50** della *graduatoria provvisoria* data dal punteggio ottenuto nelle fasi 2 e 3 della selezione.

La prova orale consiste in un breve colloquio individuale (circa 15/20 minuti a persona) finalizzato a:

- effettuare ulteriori approfondimenti dei tratti evidenziati ed acquisiti dal test;
- valutare il possesso di competenze necessarie alla partecipazione al corso;
- verificare le attitudini e motivazioni alla professione;
- rilevare il possesso di altre eventuali competenze che non siano emerse a seguito dello screening del CV o in esito alla prova scritta.

La convocazione alla prova orale avverrà mediante pubblicazione di un apposito avviso sul sito internet [www.isforcoop.coop](http://www.isforcoop.coop). Non verranno utilizzate altre forme di convocazione e i candidati che non si presenteranno alla convocazione saranno esclusi dal processo di selezione.

### GRADUATORIA

Al fine dell'espletamento delle attività di selezione, per ciascun corso verranno redatte diverse graduatorie in funzione delle varie fasi indicate al punto precedente:

- elenco candidati ammessi e non ammessi alla selezione redatta previa verifica del possesso dei requisiti previsti dal presente Regolamento (fase 1)
- graduatoria di accesso al colloquio motivazionale redatta in relazione agli esiti della prova scritta (fase 2) e all'attribuzione del punteggio relativo alla valutazione del CV (fase 3)
- graduatoria finale di ammissibilità al corso che consentirà di identificare i 25 partecipanti al corso comprendente gli esiti della prova scritta, della valutazione del CV e il risultato della prova orale/colloquio motivazionale (fase 4).

**Accederanno ai percorsi formativi i candidati in ordine di punteggio, come riportato nelle graduatorie finali di ammissibilità ai singoli corsi. Il 45% dei posti disponibili, per ciascun corso, è riservato a candidati di sesso femminile.**

In casi di *ex aequo* avrà precedenza il candidato/a con più anzianità di disoccupazione ed in caso di ulteriore parità avrà precedenza il candidato/a anagraficamente più giovane.

### MOTIVI DI ESCLUSIONE

Sono considerati motivi di esclusione dalla selezione:

- 1) La mancanza della sottoscrizione con firma in originale di uno o più dei seguenti documenti: domanda di partecipazione, liberatoria per il trattamento dei dati personali, curriculum vitae (CV).
- 2) L'assenza della fotocopia di un valido documento di identità in corso di validità.
- 3) L'arrivo della domanda oltre il termine pubblicato nell'AVVISO.
- 4) L'assenza anche di uno dei requisiti previsti per la partecipazione.
- 5) L'assenza della fotocopia del documento di equipollenza del titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero).
- 6) Presentazione del candidato alle prove di selezione (scritta e orale) privo di documento di riconoscimento in corso di validità.
- 7) Presentazione del candidato oltre l'orario di convocazione e comunque dopo l'inizio delle prove selettive.

**N.B. ISFORCOOP si riserva la facoltà di verificare i requisiti e titoli dichiarati**



## CONVOCAZIONE PROVE DI SELEZIONE

I calendari relativi alla convocazione per l'espletamento delle prove (scritta e orale) saranno pubblicati presso le sedi ISFORCOOP e sul sito [www.isforcoop.coop](http://www.isforcoop.coop).

Sarà cura degli interessati provvedere personalmente ad informarsi sulla data di svolgimento delle prove selettive, in quanto la comunicazione presente nel sito internet [www.isforcoop.coop](http://www.isforcoop.coop) è da intendersi come **notifica di convocazione** per la partecipazione alla Selezione.

**N.B. Pena esclusione dalla partecipazione alla selezione i candidati dovranno presentarsi alle prove di selezione (scritta e orale) muniti di documento di riconoscimento in corso di validità.**



ISFORCOOP soc. coop. Via E. Loni, 6 Loc. Su  
Planu 09047 Selargius (CA)  
tel. 070.541165 fax 070.7333109  
[isforcoop@isforcoop.coop](mailto:isforcoop@isforcoop.coop) - P.IVA 01378410920

