



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

OPERAZIONE AGRI JOB

LINEA B - CUP E87B16001260009 – CLP 1001031855GB160021

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE INTEGRATIVA AL CORSO DI TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA

DENOMINAZIONE DEL CORSO: 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

SEDI DELLE ATTIVITÀ CORSUALI: presso la sede ISFORCOOP- Via Giovanni Curreli, 4/E - 09170 Oristano

DURATA DEL CORSO: 800 ore

N° ALLIEVI PREVISTI: 25 allievi

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 o disoccupati regolarmente iscritti al Centro per l'Impiego (CPI) competente per territorio di appartenenza.
- Essere in possesso del titolo di studio:
 - Diploma Scuola Media Superiore

****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 presentazione della domanda.

RISERVA DESTINATARI

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

OBIETTIVI DELL'OPERAZIONE

Il progetto, 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.



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





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

Il progetto 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

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 offerta enogastronomica	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.



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



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 PROGRAMMATORIO 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		800	300

DOCENTI

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

ORGANIZZAZIONE DEI CORSI

Per il 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 e dei singoli moduli formativi.

CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del 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 del profilo di qualificazione 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 dell'Avviso, del presente regolamento, della domanda dell'informativa sulla privacy (allegato A) e della scheda di valutazione del colloquio (allegato B) potranno essere scaricati dal sito internet: www.isforcoop.coop o ritirati presso le Sedi ISFORCOOP sottoindicate:

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



Le domande potranno essere presentate **dal 26/09/2017** e dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 13:00 del 12/10/2017**, 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 Efsio 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 l'Avviso.

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) Copia documento equipollenza 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".

La selezione verrà effettuata da una Commissione appositamente costituita. Prima dell'inizio delle prove concorsuali la commissione, considerato il numero dei concorrenti, stabilisce il calendario delle varie prove della selezione e lo rende pubblico. Inoltre, i componenti della Commissione, presa visione dell'elenco dei partecipanti, sottoscrivono la dichiarazione che non sussistono situazioni di incompatibilità tra essi ed i concorrenti, ai sensi degli articoli 51 e 52 del codice di procedura civile. Di ciascuna seduta della Commissione, viene redatto apposito verbale contenente in modo sintetico gli argomenti trattati, nonché, per le prove d'esame, i criteri di valutazione, anche a mezzo allegazione delle schede valutative.

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 30 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 quattro fasi:

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



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





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

2^a 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 **16/10/2017** 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. Non verranno utilizzate altre forme di convocazione e i candidati che non si presenteranno alla convocazione saranno esclusi dal processo di selezione. Le fonti del test sono:

EDITORE	AUTORE	TITOLO	EDIZIONE
Alpha Test	Carlo Tabacchi	I test psicoattitudinali	2 ^a
Edizioni Cierre	AA.VV.	Test psicoattitudinali per concorsi pubblici e selezioni aziendali	4 ^a
Edizioni Simone	AA.VV.	Test psicoattitudinali per tutti i concorsi	4 ^a
Maggioli Editore	Giuseppe Cotruvo	Test psicoattitudinali e di logica matematica	2010

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

Valutazione titoli di studio

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^a fase – “Prova orale” Colloquio motivazionale (max 50 punti)

Vengono ammessi a sostenere la “*prova orale*” i candidati che si sono classificati tra i primi **30** della *graduatoria provvisoria* data dal punteggio ottenuto nelle fasi 2 e 3 della selezione.



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





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

- valutare il possesso di competenze necessarie alla partecipazione al corso;
- verificare le attitudini e le 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. Non verranno utilizzate altre forme di convocazione e i candidati che non si presenteranno alla convocazione saranno esclusi dal processo di selezione. Ai fini della valutazione del colloquio motivazionale, la Commissione esaminatrice utilizzerà uno strumento appositamente predisposto denominato "Scheda di valutazione colloquio" (Allegato B), in cui sono indicati i criteri, i subcriteri e i relativi punteggi attribuibili nella prova orale.

GRADUATORIA

Ai 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)
- graduatoria finale di ammissibilità al corso che consentirà di identificare i 25 partecipanti al corso comprendente il punteggio della prova scritta, il punteggio relativo all'esperienze di lavoro dichiarate nella domanda di partecipazione (FASE 3) 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.

n.b. Si specifica che i posti vacanti dopo la prima apertura dei termini di selezione dei destinatari sono 11, di cui 9 maschi e 2 donne.

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



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





UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PSE 2014-2020
obiettivi competitività regionale e occupazione

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.

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 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 - P.IVA 01378410920





OPERAZIONE AGR JOB

CUP E87B16001260009 – CLP 1001031855GB160021

SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO PER TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA

SCHEDA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Cognome e Nome candidato: _____ Data _____

AREE DI VALUTAZIONE	DESCRITTORI SINTETICI	GRADI DI VALUTAZIONE												
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1) CONOSCENZA FIGURA PROFESSIONALE	Conoscenze legate a: profilo professionale e relative attività e compiti, requisiti necessari alla professione, tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo.													
2) ATTITUDINE ALLA PROFESSIONE	Caratteristiche cognitive, fisiche, sensoriali e percettive dell'individuo che incidono nello svolgimento della professione e nell'esecuzione dei compiti e delle attività lavorative connesse													
3) MOTIVAZIONE	Motivazione, interessi e aspettative nei confronti del corso; propensione all'impegno e al lavoro; vincoli, limiti e impedimenti													
4) CAPACITA' RELAZIONALI	Propensione alla collaborazione; disponibilità al lavoro di gruppo; gestione del conflitto.													
5) CAPACITA' ORGANIZZATIVE	Competenze legate all'organizzazione e all'autonomia;													
PUNTEGGIO COMPLESSIVO														

Punteggio massimo: 50 punti

la Commissione

CONOSCENZA FIGURA PROFESSIONALE

0	Nessuna conoscenza
1	In possesso di alcune conoscenze sul profilo professionale. Nessuna conoscenza sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
2	In possesso di pochissime conoscenze sul profilo professionale e sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
3	In possesso di conoscenze frammentarie sul profilo professionale. Poche conoscenze sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
4	In possesso di conoscenze frammentarie, superficiali e incoerenti sul profilo professionale sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
5	In possesso di conoscenze parziali e superficiali sul profilo professionale, sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
6	In possesso di conoscenze essenziali, ma non approfondite sul profilo professionale, sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
7	In possesso di conoscenze globalmente complete e coerenti sul profilo professionale, sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
8	In possesso di conoscenze complete, approfondite, coordinate sul profilo professionale, sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
9	In possesso di conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate sul profilo professionale, sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo
10	In possesso di conoscenze complete, approfondite, coordinate, ampliate, personalizzate sul profilo professionale, sui requisiti necessari alla professione e alla tipologia degli ambiti d'inserimento lavorativo

ATTITUDINE ALLA PROFESSIONE

0	Nessuna attitudine
1	Mancanza di attitudini allo svolgimento della professione, mostra minimo interesse alla professione
2	In possesso di minime attitudini allo svolgimento della professione, mostra minimo interesse alla professione
3	In possesso di scarse attitudini allo svolgimento della professione, mostra scarso interesse alla professione
4	In possesso di mediocri attitudini allo svolgimento della professione, mostra mediocre interesse alla professione
5	In possesso di insufficienti attitudini allo svolgimento della professione, mostra insufficiente interesse alla professione
6	In possesso di sufficienti attitudini allo svolgimento della professione, mostra sufficiente interesse alla professione
7	In possesso di discrete attitudini allo svolgimento della professione, mostra adeguato interesse alla professione
8	In possesso di buone attitudini allo svolgimento della professione, mostra adeguato interesse alla professione
9	In possesso di ottime attitudini allo svolgimento della professione, mostra adeguato interesse alla professione
10	In possesso di eccellenti attitudini allo svolgimento della professione, mostra adeguato interesse alla professione

MOTIVAZIONE

0	Nessuna motivazione
1	Motivazione indotte dall'esterno, presenza di impedimenti o limiti. Nessun interesse personale al corso
2	In possesso di scarsa motivazione, presenza di impedimenti o limiti. Minimo interesse personale al corso
3	In possesso di scarsa motivazione. Scarso interesse personale al corso.
4	In possesso di mediocre motivazione. Mediocre interesse personale al corso.
5	In possesso di insufficiente motivazione. Insufficiente interesse personale al corso.
6	In possesso di sufficiente motivazione. Sufficienti livelli di interesse e di aspettativa. Sufficiente propensione all'impiego e al lavoro.
7	In possesso di discreta motivazione allo svolgimento della professione. Discreti livelli di interesse e di aspettativa. Discreta propensione all'impiego e al lavoro.
8	In possesso di buona motivazione allo svolgimento della professione. Buoni livelli di interesse e di aspettativa. Adeguata propensione all'impiego e al lavoro.
9	In possesso di ottima motivazione allo svolgimento della professione. Ottimi livelli di interesse e di aspettativa. Ottima propensione all'impiego e al lavoro.
10	In possesso di elevata motivazione allo svolgimento della professione. Elevati livelli di interesse e di aspettativa. Elevata propensione all'impiego e al lavoro.

CAPACITA' RELAZIONALI	
0	Nessuna competenza
1	Nessuna esperienza di lavoro gruppo, in possesso di scarse capacità collaborative, nessuna competenza relazionale
2	Nessuna esperienza di lavoro gruppo, in possesso di scarse capacità collaborative, dotato di minime competenze relazionali
3	Un'esperienza di lavoro di gruppo, in possesso di scarse capacità collaborative, dotato di minime capacità relazionali
4	Limitate esperienze di lavoro di gruppo, in possesso di minime capacità collaborative, dotato di limitate capacità relazionali
5	Limitate esperienze di lavoro di gruppo, in possesso di insufficienti capacità collaborative e capacità relazionali
6	Diverse esperienze di lavoro di gruppo, in possesso di sufficienti capacità collaborative e di sufficienti capacità relazionali
7	Diverse esperienze di lavoro di gruppo, in possesso di discrete capacità collaborative e di discrete capacità relazionali
8	Diverse esperienze di lavoro di gruppo, in possesso di buone capacità collaborative e di buone capacità relazionali
9	Diverse esperienze di lavoro di gruppo, in possesso di ottime capacità collaborative e di eccellenti capacità relazionali
10	Diverse esperienze di lavoro di gruppo, in possesso di eccellenti capacità collaborative e di eccellenti capacità relazionali
CAPACITA' ORGANIZZATIVE	
0	Nessuna capacità
1	Nessuna competenza legata all'organizzazione del lavoro, scarse competenze nella gestione dell'autonomia
2	Nessuna competenza legata all'organizzazione del lavoro, minime competenze nella gestione dell'autonomia
3	Minime competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia
4	Limitate competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia
5	Insufficienti competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia
6	Sufficienti competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia
7	Discrete competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia
8	Buone competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia
9	Ottime competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia.
10	Eccellenti competenze legate all'organizzazione del lavoro e nella gestione dell'autonomia. In grado di coordinare un gruppo di lavoro

VALUTAZIONE TITOLI DI STUDIO - (max punti 4)

TITOLI DI STUDIO	PUNTEGGIO
Diploma di Scuola Media Superiore Punti 2	
Diploma di Scuola Media Superiore attinente all'oggetto dei corsi Punti 4	

VALUTAZIONE ESPERIENZA LAVORATIVA - (max punti 16)

ESPERIENZA LAVORATIVA	PUNTEGGIO
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	



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo



Repubblica Italiana



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



PSE 2014-2020
obiettivi competitività regionale e occupazione



OPERAZIONE AGRI JOB CUP E87B16001260009 – CLP 1001031855GB160021

SELEZIONE PER L'AMMISSIONE AL CORSO PER TECNICO DELL'ENOGASTRONOMIA

AREE DI VALUTAZIONE	DOMANDE/RISPOSTE	
1) CONOSCENZA FIGURA PROFESSIONALE		
2) ATTITUDINE ALLA PROFESSIONE		
3) MOTIVAZIONE		
4) CAPACITA' RELAZIONALI		
5) CAPACITA' ORGANIZZATIVE		

La Commissione



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

