



Genova, 27 marzo 2017

**Fondazione ITS per la mobilità sostenibile - Settore trasporti marittimi e pesca
Accademia Italiana della Marina Mercantile**

Avviso prot. n 680 del 27 marzo 2017
REV. del 05/05/2017

per l'ammissione ai corsi per il conseguimento del diploma di:

**Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie,
agro-alimentari e agro-industriali nell'ambito della ristorazione di bordo
(Cuoco di bordo)**

OBIETTIVO DEL CORSO

Il corso è rivolto a soddisfare il bisogno del settore hotellerie di bordo, nell'ambito particolare della ristorazione di bordo.

La necessità del percorso è anche evidenziata dalla collaborazione con Costa Crociere che si è resa disponibile ad ospitare i partecipanti durante il periodo di stage a bordo delle proprie navi.

L'Azienda si è altresì resa disponibile a valutare l'inserimento dei partecipanti nel proprio organico in percentuale non inferiore al 70% degli idonei che supereranno con esito positivo l'esame finale. Tale inserimento in Azienda rimane comunque vincolato al raggiungimento da parte dei partecipanti delle competenze in uscita previste dal percorso ITS, del livello di preparazione tecnica standard stabilito dalle Aziende del settore e alle norme di selezione applicate normalmente da Costa Crociere per il reclutamento del proprio personale.

Obiettivo del corso è rendere l'allievo in grado di svolgere tutte le attività tecniche qui di seguito descritte:

- Conoscere il contesto organizzativo del settore di riferimento
- Conoscere l'organizzazione della cucina della nave da crociera
- Conoscere il ruolo e i compiti del Cuoco di bordo
- Conoscere le tecniche delle preparazioni in cucina, acquisendo competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche

- Lavorare nel rispetto delle norme sanitarie con particolare riferimento alla normativa HACCP
- Lavorare con le persone
- Conversare in lingua inglese a buon livello
- Operare nella prevenzione e spegnimento incendio a bordo e conoscere le tecniche di sopravvivenza e salvataggio secondo le norme internazionali
- Conoscere e utilizzare le attrezzature, macchinari e strumenti utilizzati in cucina
- Conoscere e applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità
- Gestire i processi produttivi nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del "Made in Italy"
- Gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità

FIGURA PROFESSIONALE

La figura professionale in uscita è il Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali nell'ambito della ristorazione di bordo, un Cuoco di bordo con competenze specialistiche ed elevate abilità pratiche che opera sulla nave da crociera all'interno della cucina.

Conosce l'organizzazione della cucina della nave da crociera e conosce tutte le tecniche di preparazione per la cucina, conosce e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza a bordo, utilizza le attrezzature, macchinari e strumenti utilizzati in cucina ed ha una buona conoscenza della lingua inglese, anche professionale.

Il corso si rivolge ad una delle aree fondamentali per la "Missione" di Costa Crociere: hotellerie e stile italiano per i passeggeri. La cucina è quindi cuore nevralgico e le competenze richieste integrano la parte tecnica con quella gestionale e di vita a bordo.

Per questo il corso è rivolto a persone con una forte motivazione alla vita di bordo, attitudine a lavorare con le persone e per le persone, che verranno formate per svolgere il ruolo a bordo con docenti specializzati per ogni area prevista, permettendo di "vivere il bordo" già dall'aula.

La figura professionale in via prevalente viene impiegata nel settore dei trasporti marittimi e nello specifico presso compagnie di navigazione che prevedano tale figura a bordo. In via alternativa può trovare uno sbocco occupazionale anche nelle strutture di terra nel settore ristorativo o alberghiero.

EDIZIONI PREVISTE DEL CORSO

E' prevista n. 1 edizione di corso. Verranno ammessi al corso n. 22 allievi.

REQUISITI DI AMMISSIONE

Il Corso è destinato a 22 partecipanti in possesso dei seguenti requisiti:

- Età superiore ai 18;
- Cittadini dell'Unione Europea o extracomunitari; quest'ultimi solo se in possesso di permesso di soggiorno illimitato
- In possesso di buona conoscenza della lingua inglese Livello A2
- In possesso di:

- Diploma di Scuola Secondaria Superiore Alberghiera quinquennale-indirizzo alberghiero settore cucina

oppure

- Diploma di Scuola Superiore generico ma con almeno 2 anni di esperienza nel settore cucina certificati attraverso il Centro per l'Impiego o lettere referenze in originale

N. B. Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio richiesto all'estero si richiede equipollenza (rilasciata da MIUR – Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca) o attestazione di valore (rilasciata dall'Ambasciata Italiana del paese di provenienza).

L'accesso ai corsi avviene nel rispetto dei principi fissati dal Decreto Legislativo, 11 aprile 2006, n. 198.

Tutti i requisiti vanno posseduti alla data di chiusura delle iscrizioni

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Per accedere alla selezione gli interessati dovranno presentare apposita domanda di ammissione scaricabile dai seguenti siti:

www.accademiamarinamercantile.it

www.career.costacrociere.it/it/lavora-con-noi/bordo/formazione

La domanda di ammissione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata e con i relativi allegati, dovrà essere consegnata secondo le seguenti modalità:

-in originale a mano presso gli uffici della Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile-sede di Arenzano (Genova) presso Villa Figoli des Geneys, Via Olivette 38 - Orario 9.00/12.00 dal lunedì al venerdì

-via mail (allegando in formato pdf la scansione dell'originale della domanda di ammissione, in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo, debitamente compilata e con i relativi allegati) all'indirizzo:

itscuoco@accademiamarinamercantile.it

In caso di invio tramite mail, la domanda di iscrizione in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo, debitamente compilata in originale e con i relativi allegati dovrà essere consegnata a mano prima della svolgimento della prima prova scritta di selezione, pena l'esclusione dalla stessa.

Il termine per la presentazione delle domande è alle ore 12.00 del 4 Settembre 2017

Non saranno accettate domande compilate in modo non corretto o incomplete o mancanti degli allegati indicati o pervenute **oltre le ore 12.00 del 4 Settembre 2017**, anche se inviate entro il termine indicato.

Alla domanda di iscrizione dovrà essere allegata la seguente documentazione:

1. Copia non autenticata della carta d'identità o del passaporto in corso di validità;

2. Curriculum vitae in formato europeo corredato da fototessera;
3. Eventuale documentazione a supporto in caso di esperienza pregressa
4. Equipollenza o attestazione di valore (per i candidati che abbiano conseguito all'estero il titolo di studio richiesto)
5. Copia del Diploma di Scuola Secondaria Superiore quinquennale posseduto
6. Dichiarazione di presa visione e accettazione del Regolamento Organizzativo della frequenza al corso
7. Dichiarazione di autorizzazione all'utilizzo dei dati personali in base al DLGS n.196 del 30/06/2003

La mancata o parziale presentazione dei suddetti documenti entro i termini stabiliti comporta l'inammissibilità della richiesta di ammissione.

Si segnala l'opportunità di un accesso costante al sito internet di Accademia per verificare eventuali comunicazioni e informazioni.

Non sono ammessi documenti sostitutivi e/o diversi da quelli richiesti.

Non sono ammessi documenti in cui la firma e/o le principali informazioni risultino illeggibili.

L'Accademia non si assume alcuna responsabilità per la dispersione o il ritardo di comunicazioni dipendenti da inesatte indicazioni da parte dei candidati oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento dei dati indicati (indirizzo, telefono, ecc.) nella documentazione inviata, né per eventuali disguidi imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o forza maggiore o comunque per fatti non imputabili all'Accademia stessa.

L'elenco degli ammessi alle selezioni sarà pubblicato **entro il giorno 06 Settembre 2017** sul sito dell'Accademia.

La pubblicazione sul sito dell'Accademia vale quale convocazione per lo svolgimento delle prove scritte.

MODALITÀ DI ACCESSO E SELEZIONE

L'accesso al corso è subordinato alla valutazione del possesso di competenze linguistiche, tecniche, attitudinali e motivazionali. Gli aspiranti corsisti sono dunque tenuti a sottoporsi preliminarmente ad apposite procedure di verifica, stabilite e gestite da una Commissione composta da esperti del settore e della formazione.

L'accesso al corso è altresì condizionato dall'esito positivo delle visite mediche, svolte presso strutture sanitarie e volte ad accertare l'idoneità alla mansione specifica ai sensi D. Lgs. N. 81/08.

La verifica del possesso delle competenze avverrà attraverso le seguenti modalità:

- **Prove scritte**, con cui è possibile maturare **fino a 35 punti**, consistenti in:
 - Test in lingua inglese (massimo 10 punti);
 - Test psico-attitudinale (massimo 10 punti);
 - Test tecnico (massimo 15 punti) (i contenuti sono quelli della formazione scolastica ricevuta durante il quinquennio scolastico o dall'esperienza maturata nel settore).
- **Prova pratica**, con cui è possibile maturare **fino a 20 punti**, consistente nello svolgimento di una preparazione base di cucina
- **Prova orale**, con cui è possibile maturare **fino a 40 punti**, consistente in un colloquio individuale che verterà su argomenti generali atti ad individuare le caratteristiche individuali, le attitudini, le motivazioni del candidato in relazione agli obiettivi del corso, al percorso professionale e al Curriculum Vitae, anche attraverso alcune domande in lingua straniera.

✓ **Titolo di studio** valutazione massimo **5 punti**

Alla valutazione finale di ciascun partecipante alla selezione contribuisce il voto di superamento dell'Esame di Stato

Voto Diploma in Centesimi	Punteggio
60-64	0
65-70	1
71-80	2
81-90	3
91-100	4
100 con Lode	5

Alla prova pratica e orale saranno ammessi i primi 60 classificati risultanti dalla graduatoria della prova scritta, fatti salvi gli eventuali pari merito o le sostituzioni per assenza.

L'elenco degli ammessi alla prova orale verrà pubblicato in tempo utile sul sito dell'Accademia.

Il punteggio finale sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti nelle prove e sarà espresso in centesimi, fino ad un massimo di 100 punti. Al termine della selezione sarà redatta graduatoria finale in base alla quale saranno ammessi al corso i primi 22 candidati.

Si stabilisce un punteggio minimo di idoneità per i candidati pari a 50/100. I candidati che non dovessero raggiungere tale punteggio minimo, sommando i punteggi ottenuti nelle diverse prove, non saranno pertanto ritenuti idonei.

La graduatoria finale verrà pubblicata sul sito della Fondazione Accademia a conclusione delle procedure di selezione.

Il corso sarà avviato solo ad avvenuto superamento della selezione da parte di almeno n.20 partecipanti.

Nel caso in cui qualche Candidato ammesso alla frequenza del Corso dovesse rinunciare entro il terzo giorno di corso del primo anno, si procederà alla convocazione di un numero di aspiranti pari a quello dei rinunciari seguendo l'ordine della graduatoria sino a raggiungere il numero massimo di 22 corsisti previsto dal presente avviso.

Calendario delle prove

La definizione delle date e della sede di svolgimento delle prove verrà comunicata quanto prima.
Si segnala l'opportunità di un accesso costante al sito internet di Accademia.

Si potranno sostenere le prove di selezione (prova scritta, pratica e colloquio) solo se in possesso di documento di riconoscimento in corso di validità.

La mancata presenza alle prove di selezione nel giorno e orario di convocazione sarà considerata rinuncia alla partecipazione al corso.

STRUTTURA E ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il corso (strutturato in 4 moduli) è di durata biennale per un totale di **2.000 ore** suddivise in **770 ore di teoria/pratica** e **1.230 ore di stage**.

Per ogni annualità sono previsti due moduli per un totale di **385 ore di teoria/pratica** e **615 di stage**.

Le lezioni si terranno di norma dal lunedì al venerdì, salvo diversa articolazione del calendario didattico e ad eccezione dei moduli obbligatori per l'imbarco e della parte di stage in cui verrà rispettato l'orario dell'Azienda di inserimento.

Gli allievi ammessi al corso saranno informati sull'inizio dell'attività formativa attraverso comunicazione via mail o telefonica.

Programmazione generale per Macro Aree

MACROAREA	ORE
Presentazione e orientation	51
Il mondo del lavoro: Visite a bordo, testimonianze in aula	35
Lavorare in squadra: Team building	19
Sicurezza a bordo: Basic Safety Training, Crowd and crisis, Security Awareness	101
Lingua inglese	79
Tecnica e pratica di cucina, haccp	450
Preparazione esame	35
Stage	1.230

Sono ammessi all'esame finale gli allievi che abbiano frequentato almeno il **90%** delle ore di lezione.

Le lezioni in Centri autorizzati e/o convenzionati con l'Accademia previsti all'interno del corso hanno orari e giorni di attività variabili a seconda dell'organizzazione dei Centri stessi.

Gli insegnamenti, svolti in parte in lingua inglese, sono articolati in Unità Didattiche.

Gli allievi dovranno sostenere apposite prove di verifica finalizzate all'accertamento dell'avvenuta acquisizione delle conoscenze e abilità previste dalle diverse Unità Didattiche.

Alla valutazione complessiva dell'allievo concorrono le prestazioni e i risultati raggiunti in aula, nei Centri di addestramento e a bordo.

LA FREQUENZA AL CORSO È OBBLIGATORIA E GRATUITA.

CREDITI FORMATIVI

In entrata: verranno valutati, al fine del loro riconoscimento come crediti formativi, i certificati STCW Basic Safety Training e altre eventuali certificazioni già in possesso degli allievi.

SEDI DEL CORSO A TERRA

- Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile sede di Arenzano (Genova), presso Villa Figoli des Geneys, Via Olivette 38.
- Centri di addestramento per il personale marittimo dotati di autorizzazione ministeriale.
- Centri di formazione specialistica.

STAGE

I periodi di stage si svolgeranno a bordo delle navi del Gruppo Costa Crociere.

SERVIZI RESIDENZIALI

Durante lo svolgimento del corso a terra, gli allievi residenti in località che distano a più di 30 chilometri dalla sede di svolgimento del corso, verranno alloggiati gratuitamente (solo pernottamento) presso strutture convenzionate.

Durante lo svolgimento dello stage a bordo delle navi del Gruppo Costa Crociere, gli allievi avranno vitto e alloggio gratuito.

COSTI RIPETIZIONE CORSI

Nel caso il partecipante non superi per incuria e scarso rendimento gli esami relativi alle certificazioni IMO-STCW nella sessione finanziata dall'Accademia, lo stesso è tenuto a coprire autonomamente e obbligatoriamente i costi della ripetizione del corso e dell'esame o degli esami non superati per proseguire il corso in Accademia.

RIMBORSI-SPESE

All'allievo viene riconosciuto un rimborso-spesa pari a 1,00 euro per ogni ora di frequenza in aula, a titolo di indennità sostitutiva del servizio mensa, qualora non fornito direttamente (minimo giornaliero di frequenza: 7 ore articolate su due turni).

CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del biennio, il corsista che abbia frequentato almeno il 90% del monte ore biennale di 2000 ore e che sia stato valutato positivamente dai docenti del corso e dal tutor, sosterrà la verifica finale delle competenze acquisite prevista a livello Nazionale dal D.P.C.M. 25.01.2008, così come modificato dalle "Linee Guida in materia di semplificazione e promozione degli Istituti tecnici Superiori a sostegno delle politiche di istruzione e formazione sul territorio e dello sviluppo dell'occupazione dei giovani, a norma dell'Articolo 1, comma 47, della Legge 13 luglio 2015, n. 107".

Il superamento delle prove finali darà luogo al rilascio del titolo di

Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali nell'ambito della ristorazione di bordo, con rilascio di diploma statale al 5° livello EQF, ai sensi del DPCM 25.01.2008.

Si prevede inoltre il rilascio, se non già in possesso dei partecipanti, delle certificazioni IMO-STCW/78-95 a seguito della partecipazione ai corsi e al superamento degli esami di Basic Safety Training e Haccp.

Nel caso di corsisti che non arrivino al completamento del corso, l'ITS rilascia comunque una certificazione delle competenze acquisite e dei crediti formativi maturati sulla base dei risultati che l'allievo ha ottenuto durante il periodo di lezioni frequentato.

PER INFORMAZIONI E PER OTTENERE IL MODULO DI DOMANDA DI AMMISSIONE:

**Uffici della Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile,
sede di Arenzano (Genova) presso Villa Figoli des Geneys, Via Olivette 38
Tel. 010.8998424
Tel. 010.8998411**

Siti web:

www.accademiamarinamercantile.it

www.career.costacrociere.it/it/lavora-con-noi/bordo/formazione

E-mail:

itscuoco@accademiamarinamercantile.it

ALLEGATO 1

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

L'Accademia Italiana della Marina Mercantile, individuata nella persona del Legale Rappresentante Dr.ssa Daniela Fara, titolare del trattamento di dati personali ai sensi dell'art. 4, comma 1, lettera f), del D.Lgs. 196/2003, eroga corsi di formazione professionale nel settore marittimo, che attua per conto e con finanziamento di enti pubblici, o che progetta e commercializza con finanziamento privato e/o dell'utenza.

Allo scopo di gestire la complessità dei corsi di formazione, la molteplicità dei fruitori degli stessi, nonché allo scopo di fornire agli interessati informazioni sui propri corsi/servizi e di elaborare proposte commerciali personalizzate, l'Accademia Italiana della Marina Mercantile esercita attività di raccolta e trattamento di dati personali.

I dati raccolti a questo scopo si limitano alle informazioni anagrafiche, ai recapiti residenziali, domiciliari, telefonici ed elettronici, al curriculum vitae et studiorum degli interessati. In nessun caso riguardano informazioni riservate come: stato di salute, fede religiosa, orientamento sessuale ed informazioni su procedimenti giudiziari. A integrazione vengono raccolte informazioni riguardanti le esperienze di pratica (quando sono previste dai percorsi formativi).

I dati raccolti sono contenuti in banche dati, sia su supporto cartaceo sia su supporto magnetico e la modalità di trattamento è sia manuale sia automatizzata;

La comunicazione dei dati personali è facoltativa e l'eventuale rifiuto a fornirli o a non concederne il trattamento potrà determinare l'impossibilità dell'Accademia Italiana della Marina Mercantile di gestire e organizzare l'offerta formativa, o di fornire informazioni commerciali.

I dati in nostro possesso potranno essere utilizzati anche in futuro per trasmettere agli interessati informazioni su nuovi corsi e nuovi servizi.

Hanno accesso ai dati, oltre al titolare del trattamento, alcuni incaricati del trattamento, collaboratori dell'azienda, professionalmente preparati e contrattualmente impegnati a salvaguardare sicurezza e riservatezza dei dati stessi.

Fatto salvo il caso in cui l'iscritto a un corso dell'Accademia Italiana della Marina Mercantile debba sostenere un periodo di pratica interno al percorso formativo presso un'azienda o una società collegata con l'Accademia stessa, e fatto salvo il caso in cui per l'iscritto si aprano opportunità di lavoro con società e/o con soggetti partner o collaboratori dell'Accademia, i dati personali, raccolti esclusivamente per le modalità indicate, non verranno trasmessi ad altre aziende o comunicati a terzi, esterni all'azienda, per nessuna ragione.

L'interessato potrà far valere i propri diritti (informazioni, aggiornamento, rettifica, cancellazione, ecc.) così come espressi dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003, riportato di seguito, rivolgendosi al responsabile del trattamento, il Dr. Davide Stasi, presso la nostra sede di Genova, Via Oderico 10, 16145, o telefonicamente al numero 010 3622472, o ancora, via mail all'indirizzo info@accademiamarinamercantile.it, ovvero stasi.d@accademiamarinamercantile.it.

D.Lgs. n. 196/2003 - Art. 7 (Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti)

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- a) dell'origine dei dati personali;
- b) delle finalità e modalità del trattamento;
- c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
- e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- b) al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale.

ALLEGATO 2

REGOLAMENTO ORGANIZZATIVO DELLA FREQUENZA AL CORSO PER Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali nell'ambito della ristorazione di bordo (Cuoco di bordo)

PREMESSA

Il presente regolamento è stato redatto sulla base del Regolamento organizzativo della frequenza ai corsi ITS della Fondazione (approvato dalla Giunta Esecutiva in data 15/12/2015).

La vita comunitaria in Accademia, ivi compresi i rapporti con gli operatori, è retta dal principio delle pari dignità di ciascuno, senza distinzioni di sesso, di etnia, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali e deve essere improntata non solo al principio della civile convivenza, basata sul reciproco rispetto, ma anche a principi di concreta solidarietà, lealtà nei comportamenti e reciproca collaborazione.

NORME GENERALI E RESPONSABILITA'

- 1) I corsi si svolgono presso la sede della Fondazione e presso ogni altra sede, sul territorio locale e/o nazionale, funzionale allo svolgimento dei piani formativi.
- 2) Le strutture sono gestite – direttamente o avvalendosi di soggetti convenzionati - dall' ITS "Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile" (in seguito denominata F.A.I.M.M.), che organizza il servizio nell'ambito delle finalità istituzionali.
- 3) La responsabilità del servizio è affidata al Direttore Generale, che dispone gli interventi necessari per la corretta applicazione del presente atto e vigila in generale sul buon andamento del servizio, secondo le linee generali fissate annualmente dal Consiglio di Indirizzo e in relazione al regolare svolgimento dei programmi didattici in base a quanto stabilito dal CTS.

NORME DI CARATTERE GENERALE

- 1) Gli Allievi sono tenuti a mantenere costantemente un comportamento corretto e rispettoso dei diritti e doveri degli altri Allievi e di tutto il personale che opera all'interno della F.A.I.M.M..
- 2) La frequenza in F.A.I.M.M. è obbligatoria.
- 3) Non sono ammessi ritardi o assenze ingiustificate.
- 4) Sono ammesse assenze dalle lezioni solo nei seguenti casi e comunque non oltre il 10% del monte ore totale del corso:
 - a. Malattia o ricovero ospedaliero comprovati da certificato medico, da presentare al rientro, per la riammissione alle lezioni. Il preavviso telefonico dell'assenza dovrà essere effettuato entro la prima giornata di assenza;
 - b. Gravi motivi familiari, comprovati da adeguata certificazione, attinenti a parenti in linea diretta, fino a un massimo di 5 giorni di lezione.
- 5) Le lezioni hanno di norma inizio alle ore 9,00 e si concludono alle ore 18.00. Durata e orari delle lezioni possono essere modificati in base alle esigenze di compilazione del calendario didattico. L'ingresso degli Allievi è previsto tassativamente entro i quindici minuti che precedono l'orario di inizio delle lezioni.
- 6) Il mancato rispetto delle regole di cui agli articoli precedenti ne prevede la segnalazione alla Direzione, cui compete l'individuazione degli aspetti sanzionatori applicabili al caso e l'eventuale istruzione degli stessi, per competenza, al Consiglio di Disciplina.
- 7) La permanenza degli Allievi nei locali dell'Accademia oltre l'orario delle lezioni, deve essere autorizzata dal Tutor, dopo aver accertato la disponibilità degli spazi.
- 8) Ogni Allievo è tenuto ad una corretta compilazione e conservazione del registro di classe.

Qualora fossero rilevate anomalie nella attestazione della presenza (firme non conformi), il caso verrà segnalato alla Direzione cui compete l'individuazione degli aspetti sanzionatori applicabili al caso e l'eventuale istruzione degli stessi, per competenza, al Consiglio di Disciplina.

9) L'Allievo ha diritto ad utilizzare, durante lo svolgimento dei corsi, gli spazi esterni, le strutture interne ed esterne, le attrezzature e gli arredi dell'Accademia, nel rispetto degli orari e delle norme che ne regolamentano l'uso e delle necessità degli altri Allievi, e con l'obbligo di mantenimento del decoro e della pulizia degli stessi. L'Allievo ha altresì diritto a ricevere in dotazione il materiale didattico di uso individuale, quando previsto, e a consultare dizionari, manuali e altro materiale in dotazione all'Accademia.

10) Gli Allievi rispondono, a livello individuale o collettivo, della mancata restituzione di materiali e/o attrezzature a loro assegnate, nonché di eventuali danni arrecati volontariamente o per incuria ai beni e/o alle strutture attraverso il risarcimento degli stessi, indipendentemente dall'adozione o meno di altri provvedimenti sanzionatori.

11) La F.A.I.M.M. partecipa e organizza manifestazioni ed eventi a carattere ufficiale e istituzionale.

Tali eventi sono parte integrante dell'esperienza formativa degli Allievi. Qualora in tali occasioni sia necessaria la partecipazione di una rappresentanza di Allievi, gli stessi sono tenuti a garantire la loro presenza nel numero richiesto dalla Direzione, anche al di fuori dell'orario delle lezioni.

12) Ogni Allievo è tenuto ad un uso idoneo delle attrezzature informatiche (limitato esclusivamente alle ore di lezioni o a motivi di studio, con divieto di installazione di programmi non autorizzati dall'Accademia e di collegamento ad INTERNET per uso personale); non è consentito l'utilizzo delle attrezzature informatiche senza la presenza e/o l'autorizzazione di Docenti/Tutor dell'A.I.M.M. In caso di inadempienza si provvederà ad un richiamo scritto. Se tale inadempienza si dovesse reiterare nel tempo, oltre al richiamo scritto, l'Allievo potrà essere privato della possibilità di utilizzare le attrezzature informatiche anche per motivi di studio.

13) Ogni Allievo è tenuto a custodire personalmente il materiale didattico e le attrezzature che gli sono state assegnate.

14) Gli allievi dovranno sostenere prove di verifica al termine di ogni Unità Formativa, nonché a conclusione di ogni modulo, previa informazione da parte del Docente o del tutor sulla data di svolgimento e sulla tipologia di prova che verrà somministrata. Qualora il livello di apprendimento risultasse insufficiente in una o più Unità Formative, l'allievo dovrà recuperare, in modo autonomo o con il supporto del docente interessato, a seconda dei casi, e dovrà dimostrare, entro la fine del semestre successivo, attraverso una ulteriore prova scritta e/o orale, di aver colmato le lacune in precedenza mostrate. Qualora tali lacune non vengano superate, l'Allievo sarà impossibilitato alla prosecuzione del percorso.

15) All'esame finale vengono ammessi gli allievi che abbiano frequentato almeno il 90% del monte ore biennale e che siano stati valutati positivamente dai docenti del corso e dal tutor aziendale, ovvero che abbiano raggiunto gli obiettivi formativi previsti dal percorso.

16) Il periodo di imbarco ha lo stesso valore, ai fini della prosecuzione del percorso, del livello di preparazione raggiunto durante i periodi in aula e nei centri di addestramento. Costituiscono, pertanto, ulteriore motivo di possibile interruzione del percorso in Accademia:

- il rifiuto di imbarco da parte dell'Allievo
- il mancato reimbarco per decisione della Compagnia di Navigazione
- lo sbarco anticipato nei seguenti casi:
 - Per colpa grave dell'Allievo
 - Decisione della Compagnia di Navigazione
 - Per giusta causa
 - Per autonoma scelta dell'Allievo.

La casistica di allontanamento dall'Accademia in relazione agli imbarchi è meglio specificata nel capitolo "REGOLAMENTAZIONE IMBARCHI".

DIVISA

Gli Allievi dell'Accademia sono obbligati all'utilizzo della divisa. La divisa è uno dei simboli dell'appartenenza dell'Allievo all' ITS "Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile", istituzione dell'Istruzione tecnica nazionale post - secondaria. Il possesso della divisa impone anche doveri e responsabilità di carattere etico e comportamentale. Il comportamento deve essere quindi conforme allo stile e al livello dell'A.I.M.M. e delle Aziende partner. Distinguersi non significa solo avere un abito diverso dagli altri, ma anche avere comportamenti e atteggiamenti adeguati. Nulla deve essere compiuto, mentre si indossa

la divisa, che possa portare biasimo o disonore; al contrario l'immagine della divisa deve suscitare negli altri rispetto e stima.

Gli Allievi sono responsabili per quanto attiene alla sua cura, ordine e pulizia, e sono altresì tenuti ad adottare, anche quando non indossino la divisa, un abbigliamento sobrio e un linguaggio e comportamento adeguati alla qualifica di Allievo dell'ITS "Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile". L'Allievo che si presenti in A.I.M.M. o durante le manifestazioni/cerimonie pubbliche in situazione non conforme, non potrà essere ammesso alle lezioni o alla manifestazione, indipendentemente dall'adozione o meno di altri provvedimenti sanzionatori.

È totalmente a carico dell'Allievo l'acquisto di capi aggiuntivi, conformi alla divisa consegnata, rispetto al corredo inizialmente fornito.

TENUTA DELL'ASPETTO E DELLA DIVISA

Gli Allievi sono tenuti a mantenere un aspetto decoroso, il che comporta:
non indossare piercing, bigiotteria a vista, coprire tatuaggi visibili;
tenere in ordine i capelli lunghi, per i maschi è in ogni caso preferibile un taglio di capelli corto;
non indossare alcun accessorio in contrasto con la divisa;
i capi devono essere sempre puliti e stirati.

ASSEGNAZIONE E TENUTA DELL'ALLOGGIO

La Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile garantisce ad ogni Allievo che disti a più di 30 chilometri dalla sede di svolgimento dei corsi una soluzione residenziale gratuita in aziende locali convenzionate. Tale servizio reso dall'A.I.M.M. rappresenta un ingente investimento economico e un primo momento di confronto per gli Allievi che affrontano una scelta di vita lontano da casa, un "allenamento" per la futura vita di bordo. L'Allievo deve dimostrare il proprio senso di responsabilità e maturità attraverso un comportamento che si richiami costantemente al rispetto delle persone e delle cose e al comune senso civico. Ogni Allievo riceverà, all'inizio di ogni modulo, copia del planning del proprio percorso formativo. Il planning è indicativo dei periodi di inizio e fine aula.

Sulla base delle date previste di inizio dei moduli, ogni Allievo è tenuto a segnalare con almeno venti (20) giorni di anticipo eventuali variazioni sulla propria presenza in A.I.M.M. per ogni singolo modulo. Al momento della comunicazione della data di fine modulo l'Allievo deve segnalare al tutor la data di partenza. In caso di mancato rispetto di tale norma consegue un danno economico a carico dell'A.I.M.M. Per questo motivo il costo della struttura relativo al periodo di mancato utilizzo sarà a carico dell'Allievo, sia che la variazione intervenga a inizio, fine modulo o durante lo stesso.
L'assegnazione degli alloggi avviene a discrezione dell'A.I.M.M.

L'Allievo è tenuto, in qualsiasi struttura venga ospitato, a contribuire al mantenimento dell'igiene e della pulizia dell'alloggio a lui assegnato.

L'occupazione dell'alloggio è garantita dalla notte antecedente l'inizio delle lezioni fino alla notte successiva all'ultimo giorno di lezione. Gli orari di check in e check out sono comunicati al momento di assegnazione dell'alloggio.

L'Allievo è responsabile degli eventuali danneggiamenti prodotti agli arredi e alla struttura destinate all'alloggio e qualora venga avanzata richiesta di risarcimento da parte della proprietà, l'onere è a carico dell'Allievo. Qualora i responsabili dell'alloggio, in accordo con i responsabili dell'A.I.M.M., richiedano e motivino per iscritto l'allontanamento di un Allievo, per gravi e/o ripetute scorrettezze comportamentali nei confronti di beni e/o persone, lo stesso è tenuto a reperire autonomamente e con onere a proprio carico soluzioni residenziali alternative, per la eventuale prosecuzione del proprio percorso formativo. Nel caso in cui il comportamento dell'Allievo abbia provocato danni economici e di immagine all'A.I.M.M., particolarmente gravi, si può procedere, oltre che a richiedere il rimborso per i danni procurati, al deferimento dello stesso al Consiglio di Disciplina per la proposta di allontanamento dall'A.I.M.M.

REGOLAMENTAZIONE IMBARCHI

La Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile garantisce ai propri Allievi del percorso ITS 1.230 ore di navigazione, a bordo di navi della Compagnia Costa Crociere. I periodi di navigazione sono vincolati alla pianificazione dell'intero percorso formativo in quanto strettamente correlati alla frequenza dei moduli in aula.

Gli Allievi sono tenuti a comunicare all'A.I.M.M., via email o tramite fax, direttamente o attraverso congiunti, amici, ecc., le informazioni relative al proprio imbarco e sbarco entro 3 giorni dalla data di avvenuto imbarco o sbarco; qualora l'Allievo non si attenga a quanto sopra stabilito, l'A.I.M.M. provvederà ad un richiamo scritto.

La disponibilità di imbarchi per gli Allievi può essere presentata con tempistiche diverse, anche a modulo concluso. La successiva comunicazione dei tempi di imbarco avviene in base alle esigenze di Costa Crociere e ai tempi tecnici necessari per le procedure di imbarco ed è insindacabile.

Rifiuto dell'imbarco

L'imbarco è il momento cruciale del percorso formativo dell'Allievo, il momento nel quale l'Allievo mette alla prova la propria motivazione e verifica il proprio progetto professionale.

L' A.I.M.M. può garantire agli Allievi la durata del periodo a bordo prevista nel patto formativo solo se ciascun Allievo rispetta tempi e modi stabiliti dall'A.I.M.M. stessa in accordo con Costa Crociere, nell'organizzazione degli imbarchi.

Per questi motivi l'assegnazione dell'imbarco è insindacabile.

Pertanto, nel caso l'Allievo rifiuti l'imbarco a lui assegnato, tale decisione determina, di norma, la cessazione dalla frequenza del percorso formativo in Accademia.

Il rifiuto dell'imbarco comporta sempre la convocazione del Consiglio di Disciplina e la pronuncia dello stesso in merito all'eventuale allontanamento dell'Allievo che abbia rifiutato l'imbarco.

Sbarco anticipato

Lo sbarco anticipato dell'Allievo crea gravi problemi organizzativi ed economici all'A.I.M.M. e alla Società di Navigazione, oltre a procurare grave danno di immagine all'A.I.M.M. stessa e a nuocere all'imbarco di altri Allievi.

Pertanto, non è ammesso lo sbarco dell'Allievo prima dello scadere del termine stabilito con la stipula del contratto per l'imbarco, fatte salve diverse esigenze organizzative concordate tra A.M.M.M e Compagnia.

Lo sbarco è consentito solo per le seguenti motivazioni:

sbarco per malattia o infortunio

sbarco per gravi motivi familiari (morte o pericolo di morte ascendenti, discendenti, coniuge, compagno/a)

Per tutte le altre cause di sbarco, cioè:

per colpa grave dell'Allievo

decisione della Compagnia di Navigazione

per giusta causa

per autonoma scelta dell'Allievo

è prevista di norma la cessazione dell'Allievo dal percorso in Accademia Italiana della Marina Mercantile.

In tali casi è comunque sempre prevista la convocazione del Consiglio di Disciplina e la pronuncia dello stesso in merito all'eventuale allontanamento dell'Allievo che sia sbarcato anticipatamente per motivazioni diverse da quelle consentite.

E' altresì, di norma, causa di cessazione dell'Allievo dal percorso in Accademia il mancato reimbarco per decisione della Compagnia. E' comunque sempre prevista la convocazione del Consiglio di Disciplina e la pronuncia dello stesso in merito all'eventuale allontanamento dell'Allievo.

DIVIETI

1. Durante le lezioni non è consentito l'uso di cellulari e di riproduttori audio/video neanche attraverso l'uso di auricolari;
2. Agli Allievi è vietato effettuare azioni che possano costituire motivo di rischio a persone o cose o che

costituiscano violazione di leggi o regolamenti vigenti.

3. E' vietato utilizzare computer personali se non in caso di autorizzazione da parte del Docente/Tutor.

4. E' vietato connettersi alla rete wireless dell'Accademia tramite PC portatile, smartphone, tablet o altro supporto dotato di connessione internet.

In caso di mancato rispetto di uno o più divieti, il caso verrà segnalato alla Direzione cui compete l'individuazione degli aspetti sanzionatori applicabili e l'eventuale istruzione degli stessi, per competenza, al Consiglio di Disciplina.

ISTITUZIONE DELL'ALLIEVO DI SERVIZIO

1) Viene istituita la figura dell'Allievo di servizio, il cui ruolo sarà di:

- referente del gruppo-classe nelle relazioni con la Direzione e garante del rispetto da parte del gruppo-classe delle regole etiche, di comportamento e della disciplina, nonché della tenuta delle uniformi;
- referente del Tutor di classe su eventuali problemi di carattere disciplinare, comportamentale o legati alla tenuta del decoro;

2) L'Allievo di servizio viene indicato dal Tutor, scelto tra tutti gli Allievi del gruppo-classe. Può essere sollevato dall'incarico, se inadempiente, su decisione del Tutor o su richiesta motivata dei colleghi di corso.

ORGANISMI DI RAPPRESENTANZA DEGLI ALLIEVI

L'Accademia intende favorire la possibilità per gli Allievi di riunirsi, mettendo a disposizione spazi adeguati, per discutere delle problematiche relative ai piani di studio, programmi didattici e quant'altro di loro interesse rispetto al percorso formativo e alla permanenza in Accademia. Qualora gli Allievi lo ritengano opportuno, l'esito di tali discussioni potrà essere presentato al Direttore, che lo sottoporrà all'attenzione del Comitato Tecnico Scientifico.

SANZIONI DISCIPLINARI

L'Organo preposto alla applicazione delle sanzioni disciplinari che non prevedono la possibilità di allontanamento o decadenza è il Direttore dell'A.I.M.M.

Le sanzioni disciplinari di competenza del Direttore dell'A.I.M.M. sono le seguenti:

- a. richiamo verbale: per lievi violazioni del regolamento o lievi colpe
- b. richiamo scritto: per ripetute lievi violazioni o ripetute colpe lievi o per infrazioni che pregiudichino il regolare e sereno svolgimento dei corsi. Tre richiami scritti comportano l'automatico deferimento al C.d.D. Avverso il richiamo scritto l'Allievo può inviare ricorso scritto al Presidente del Consiglio di Disciplina, entro 5 giorni dal ricevimento della sanzione.

I casi in cui si può dar luogo all'allontanamento di un Allievo dall'A.I.M.M., sono i seguenti:

- Tre lettere di richiamo;
- Gravi o ripetute violazioni del regolamento o comportamenti altamente lesivi dell'immagine pubblica della "Fondazione Accademia Italiana della Marina Mercantile";
- Grave violazione del patto formativo.

In caso di mancanze gravi da parte di un Allievo, tali da poterne decretare l'allontanamento dall'A.I.M.M., l'Organo preposto a deliberare in merito è il Consiglio di Disciplina, nominato dalla Giunta Esecutiva su proposta del Presidente dell'A.I.M.M.

L'Organo preposto alla applicazione di sanzioni disciplinari che prevedono la possibilità di allontanamento di un allievo è del Consiglio di Disciplina.

Le sanzioni disciplinari di competenza del C.di D. sono le seguenti:

- i. Ammonizione solenne: comporta l'esclusione dalla graduatoria per l'attribuzione di borse di studio per

l'anno accademico in corso, nonché l'avvertimento che una seconda ammonizione solenne, durante il restante periodo formativo, comporta l'automatico allontanamento dall'A.I.M.M.

ii. Allontanamento immediato dall'A.I.M.M.

In caso di gravi infrazioni che possano pregiudicare la serenità dell'ambiente o creare rischio per la vita collettiva, il Direttore può provvedere alla sospensione cautelare dell'Allievo, convocando entro le 48 ore successive il C.d.D. che dovrà riunirsi entro i 5 giorni successivi alla convocazione. Di tale riunione si darà comunicazione scritta all'interessato.

L'Allievo interessato può presentare, tramite il Direttore, una memoria scritta a sua discolpa, 48 ore prima della riunione del Consiglio. E' facoltà del Consiglio audire l'Allievo.

Le decisioni del C.d.D. sono inappellabili.

Il Consiglio di Disciplina dura in carica tre anni e per il triennio 2014-2017 è così composto:

- Direttore dell'Accademia Italiana della Marina Mercantile (Presidente)
- Amm. Lucio Terranova
- Dott. Gianni Scarso
- Dott. Renato Causa
- Prof. Antonio Adduci
- Il tutor della classe di appartenenza dell'Allievo
- Un Allievo (se presente, l'Allievo di Servizio della classe di appartenenza).

Nella prima riunione, il Consiglio di Disciplina approva il proprio Regolamento interno, comprendente anche le modalità di votazione.

L'Allievo dovrà prendere visione del presente regolamento e firmarne l'accettazione all'atto della presentazione della domanda di iscrizione.

Al momento dell'ingresso in Accademia ogni Allievo sarà tenuto inoltre a visionare e controfirmare anche il patto formativo.