

AVVISO PUBBLICO
per la selezione di n.5 beneficiari nell'ambito delle attività formative e di scambio del Progetto
“TASTE TO TASTE: GIOVANI CHEF PER IL MADE IN ITALY”
cofinanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
- Bando Scambi Giovanili 2016 -

Art. 1 – Premessa: Progetto Taste to Taste

Il Progetto Taste to Taste, promosso dall'ASPAL Agenzia sarda per le politiche attive del lavoro, è un'iniziativa cofinanziata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale nel quadro degli “Scambi giovanili 2016”.

Finalità del progetto è la realizzazione di attività formative, di scambio culturale e professionale in Sardegna e all'estero.

Il progetto prevede uno scambio bilaterale tra 10 aspiranti chef di età compresa tra 18 e i 35 anni, 5 sardi e 5 americani, con una forte motivazione ad intraprendere una carriera professionale nel settore.

I beneficiari del presente Avviso saranno accompagnati da staff tecnici e giornalisti di settore che, grazie alla creazione di una rete di cooperazione transnazionale, realizzeranno attività di formazione, confronto e promozione culturale tra la Sardegna e la città di New York (Stati Uniti d'America).

Art. 2 – Obiettivo

Il Progetto Taste to Taste mira a promuovere l'inclusione sociale, la multiculturalità, l'inserimento professionale e il patrimonio culturale delle realtà di provenienza dei giovani destinatari del progetto.

Art. 3 – Destinatari

Potranno presentare domanda di partecipazione al presente avviso coloro i quali, alla data di pubblicazione dell'avviso, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- Cittadinanza italiana, *oppure*
- Cittadinanza di uno degli stati membri dell'Unione Europea, *oppure*
- Cittadinanza di Paesi terzi;
- Per i cittadini madrelingua straniera, la conoscenza della lingua italiana di livello adeguato allo svolgimento delle attività oggetto della selezione;
- Disoccupati o inoccupati ai sensi del D.L. 150/2015,
- Residenza in Sardegna da almeno 24 mesi,
- Età compresa tra 18 e 35 anni,
- Esperienza documentata nel settore della ristorazione (Codice ATECO 56.1 e 56.2) di almeno sei mesi e/o attestazione di un corso di formazione della durata di almeno 400 ore nelle materie interessate dal presente Avviso.
- L'Avviso intende ispirarsi al principio della parità di genere nella composizione del gruppo dei partecipanti.

Art. 4 – Durata e modalità

Il progetto si svolgerà nel corso del 2017 e prevede le seguenti attività:

- Percorso formativo teorico-specialistico sulle “Tecniche in cucina” della durata di 30 ore da svolgersi nel corso di 5 giornate consecutive presso l'Accademia Casa Puddu nel Comune di Baradili.
- Visita di studio nella città di New York, della durata complessiva di una settimana, con incontri presso Enti e Istituzioni del settore che collaborano all'iniziativa e attività di preparazione e degustazione di prodotti tipici sardi;
- Visita di studio della delegazione statunitense in Sardegna che include un educational tour presso realtà di eccellenza nel campo della ristorazione e dell'enogastronomia regionale;
- Trasmissioni televisive.
- Evento pubblico conclusivo.

Art. 5 - Percorso formativo tecnico-specialistico “Le tecniche in cucina”

Il percorso formativo teorico-specialistico sulle “Tecniche in cucina” avrà la durata di 30 ore da svolgersi nel corso di 5 giornate consecutive presso l’Accademia Casa Puddu nel Comune di Baradili. Il piano formativo è così articolato:

LE TECNICHE IN CUCINA	Ore
Paste, Minestre e Zuppe	6
I prodotti di stagione	
Le tecniche di preparazione e di cottura	
Nuove tecnologie e le cotture innovative	
Ricette tradizionali rivisitate.	
I prodotti di stagione	
Le tecniche di preparazione e di cottura	
Carni e Pollame	6
I prodotti di stagione	
Le tecniche di preparazione e di cottura	
Nuove tecnologie e le cotture innovative	
Ricette tradizionali rivisitate.	
Pesci e Crostacei	6
I prodotti di stagione	
Le tecniche di preparazione e di cottura	
Nuove tecnologie e le cotture innovative	
Ricette tradizionali rivisitate.	
I Vegetali in cucina	6
I prodotti di stagione	
Le tecniche di preparazione e di cottura	
Nuove tecnologie e le cotture innovative	
Ricette tradizionali rivisitate.	
I dolci	6
I prodotti di stagione	
Le tecniche di preparazione e di cottura	
Nuove tecnologie e le cotture innovative	
Ricette tradizionali rivisitate.	
Totale ore	30

Art. 6 – Borsa di studio

Al partecipante che nel corso delle attività dimostrerà di essere il più meritevole, in termini di motivazione, attitudine e capacità tecniche, è riservata una borsa di studio per un percorso di specializzazione professionale da svolgersi presso l’Accademia Casa Puddu di Baradili. La durata complessiva del corso è di 500 ore, di cui 350 di teoria e pratica e 150 di stage. L’individuazione del beneficiario avverrà a giudizio insindacabile dello staff di progetto.

Art. 7 – Tirocini

Al termine delle attività progettuali, e sulla base delle risorse assegnate al progetto, ai partecipanti potrà essere offerta la possibilità di un percorso di inserimento lavorativo presso i più prestigiosi ristoranti della Sardegna attraverso un tirocinio formativo della durata di 6 mesi. L’individuazione delle strutture ospitanti verrà effettuata dall’ASPAL in collaborazione con il partner tecnico del progetto Accademia Casa Puddu.

Art. 8 – Presentazione delle candidature

La domanda di partecipazione dovrà essere inviata utilizzando, a pena di esclusione, l'apposito modulo di cui all'allegato A del presente Avviso, debitamente compilato in tutte le sue parti, datato e firmato.

Il modulo di domanda potrà essere scaricato dal portale Sardegna Lavoro <http://www.sardegna lavoro.it/> nonché sul sito istituzionale della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it.

La domanda di ammissione dovrà, a pena di esclusione, essere corredata di:

- Curriculum vitae del candidato, contenente il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, sottoscritto dal candidato.
- Copia di un documento di identità in corso di validità.
- Per gli stranieri: fotocopia del permesso di soggiorno in corso di validità.

Il plico contenente la domanda di ammissione e tutta la documentazione sopracitata potrà essere inviato a partire dalle ore 09.00 del giorno 16.02.2017 ed entro e non oltre le ore 23.59 del giorno 02.03.2017 tramite:

- PEC da inviare all'indirizzo: agenzia lavoro@pec.regione.sardegna.it

oppure

- Raccomandata con ricevuta di ritorno al seguente indirizzo:

Agenzia sarda per le politiche attive del lavoro - Via Is Mirrionis n. 195 – 09122 Cagliari

Si precisa che sarà necessario indicare la seguente dicitura nell'oggetto della PEC o nella busta contenente il plico:

“Avviso pubblico di selezione Progetto TASTE TO TASTE”

Il timbro di spedizione delle domande inviate a mezzo Raccomandata dovrà riportare in maniera univoca la data e l'orario di invio. Tali indicazioni sono necessarie per l'attribuzione della priorità legata all'ordine cronologico di spedizione, per il quale faranno fede la data e l'ora di invio della PEC e la data e l'ora riportate sul timbro postale (nel caso di invio tramite Raccomandata A/R).

A tal proposito si precisa che sarà cura del mittente verificare che sul plico risultino indicati la data e l'orario di accettazione da parte dell'ufficio postale e, in difetto di indicazioni relativamente all'orario, sarà considerato, ai fini dell'inserimento nella lista degli ammessi al colloquio, l'orario delle ore 23:59 del giorno di spedizione. Qualora non risulti in maniera certa neppure la data di invio, saranno considerati utili la data e l'orario di arrivo presso gli uffici dell'Agenzia regionale per il lavoro.

In caso di parità di data e orario di invio la precedenza è data al candidato più giovane.

Si precisa, infine, che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, la domanda non giungesse a destinazione, questa non potrà essere presa in considerazione.

Art. 9 – Modalità di selezione

La selezione prevede una prova pratica ed un colloquio motivazionale, ai quali sono attribuiti i seguenti punteggi:

Prova pratica	60
Colloquio	40
Punteggio finale candidato	100

La **selezione** verterà su:

1. Prova pratica di cucina, supervisionata dallo Chef Roberto Petza, che accerterà il possesso delle competenze necessarie a svolgere il percorso formativo;
2. Colloquio individuale teso a verificare gli aspetti attitudinali e motivazionali del candidato.

L'elenco degli ammessi alla selezione, nonché la sede e la data di svolgimento delle prove, sarà pubblicato sul portale Sardegna Lavoro <http://www.sardegنالavoro.it/> e sul sito della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it,

La Commissione di valutazione, composta da rappresentanti dell'ASPAL e dell'Accademia Casa Puddu nominati con atto pubblico, si riserva di attribuire i punteggi relativi al colloquio seguendo criteri oggettivi preventivamente identificati e verbalizzati precedentemente all'espletamento della procedura selettiva.

Il giudizio della Commissione è insindacabile.

Qualora il numero delle candidature dovesse essere superiore alle 30 unità, è prevista una fase di preselezione riservata alle prime 30 candidature.

La preselezione consisterà in un test a risposta multipla. Supereranno questa fase i primi 15 candidati.

In caso di parità di risposte esatte, sarà selezionato il candidato che avrà concluso il test nel minor tempo.

Ai sensi dell'art. 20 della Legge 104/92, nonché della Legge 68/99 art. 16, comma 1, i candidati portatori di handicap dovranno specificare nella domanda l'eventuale ausilio necessario in relazione al proprio handicap.

A tal fine la domanda di ammissione dovrà essere corredata da:

- richiesta dell'ausilio necessario per lo svolgimento della prova;
- certificazioni attestanti la disabilità, rilasciate dalle autorità competenti.

Art. 10 - Graduatoria di ammissione

La Commissione predisporrà la graduatoria finale sulla base dei punteggi ottenuti da ciascun candidato in seguito alla selezione effettuata secondo criteri di cui all'Articolo 9.

La graduatoria sarà resa pubblica sul portale Sardegna Lavoro <http://www.sardegنالavoro.it> e sul sito istituzionale della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it

Si precisa che la pubblicazione della graduatoria sui siti sopramenzionati sarà l'unico mezzo ufficiale di pubblicità, pertanto non sarà inviata alcuna comunicazione scritta ai candidati.

Art. 11 – Conferma di partecipazione e scorrimento della graduatoria

I vincitori della selezione dovranno confermare la loro partecipazione attraverso l'apposito modulo reso disponibile ai soli beneficiari selezionati, e la corresponsione dell'imposta di bollo di Euro 16,00 (ai sensi del DPR 642 del 26.10.72) entro e non oltre cinque giorni dalla pubblicazione della graduatoria.

I posti risultanti vacanti, in base alle eventuali rinunce effettuate o alle mancate conferme di partecipazione, saranno messi a disposizione dei candidati seguendo l'ordine della graduatoria. Si precisa che i candidati potranno essere esclusi anche successivamente alla loro ammissione, per difetto dei requisiti previsti dal presente Avviso.

Art. 12 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" si rende noto che:

1. Il trattamento dei dati forniti dai partecipanti al presente Avviso Pubblico è finalizzato unicamente alla corretta e completa esecuzione dei procedimenti amministrativi ad esso inerenti.
2. Il trattamento sarà svolto, anche con l'ausilio di strumenti elettronici o comunque automatizzati, da parte dell'Agenzia e dei propri dipendenti o collaboratori incaricati ed i dati raccolti saranno archiviati presso l'archivio cartaceo dell'Agenzia.
3. Il conferimento di dati personali comuni e sensibili è strettamente necessario ai fini dello svolgimento delle attività di cui al presente Avviso e la sottoscrizione della manifestazione di interesse comporta l'autorizzazione al trattamento dei dati; l'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferire dati personali comporta l'impossibilità di partecipare alla procedura.
4. I dati personali a conoscenza degli incaricati del trattamento possono essere comunicati a terzi solo ed esclusivamente per le finalità di cui al presente Avviso e soltanto nel caso in cui la comunicazione sia necessaria per il corretto adempimento delle finalità indicate
5. E' prevista la pubblicazione delle graduatorie comprensive degli estremi identificativi dei partecipanti alla selezione nella sezione Concorsi e selezioni:

www.regione.sardegna.it/agenziaregionaleperillavoro/albopretorio

I dati personali possono essere trasferiti verso Paesi dell'Unione Europea e verso Paesi terzi esclusivamente nell'ambito delle finalità di cui al punto 1. 6. L'art. 7 del Codice Privacy conferisce all'interessato l'esercizio di specifici diritti, tra cui quello di ottenere dal titolare la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intelligibile; l'interessato ha diritto di avere conoscenza dell'origine dei dati,

della finalità e delle modalità del trattamento, della logica applicata al trattamento, degli estremi identificativi del titolare e dei soggetti cui i dati possono essere comunicati; l'interessato ha inoltre diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettifica e l'integrazione dei dati, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione della legge; l'interessato ha il diritto di opporsi, per motivi legittimi, al trattamento dei dati.

A tal fine si comunica che titolare del trattamento è l'Agenzia sarda per le politiche attive del lavoro nella persona del Direttore generale.

Art. 13 Informazioni sul Procedimento Amministrativo

Tutte le informazioni relative al presente Avviso pubblico sono disponibili sul sito internet all'indirizzo <http://www.regione.sardegna.it/agenziaregionaleperilavoro/albopretorio/> sezione "Concorsi e Selezioni".

Il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Emanuela Atzori funzionario dell'Agenzia sarda per le Politiche attive del Lavoro.

Il diritto di accesso alla documentazione può essere esercitato rivolgendosi all'URP dell'Agenzia sarda per le politiche attive del lavoro secondo termini e modalità indicati nella L.R. 47/1986, nella L.241/1990, nel D.P.R. 184/2006 oltre che nella Deliberazione Giunta Regionale N. 38/5 del 6.8.2009.

Per qualsiasi informazione concernente il procedimento amministrativo gli interessati potranno contattare:

- l'indirizzo email di posta elettronica agenzialavoro.urp@regione.sardegna.it ;
- l'Ufficio Relazioni con il Pubblico, sito in Via Is Mirronis, 195 - Cagliari, aperto al pubblico dal lunedì al venerdì ore 11:00-13:00; martedì e mercoledì ore 16:00-17:00, esclusi i festivi; recapito telefonico 070 606 7039.