



AVVISO N. 8/2016

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



CE.S.A.M. (Centro studi aziendali mediterraneo)

Via Fabio Besta n° 12 - 90147 Palermo

Riferimenti: Tel. / fax 091 2760820 - info@centrostuducesam.it

Progetto: BAKE OFF

**Area Professionale/Sotto-area Professionale: AGRO-ALIMENTARE -
Produzioni alimentari**

Codice ID progetto: 736

Graduatoria D.D.G. n.139 del 18/08/2020

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	
CS1101	ED3256	Addetto panificatore pasticciere	diploma di scuola media inferiore (licenza media)	Addetto panificatore pasticciere	VIZZINI (CT)	Sì	720	220	15

Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il corso mira a formare la figura di Addetto panificatore pasticciere il quale potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticciere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o



ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE:

- EDIZIONE ED 3256 CORSO CS 1101 - Addetto panificatore pasticciere - Titolo conseguito: Addetto panificatore pasticciere - Sede di svolgimento: Vizzini(CT) - Numero di partecipanti: **15** -Data prevista di avvio del corso: **01/12/2020** (*l'avvio è comunque subordinato all'emissione e registrazione dei decreti di ammissione a finanziamento*).

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 media inferiore (licenza media),** 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
Organizzazione e pianificazione del lavoro nel settore della panificazione - pasticceria	40
Elementi di igiene ambientale e personale	40
Elementi di merceologia alimentare e gastronomia	40
Tecnica professionale di panificazione e pasticceria	40
Laboratorio di panificazione e pasticceria	200
Aspetti normativo organizzativi dell'impresa	76
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240

Durata complessiva del corso: 480

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 operativa sita a **Vizzini(CT) C.da Formiche snc - zona artigianale entro il termine improrogabile del giorno 06/10/2020 alle ore 12:00.**



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.

MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora le domande fossero più di 15 si procederà ad una selezione degli aspiranti, mediante: - test psicoattitudinali individuali; - questionario motivazionale con analisi formalizzata delle conoscenze e competenze possedute, mirati altresì a verificare la reale motivazione a partecipare al corso nonché l'attitudine verso la figura professionale in uscita. Alla fine delle selezioni, saranno scelti i primi 15 migliori candidati. Le aree tematiche su cui verterà la selezione, attraverso il test ed il questionario, sono le seguenti: - percorso scolastico/lavorativo: soddisfazione, coerenza decisionale, impiego del tempo; - struttura di personalità: maturità, socievolezza, flessibilità, progettualità, esame di realtà, creatività; - motivazione: motivazione personale, autostima; - livello di conoscenze fondamentali e propedeutiche alla frequenza del corso di formazione. A parità di risultato di idoneità alla frequentazione prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'Impiego ed, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica. **Le selezioni si svolgeranno secondo il seguente calendario:**

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede svolgimento selezioni	Data	Ore inizio
CS1101	ED3256	Addetto panificatore pasticciere	Vizzini(CT) C.da Formiche snc - zona artigianale	06/10/2020	14:00

I candidati assenti alle selezioni saranno considerati rinunciari.

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:



- Panificio Biscottificio di Antonio Terlato via Roma 169 /P.zza Santa Maria del Gesù n°1 Vizzini (CT).

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 Operatore socio assistenziale, 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: CE.S.A.M. (Centro Studi Aziendali Mediterraneo)

INDIRIZZO : C.da Formiche snc - zona artigianale

TELEFONO/FAX : 091-2760820

EMAIL: info@centrostudicesam.it

www.centrostudicesam.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.