



AVVISO N. 8/2016

**PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL
RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA**



EUROFORM Progettazione e Servizi Formativi S.r.l. Impresa Sociale
VIA CAPITANO FRANCESCO MARTINEZ N. 5, 95024 – ACIREALE (CT)
Tel. 095.800026
email: euroformsas@tiscali.it - PEC: amministrazione@pec.euroformacireale.it

Progetto: Titolo/ denominazione
IN GIRO PER LA TRINACRIA/Collaboratore di cucina
Area Professionale/Sotto-area Professionale
TURISMO E SPORT/Servizi Turistici
Codice CIP progetto
ID 452
Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.08.2020

RIAPERTURA BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
1820	3915	Collaboratore di Cucina	Diploma di Scuola Secondaria di I° Grado	Qualifica	Ramacca	SI	580	98	5

*Progetto cofinanziato dal
POR SICILIA FSE 2014-2020*

FINALITÀ DELL'INTERVENTO



Finalità del corso è la qualificazione di soggetti disoccupati attraverso l'acquisizione di competenze tecniche, organizzative e gestionali orientate alla valorizzazione del turismo enogastronomico di qualità, nei diversi contesti territoriali con riguardo alla scelta delle materie prime, alla conoscenza della normativa in materia di sicurezza alimentare e delle procedure di conservazione del cibo, alla preparazione dei pasti, alle procedure di riordino, pulizia e igiene della cucina e dei locali annessi.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED 1820 CORSO CS 3915 - COLLABORATORE DI CUCINA

Titolo conseguito: QUALIFICA

Sede di svolgimento: RAMACCA (CT) – VIA CATANIA n, 51

Numero di partecipanti: 15

*Numero posti disponibili: 5 **Salvo ulteriori rinunce fino alla scadenza del presente Bando***

Data prevista di avvio del corso: 11/10/2021

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso, le persone in età lavorativa, le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;
- avere il titolo di studio minimo Diploma di Scuola Secondaria di I° Grado indicato nell'**Allegato A "Elenco delle qualificazioni"** in corrispondenza del profilo di riferimento.

Non sono inclusi, tra i destinatari dell'Avviso, gli occupati. In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.



ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del Modulo	Ore
La sicurezza alimentare	20
Elementi di merceologia	30
L'organizzazione del lavoro di cucina	60
Gli strumenti e le attrezzature di cucina	30
Il ciclo di lavoro del processo ristorativo	50
La preparazione in cucina	70
La conservazione dei cibi	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Il processo che porta alla creazione di una nuova impresa	3
Scenari europei ed italiani di riferimento	3
Lo Start-up di impresa e gli incubatori certificati	6
Incentivi in favore dell'autoimpiego	12
Redazione del business plan	12
Totale complessivo in ore	380

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 580

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- *curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede di EUROFORM Progettazione e servizi formativi S.r.l. Impresa Sociale, Via Capitano Francesco Martinez n. 5, 95024 - Acireale (CT) o tramite mail a euroformsas@tiscali.it o tramite PEC



amministrazione@pec.euroformacireale.it entro il termine improrogabile del giorno 30/09/2021 ore 14:00.

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 30% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Saranno ammessi alla selezione tutti i partecipanti che avranno presentato la documentazione completa richiesta in fase di iscrizione.

La selezione dei partecipanti ai corsi sarà svolta secondo principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza.

Il 30% dei posti a disposizione sarà riservato a donne, di cui 2 extracomunitarie. A parità di punteggio finale, sarà prescelto l'utente con maggiore anzianità di disoccupazione, fatto salvo il principio di pari opportunità

Qualora il numero dei partecipanti fosse superiore a 5, si procederà ad una selezione che prevede:

- Test di cultura generale per un punteggio massimo di 20;
- Colloquio conoscitivo/motivazionale per un punteggio massimo di 40.

L'eventuale selezione si svolgerà presso la sede di RAMACCA (CT) – VIA CATANIA n, 51, secondo un calendario che sarà pubblicato nel sito dell'Ente, nel rispetto delle misure di sicurezza anti COVID.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso le imprese ricadenti nel comune di RAMACCA (CT) e comuni limitrofi.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 4,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.

L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata di durata inferiore a tre ore. Negli altri casi l'indennità è riconosciuta per una frequenza di almeno tre ore.



CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la qualifica di COLLABORATORE DI CUCINA, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

ENTE: EUROFORM Progettazione e servizi formativi S.r.l. Impresa Sociale

INDIRIZZO: Via Capitano Francesco Martinez n. 5, 95024 - ACIREALE (CT)

TELEFONO: 095.800026

EMAIL: euroformsas@tiscali.it PEC: amministrazione@pec.euroformacireale.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 11.2 dell'Avviso 8/2016, nonché della normativa vigente.

