



AVVISO PUBBLICO SELEZIONI ALLIEVI **INTEGRATIVO***

Percorso formativo finalizzato al conseguimento di una certificazione di competenze e all'inserimento lavorativo

VALORIZZAZIONE CULINARIA DEL PRODOTTO ITTICO

(sede: TORTOLI')

Bando integrativo

INFORMAZIONI

WEB: www.mcgformazione.it/progettonoi/
MAIL: info@mcg.coop
TEL: 070/7732333; 340/6791973; 347/7117190

La partecipazione al corso è gratuita

Scadenza iscrizioni: 18 settembre 2018

POR Sardegna FSE 2014-2020, Obiettivo Specifico 8.5
- Azione 8.5.5.
"Green & Blue Economy"
Linea A1
ATTIVITA' INTEGRATE PER L'EMPOWERMENT, LA
FORMAZIONE PROFESSIONALE, LA CERTIFICAZIONE
DELLE COMPETENZE, L'ACCOMPAGNAMENTO AL
LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVE
IMPRENDITORIALITA', LA MOBILITA'
TRANSNAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA GREEN &
BLUE ECONOMY
Progetto NOI
NUOVI ORIZZONTI DELL'ITTICOLTURA
CUP E37B16001540009 CLP 1001031811GA160002
DCT 2016A1R020



PROGETTO COFINANZIATO AL 50% CON RISORSE DEL FONDO SOCIALE EUROPEO

IL PROGETTO: Il progetto N.O.I. – Nuovi Orizzonti dell'Itticoltura è realizzato dal RT composto da Lariso Cooperativa Sociale Onlus (capofila) MCG Soc. Coop., Iformsrl, IMC International Marine Center Foundation Onlus. E' realizzato a valere dell'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 transnazionale negli ambiti della "Green & Blue Economy" – LINEA A1 ed è finanziato a valere del POR Sardegna FSE 2014-2020, Asse Prioritario 1 – Occupazione - Obiettivo specifico/azione PO 8.1.1 dall'Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e Sicurezza Sociale della regione Autonoma della Sardegna.

OBIETTIVI e PRINCIPALI AZIONI del PROGETTO - Il progetto vuole promuovere l'occupabilità nel settore dell'itticoltura sostenibile, attraverso la realizzazione di diverse azioni tra cui il percorso in **VALORIZZAZIONE CULINARIA DEL PRODOTTO ITTICO** finalizzato alla certificazione delle competenze (AdA 20024 – UC 627 - Approvvigionamento di materie prime per cucina; AdA 20034 – UC 637 - Realizzazione di piatti pronti per il consumo) e all'inserimento lavorativo. Il corso verrà gestito dall'Agenzia Formativa MCG Soc. Coop.

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO – 500 ore complessive articolate in 136 ore di teoria, 244 ore di pratica e 120 in alternanza in imprese. Al percorso formativo si affianca un percorso di accompagnamento finalizzato a favorire l'inserimento lavorativo di ciascun partecipante, articolato in 60 ore di gruppo e 12 ore individuali.

SEDE DELLE ATTIVITA' FORMATIVE – Le attività d'aula si svolgeranno in Via Monsignor Virgilio 88 a Tortoli.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE – Residenti o domiciliati in Sardegna, giovani sino a 35 anni e NEET (ossia giovani tra i 15 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università, che non lavorano e che nemmeno seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale).

ATTESTAZIONI FINALI - Al termine dell'attività formativa gli allievi che avranno frequentato con profitto e che non avranno superato il 20% delle assenze per singolo modulo potranno accedere all'esame per la certificazione delle competenze ai sensi della normativa regionale.

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE - I candidati in possesso dei requisiti dovranno compilare il **modulo di iscrizione** presente sul sito www.mcgformazione.it/progettonoi/, allegando copia di un documento d'identità in corso di validità. MCG si riserva la facoltà di richiedere ulteriore documentazione al fine di comprovare il possesso dei requisiti dichiarati. Le procedure d'iscrizione avverranno nel rispetto della normativa sulla privacy in vigore. Il modulo, completo degli allegati, deve pervenire entro e non oltre il 18/09/2018 e potrà essere consegnato: **a mano** in Via Monsignor Virgilio n°88, Tortoli oppure recapitata per **posta** a MCG SOC. COOP Via C. Scobar 22 cap 90145 Palermo (non farà fede il timbro di spedizione postale e l'ente non si assume alcuna responsabilità circa il mancato recapito).

SELEZIONE DEGLI ALLIEVI – La selezione prevede la somministrazione di un test psico-attitudinale (punteggio max: 20) e un colloquio individuale volto ad esplorare le esperienze, le competenze organizzative, relazionali, la gestione del cambiamento, l'attitudine e la disponibilità e la motivazione (punteggio max: 60). Al termine delle prove, ad ogni candidato verrà attribuito un punteggio utile per la definizione della graduatoria finale. Saranno ammessi alla partecipazione coloro che hanno ottenuto il miglior punteggio. In caso di parità di punteggio, prevarrà la maggiore età. Le graduatorie saranno pubblicate sul sito www.mcgformazione.it/progettonoi/ e comunicate agli interessati all'indirizzo mail indicato nella domanda di partecipazione. Avverso la graduatoria, i candidati interessati potranno formulare eventuali osservazioni entro e non oltre 3 giorni dalla data di pubblicazione della stessa. Si precisa che le graduatorie sono soggette alla definitiva approvazione dell'Amministrazione Regionale. Le **selezioni** avranno inizio il **19 SETTEMBRE 2018 alle ore 9.00** in via Monsignor Virgilio 88 a Tortoli. **I candidati assenti alla selezione saranno considerati rinunciatari.**

Per garantire parità di accesso, tutte le attività saranno realizzate secondo il principio della conciliazione vita personale/professionale.

*Avviso integrativo dell'Avviso pubblicato in data 19/06/2018 per n° 3 posti.

Il presente avviso ha valore di convocazione ufficiale - Ulteriori informazioni relativi al progetto nonché eventuali variazioni a quanto fin qui riportato, compresa un'eventuale proroga dei termini, potranno essere reperite esclusivamente sul sito internet www.mcgformazione.it/progettonoi/

