



AVVISO N. 8/2016

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



A.I.C.S. Formazione Professionale Agrigento
Via Mazzini, 104 – 92100 Agrigento
C.F. 93004470840 - Tel/Fax 0922 071454 - E-mail aicsfp@alice.it - PEC aicsfp@postecert.it

Progetto: Titolo/ denominazione

CIBUS

Area Professionale/Sotto-area Professionale

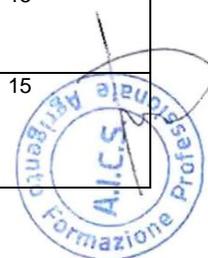
Turismo e Sport – Servizi Turistici

Codice CIP progetto

Graduatoria D.D.G. n. 169 del 23.01.2017

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	
CS1001	ED1777	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	San Biagio Platani (AG)	SI	600	100	15
CS1001	ED3617	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Mussomeli (CL)	SI	600	100	15
CS1716	ED4494	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Agrigento	SI	600	100	3
CS1716	ED6193	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Sciacca (AG)	SI	600	100	15
CS1721	ED5049	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	San Biagio Platani (AG)	SI	720	120	15





*Progetto cofinanziato dal
POR SICILIA FSE 2014-2020*

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Descrizione delle finalità dell'intervento, con riferimento a quanto descritto nel progetto approvato ex Avviso 8/2016

Il corso di Collaboratore di cucina ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado di intervenire a supporto dei responsabili dei processi di lavoro nelle attività di ristorazione. Le competenze acquisite consentiranno di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati.

Il corso di Collaboratore di sala e bar ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado di intervenire nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. Le competenze acquisite consentiranno di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente di alimenti e bevande.

Il corso di Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado di eseguire compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera, assicurando igiene, ordine e funzionalità della struttura.





DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED1777 CORSO CS1001 - COLLABORATORE DI CUCINA

Titolo conseguito: Attestato di qualifica di Collaboratore di cucina

Sede di svolgimento: Via Veneto, snc – 92020 San Biagio Platani (AG)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01 Giugno 2019.

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 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.

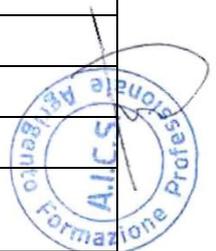
I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 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 Aula
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	40
Tecniche di comunicazione organizzativa	40
Inglese tecnico	30
Gastronomia	30
Processi, strumenti e attrezzature per la pianificazione e organizzazione del lavoro	30
Igiene degli alimenti e normative di riferimento per gli operatori di	40





Titolo del modulo	Ore Aula
settore	
Processi e cicli del settore ristorativo	40
Tecniche e strumenti di preparazione delle pietanze	30
Elementi di merceologia	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Mondo del lavoro e spendibilità della professione	20
Progettualità professionale e dinamiche di relazione nel mondo del lavoro	18
Cultura d'impresa e pari opportunità	18
Totale complessivo in ore	400

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 600 ore

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 può essere presentata direttamente presso la sede dell'AICS Formazione Professionale, via Mazzini 104 Agrigento, tramite pec all'indirizzo aicsfp@postecert.it o tramite mail all'indirizzo aicsfp@alice.it entro il termine improrogabile del giorno 12/03/2019 ore 12:00.

Data di selezione prevista: 13/03/2019 ore 08:30 – Sede di selezione: Via Veneto, snc – 92020 San Biagio Platani (AG).





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.

MODALITA' DI SELEZIONE

In caso di domande di partecipazione superiori a 15 si procederà a selezione mediante colloqui individuali che, oltre ad approfondire la conoscenza del curriculum formativo/professionale dei candidati, saranno volti ad esplorare le competenze possedute dagli stessi, l'orientamento motivazionale, l'assertività e la competitività professionale e i modi di affrontare le situazioni conflittuali. Saranno scelti i 15 migliori candidati garantendo l'applicazione del principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi delle disposizioni vigenti: a parità di risultati prevarrà l'anzianità di disoccupazione e, in subordine, il genere femminile.

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 seguenti imprese:

- Trattoria Sport – Via Pitrè, snc – 92020 San Biagio Platani (AG)

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 AICS FORMAZIONE PROFESSIONALE

INDIRIZZO VIA MAZZINI 104 AGRIGENTO

TELEFONO E FAX 0922071454

EMAIL aicsfp@alice.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.





DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED3617 CORSO CS1001- COLLABORATORE DI CUCINA

Titolo conseguito: Attestato di qualifica di Collaboratore di cucina

Sede di svolgimento: Via Guicciardini, 6,8,10 – 93014 Mussomeli (CL)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01 Giugno 2019.

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 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.

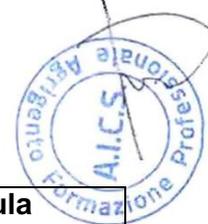
I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 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 Aula
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	40
Tecniche di comunicazione organizzativa	40
Inglese tecnico	30
Gastronomia	30





Titolo del modulo	Ore Aula
Processi, strumenti e attrezzature per la pianificazione e organizzazione del lavoro	30
Igiene degli alimenti e normative di riferimento per gli operatori di settore	40
Processi e cicli del settore ristorativo	40
Tecniche e strumenti di preparazione delle pietanze	30
Elementi di merceologia	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Mondo del lavoro e spendibilità della professione	20
Progettualità professionale e dinamiche di relazione nel mondo del lavoro	18
Cultura d'impresa e pari opportunità	18
Totale complessivo in ore	400

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 600 ore

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

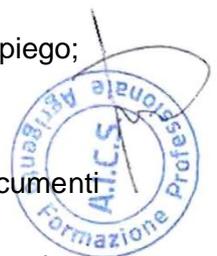
La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

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 può essere presentata direttamente presso la sede dell'AICS Formazione Professionale, via Mazzini 104 Agrigento, tramite pec all'indirizzo aicsfp@postecert.it o tramite mail all'indirizzo aicsfp@alice.it entro il termine improrogabile del giorno 12/03/2019 ore 12:00.





Data di selezione prevista: 13/03/2019 ore 08:30 – Sede di selezione: Via Guicciardini, 6,8,10 – 93014 Mussomeli (CL).

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.

MODALITA' DI SELEZIONE

In caso di domande di partecipazione superiori a 15 si procederà a selezione mediante colloqui individuali che, oltre ad approfondire la conoscenza del curriculum formativo/professionale dei candidati, saranno volti ad esplorare le competenze possedute dagli stessi, l'orientamento motivazionale, l'assertività e la competitività professionale e i modi di affrontare le situazioni conflittuali. Saranno scelti i 15 migliori candidati garantendo l'applicazione del principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi delle disposizioni vigenti: a parità di risultati prevarrà l'anzianità di disoccupazione e, in subordine, il genere femminile.

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 seguenti imprese:

- Ditta Divinity – Via Palermo, 36 – 93014 Mussomeli (CL).

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 AICS FORMAZIONE PROFESSIONALE

INDIRIZZO VIA MAZZINI 104 AGRIGENTO

TELEFONO E FAX 0922071454

EMAIL aicsfp@alice.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.





DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED4494 CORSO CS1716 - COLLABORATORE DI SALA E BAR

Titolo conseguito: Attestato di qualifica di Collaboratore di sala e bar

Sede di svolgimento: Via Mazzini, 104 – 92100 Agrigento

Numero di partecipanti: 3

Data prevista di avvio del corso: 01 Giugno 2019.

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 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 Aula
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	40
Tecniche di comunicazione organizzativa	30
Inglese tecnico	30
Merceologia	20
Igiene degli alimenti e normative di riferimento per gli operatori di settore	50



Titolo del modulo	Ore Aula
Processi e cicli del settore ristorativo	50
Metodologie e strumenti di preparazione e somministrazione di pasti e bevande	40
Strumenti e attrezzature per la definizione e la pianificazione del lavoro	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Mondo del lavoro e spendibilità della professione	20
Progettualità professionale e dinamiche di relazione nel mondo del lavoro	18
Cultura d'impresa e pari opportunità	18
Totale complessivo in ore	400

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 600 ore

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 può essere presentata direttamente presso la sede dell'AICS Formazione Professionale, via Mazzini 104 Agrigento, tramite pec all'indirizzo aicsfp@postecert.it o tramite mail all'indirizzo aicsfp@alice.it entro il termine improrogabile del giorno 12/03/2019 ore 12:00.

Data di selezione prevista: 13/03/2019 ore 08:30 – Sede di selezione: Via Mazzini, 104 – 92100 Agrigento.





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.

MODALITA' DI SELEZIONE

In caso di domande di partecipazione superiori a 15 si procederà a selezione mediante colloqui individuali che, oltre ad approfondire la conoscenza del curriculum formativo/professionale dei candidati, saranno volti ad esplorare le competenze possedute dagli stessi, l'orientamento motivazionale, l'assertività e la competitività professionale e i modi di affrontare le situazioni conflittuali. Saranno scelti i 15 migliori candidati garantendo l'applicazione del principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi delle disposizioni vigenti: a parità di risultati prevarrà l'anzianità di disoccupazione e, in subordine, il genere femminile.

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 seguenti imprese:

1. Sole Mediterraneo – Via Principe di Piemonte , 1 – 92010 Siculiana (AG)
2. Madison – Via S.P. n. 68 Panoramica 100 – 92010 Realmonte (AG)
3. Pasticceria Amedeo s.a.s. - Via Mazzini, 221 - 92100 Agrigento (AG)

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 SALA E BAR**, 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 AICS FORMAZIONE PROFESSIONALE

INDIRIZZO VIA MAZZINI 104 AGRIGENTO

TELEFONO E FAX 0922071454

EMAIL aicsfp@alice.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.





DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED6193 CORSO CS1716 - COLLABORATORE DI SALA E BAR

Titolo conseguito: Attestato di qualifica di collaboratore di sala e bar

Sede di svolgimento: Via Lioni, 10/B – 92019 Sciacca (AG)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01 Giugno 2019.

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 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.

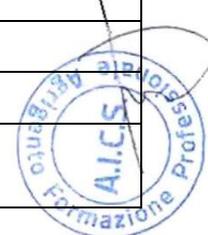
I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 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 Aula
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	40
Tecniche di comunicazione organizzativa	30
Inglese tecnico	30
Merceologia	20
Igiene degli alimenti e normative di riferimento per gli operatori di settore	50





Titolo del modulo	Ore Aula
Processi e cicli del settore ristorativo	50
Metodologie e strumenti di preparazione e somministrazione di pasti e bevande	40
Strumenti e attrezzature per la definizione e la pianificazione del lavoro	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Mondo del lavoro e spendibilità della professione	20
Progettualità professionale e dinamiche di relazione nel mondo del lavoro	18
Cultura d'impresa e pari opportunità	18
Totale complessivo in ore	400

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 600 ore

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 può essere presentata direttamente presso la sede dell'AICS Formazione Professionale, via Mazzini 104 Agrigento, tramite pec all'indirizzo aicsfp@postecert.it o tramite mail all'indirizzo aicsfp@alice.it entro il termine improrogabile del giorno 12/03/2019 ore 12:00.

Data di selezione prevista: 13/03/2019 ore 08:30 – Sede di selezione: Via Lioni,10/B – 92019 Sciacca (AG).



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.

MODALITA' DI SELEZIONE

In caso di domande di partecipazione superiori a 15 si procederà a selezione mediante colloqui individuali che, oltre ad approfondire la conoscenza del curriculum formativo/professionale dei candidati, saranno volti ad esplorare le competenze possedute dagli stessi, l'orientamento motivazionale, l'assertività e la competitività professionale e i modi di affrontare le situazioni conflittuali. Saranno scelti i 15 migliori candidati garantendo l'applicazione del principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi delle disposizioni vigenti: a parità di risultati prevarrà l'anzianità di disoccupazione e, in subordine, il genere femminile.

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 seguenti imprese:

- Sole Mediterraneo – Via Principe di Piemonte , 1 – 92010 Siculiana (AG)

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 SALA E BAR**, 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 AICS FORMAZIONE PROFESSIONALE

INDIRIZZO VIA MAZZINI 104 AGRIGENTO

TELEFONO E FAX 0922071454

EMAIL aicsfp@alice.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.





DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED5049 CORSO CS1721 - Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Titolo conseguito: Attestato di qualifica di Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Sede di svolgimento: Via Veneto, snc – 92020 San Biagio Platani (AG)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01 Giugno 2019.

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 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.

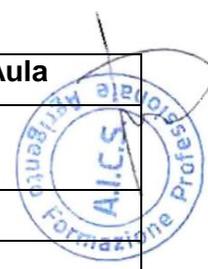
I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 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 Aula
L'attività ristorativa: processi, strumenti e attrezzature per la pianificazione e l'organizzazione del lavoro	95
Normative di riferimento per gli operatori	30
Comunicazione e relazione interpersonale	40
Metodologie e tecniche di manutenzione, pulizia, sanificazione e	120





Titolo del modulo	Ore Aula
disinfestazione	
Inglese	50
Organizzazione delle strutture ricettive e ristorative	25
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Mondo del lavoro e spendibilità della professione	30
Progettualità professionale e dinamiche di relazione nel mondo del lavoro	22
Cultura d'impresa e pari opportunità	24
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240

Durata complessiva del corso: 720 ore

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 può essere presentata direttamente presso la sede dell'AICS Formazione Professionale, via Mazzini 104 Agrigento, tramite pec all'indirizzo aicsfp@postecert.it o tramite mail all'indirizzo aicsfp@alice.it entro il termine improrogabile del giorno 12/03/2019 ore 12:00.

Data di selezione prevista: 13/03/2019 ore 08:30 – Sede di selezione: Via Veneto, snc – 92020 San Biagio Platani (AG).

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.

MODALITA' DI SELEZIONE

In caso di domande di partecipazione superiori a 15 si procederà a selezione mediante colloqui individuali che, oltre ad approfondire la conoscenza del curriculum formativo/professionale dei candidati, saranno volti ad esplorare le competenze possedute dagli stessi, l'orientamento motivazionale, l'assertività e la competitività professionale e i modi di affrontare le situazioni conflittuali. Saranno scelti i 15 migliori candidati garantendo l'applicazione del principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi delle disposizioni vigenti: a parità di risultati prevarrà l'anzianità di disoccupazione e, in subordine, il genere femminile.

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 seguenti imprese:

EL Baip – C/da Mandravia, snc – 92020 San Biagio Platani (AG)

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 polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**, 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 AICS FORMAZIONE PROFESSIONALE

INDIRIZZO VIA MAZZINI 104 AGRIGENTO

TELEFONO E FAX 0922071454

EMAIL aicsfp@alice.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.

Agrigento, 05/03/2019

A.I.C.S. Formazione Professionale
Sede Prov.le di Agrigento
IL PRESIDENTE
(dott. m. sciortino)

