

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



AVVISO N. 8/2016

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



Piazza Umberto I n.23 – Aragona

Sedi/Contatti

Agrigento - Via P. Mattarella, 343 tel. 0922/602783 e.mail info@euroformweb.it

San Cataldo – Piazza San Francesco n. 1 tel. 0934/571977 e.mail sedesancataldo@euroformweb.it

Palermo - Via Pindemonte n. 17 tel. 091/427878 e.mail sedepalermoquarto@euroformweb.it

Villabate – Via Messina Marine n. 55 tel. 091/6618520 e-mail sedevillabate@euroformweb.it

Canicatti - Largo Aosta n. 11 tel 0922/896918 e.mail sedecanicattiaosta@euroformweb.it

Termini Imerese via Nicolò Palmeri n. 14 tel. 091/9102921 e.mail sedetermini@euroformweb.it

Progetto: Titolo/ denominazione

Obiettivo Lavoro 2016

Area Professionale/Sotto-area Professionale

AGRO-ALIMENTARE - Produzioni alimentari

Codice CIP progetto

OBIETTIVO LAVORO 2016 – Progetto ID. 126 – Corso ID. CS110

Graduatoria D.D.G. n. 138 del 18.08.2020

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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	
CS110	ED. 189	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	AGRIGENTO	SI	720	144	15
CS110	ED. 238	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	SAN CATALDO	SI	720	144	15
CS110	ED. 2185	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	PALERMO	SI	720	144	15
CS110	ED. 2188	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	VILLABATE	SI	720	144	15
CS110	ED. 4571	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	CANICATTI'	SI	720	144	15
CS110	ED. 4577	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	TERMINI IMERESE	SI	720	144	15

Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



FINALITÀ DELL'INTERVENTO

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

Il progetto Obiettivo lavoro 2016 è una proposta progettuale che nasce per rispondere alle esigenze del tessuto produttivo, economico e sociale del territorio di riferimento. La proposta progettuale insiste sull'Area professionale Agroalimentare sott'area professionale produzione alimentare. Obiettivo del percorso formativo è quello di definire le figure professionali maggiormente richieste dal territorio e utili allo sviluppo dell'economia siciliana.

*Il corso per **ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE** è rivolto a coloro che intendono diventare dei professionisti nel settore dell'arte bianca. Il percorso formativo impartisce le nozioni fondamentali del processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci. Gli allievi impareranno tutti i procedimenti per poter poi sviluppare le competenze sia in autonomia che alle dipendenze di aziende del settore. L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative.*

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED. 189 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Agrigento

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01/12/2020

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 (licenza media inferiore)**, indicato nell'**Allegato A "Elenco delle qualificazioni"** in corrispondenza del profilo di riferimento.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
PARI OPPORTUNITA'	10
ECOLOGIA SOSTENIBILE	10
INGLESE	30
SPAGNOLO	26
BASI DI PASTICCERIA	80
DOLCI DA FORNO	70
TORTE FARCITE E SEMIFREDDI	50
PIZZERIA	80
ROSTICCERIA	40
PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRETTO	40
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO
per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



ALL'EDIZIONE ED. 238 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: San Cataldo

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01/12/2020

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 (licenza media inferiore)**, 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.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
PARI OPPORTUNITA'	10
ECOLOGIA SOSTENIBILE	10
INGLESE	30
SPAGNOLO	26
BASI DI PASTICCERIA	80
DOLCI DA FORNO	70
TORTE FARCITE E SEMIFREDDI	50
PIZZERIA	80
ROSTICCERIA	40
PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRETTO	40
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



ALL'EDIZIONE ED. 2185 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Palermo

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01/12/2020

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 (licenza media inferiore)**, 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
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
PARI OPPORTUNITA'	10
ECOLOGIA SOSTENIBILE	10
INGLESE	30
SPAGNOLO	26
BASI DI PASTICCERIA	80



Titolo del modulo	Ore Aula
DOLCI DA FORNO	70
TORTE FARCITE E SEMIFREDDI	50
PIZZERIA	80
ROSTICCERIA	40
PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO	40
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

ALL'EDIZIONE ED. 2188 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Villabate

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01/12/2020

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 (licenza media inferiore)**, 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.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
PARI OPPORTUNITA'	10
ECOLOGIA SOSTENIBILE	10
INGLESE	30
SPAGNOLO	26
BASI DI PASTICCERIA	80
DOLCI DA FORNO	70
TORTE FARCITE E SEMIFREDDI	50
PIZZERIA	80
ROSTICCERIA	40
PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO	40
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



ALL'EDIZIONE ED. 4571 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Canicattì

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01/12/2020

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 (licenza media inferiore)**, 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
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
PARI OPPORTUNITA'	10
ECOLOGIA SOSTENIBILE	10
INGLESE	30
SPAGNOLO	26

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



Titolo del modulo	Ore Aula
BASI DI PASTICCERIA	80
DOLCI DA FORNO	70
TORTE FARCITE E SEMIFREDDI	50
PIZZERIA	80
ROSTICCERIA	40
PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRETTO	40
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

ALL'EDIZIONE ED. 4577 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Termini Imerese

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01/12/2020

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 (licenza media inferiore)**, 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.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO
 per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
PARI OPPORTUNITA'	10
ECOLOGIA SOSTENIBILE	10
INGLESE	30
SPAGNOLO	26
BASI DI PASTICCERIA	80
DOLCI DA FORNO	70
TORTE FARCITE E SEMIFREDDI	50
PIZZERIA	80
ROSTICCERIA	40
PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO	40
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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

- per i corsi di Agrigento presso Associazione Euroform sita in Agrigento in Via Piersanti Mattarella n.343
- Per i corsi di San Cataldo presso Associazione Euroform sita in San Cataldo Piazza San Francesco n.1;
- per i corsi di Palermo presso Associazione Euroform sita in Palermo in Via Pindemonte n. 17;
- per i corsi di Canicattì presso Associazione Euroform sita in Canicattì Largo Aosta n.11;
- per i corsi di Villabate presso Associazione Euroform sita in Villabate via Messina Marine n. 55;
- per i corsi di Termini Imerese presso Associazione Euroform sita in Termini Imerese via Nicolò Palmeri n. 14.

entro il termine improrogabile del giorno 01/10/2020 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

Tra le istanze di partecipazione pervenute, rispetto ai corsi di cui sopra, saranno considerate prioritarie quelle presentate dagli allievi già risultati idonei ed ammessi all'avvio per ogni singolo corso di cui alle graduatorie dei singoli corsi del precedente bando di selezione allievi. Inoltre, qualora gli stessi non presentino istanza di partecipazione al presente avviso, saranno considerati rinunciari d'ufficio.

Qualora il numero degli aspiranti risulti superiore al numero dei destinatari previsti, si procederà alla selezione attraverso un esame. L'Eventuale selezione sarà effettuata solo in caso di oltre 15 iscritti, ritenuti ammissibili perché in regola con la documentazione prevista ed i titoli posseduti.

La selezione per aspiranti prevede un set di quiz a risposta multipla di cultura generale e del settore di riferimento, un colloquio motivazionale e l'esame dei curricula, volto all'individuazione di elementi di coerenza con il percorso proposto.

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive per l'accertamento della conoscenza da parte dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione. La selezione comprende una prova scritta consistente in un test di cultura generale a risposta multipla ed colloquio motivazione e attitudinale.

La graduatoria degli idonei alla selezione verrà stilata sulla base dei seguenti punteggi.

I punteggi per titoli e prove di esame saranno espressi in centesimi/100:

- 40 punti prova scritta consistente in 20 quesiti: 2 punti per ogni risposta esatta; 0 punti per ogni risposta errata o non data;
- 60 punti prova orale così divisi: 20 punti conoscenze specifiche nel settore ricettivo; 20 punti esperienze significative nel settore ricettivo; 20 punti colloquio motivazionale.

A parità di punteggio, sarà data la priorità al soggetto con età maggiore. La fase di selezione verrà preceduta da una fase ispettiva sui requisiti richiesti.

L'Eventuale selezione, che sarà effettuata solo in caso di oltre 15 iscritti, si svolgerà secondo il seguente calendario:

ID edizione	sede selezione	Data	Ore
189	Via P.Mattarella, 343 – Agrigento	03/10/2020	08:00
238	Piazza San Francesco, 1 – San Cataldo	03/10/2020	10:00
2185	Via Pindemonte, 17 – Palermo	03/10/2020	08:00
2188	Via Messina Marine, 55 – Villabate	03/10/2020	10:00
4571	Largo Aosta, 11 – Canicatti	03/10/2020	08:00
4577	Via Palmeri, 14 – Termini Imerese	03/10/2020	10:00

Il suddetto luogo, la data e l'orario come sopra riportati sono da intendersi a tutti gli effetti come notifica valida per la convocazione e partecipazione alla selezione, inoltre il suindicato calendario e/o eventuali variazioni sulla sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicate con apposito avviso affisso presso la nostra sede e pubblicate all'indirizzo www.euroformweb.it almeno 5 giorni

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



prima della data fissata. Qualora non si dovesse procedere a selezione, la suindicata data resta comunque fissata per manifestare formalmente l'accettazione alla frequenza del corso. Si ribadisce che il presente bando, unitamente alle modalità sopra descritte, vale a tutti gli effetti come convocazione ufficiale per gli allievi per le operazioni di selezione e/o per l'accettazione alla frequenza del corso. Si raccomanda di munirsi, per le prove di selezione, pena esclusione, di documento di identità in corso di validità.

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:

Id edizione	nome impresa	Indirizzo
189	Panificio SO. DI. PAN sas di Vella Giovanna & C.	Via L. Visconti – Aragona
189	Pizzeria Maccalube Di Scifo Carmencita	C/da Ranciditi - Aragona
189	Pizza Chic di Marrella Rosario	Via Baldassare Naselli, 155 Aragona
238	PASTICCERIA G.M. HOLLYWOOD di Miraglia Salvatore	Viale L. Monaco n. 12/G - Caltanissetta
238	PANIFICIO PASTA FRESCA di Bellanca Vincenzo	C.so V. Emanuele n.356 - San Cataldo
2185	Ditta Aurea Carmela	Via Mulini, 34 Palermo
2185	Bar Pasticceria Panificio di Vaglica Rosaria	Via C. Lascaris, 16/C - Palermo
2185	Buon Pane di Mario Carollo	Via Del Bassotto 13 - Palermo
2185	Panificio Grani Antichi	Via Gustavo Roccella, 235 - Palermo
2185	La Matranga di G.B. s.r.l.	Via Giuseppe Sciuti, 60/B - Palermo
2188	Panificio di Ragona Marisa	C.so Vitt. Emanuele, 48/50 - Villabate
2188	Dolce Pasticcio di Perrone Francesco & C. S.a.s.	Via D'ondes Reggio 5 - Misilmeri
2188	Pasticceria Graditi Filippo	Via Europa, 120 - Misilmeri

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



2188	Pasticceria Norman di Trentacoste Natale	Piazza Inglima, 3 - Marineo
2188	Mastro Focaccina di Terrana Domenico	Via Galletti, 201 - Palermo
4571	Dolcemente Carusotto Soc. Cop.	Via Augello, 23 Canicatti
4571	Pizzico e Spizzico di Bordonaro Carmelo	Viale della Vittoria 26/28 Canicatti
4571	Panificio Cummo SRLS Unipersonale	Viale della Vittoria 154-154 Canicatti
4571	Bondi sas di Bonifacio Francesco & c.	Via Regina della Pace 35 Canicatti
4571	Inglima Angelo & c. snc	Via Saetta Giudice 27 Canicatti
4571	Pasticceria Gelateria Il Giglio Fiorentino	Via Lomardia 29 Canicatti
4577	Gran Caffè Opera di Angelo Pusateri	P.zza Francesco Crispi, 22/23 – Termini Imerese
4577	Fior di pane di pecoraro Carlo	Via Libertà, 1– Termini Imerese
4577	La Castellana sas	Piazza dei caduti, 4 - Caccamo
4577	I nuovi sapori di Cristina	Piazza Umberto I, 16– Termini Imerese

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 ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE**, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO
per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

Agrigento - Via P. Mattarella, 343 tel. 0922/602783 e.mail info@euroformweb.it

San Cataldo – Piazza San Francesco n. 1 tel. 0934/571977 e.mail sedesancataldo@euroformweb.it

Palermo - Via Pindemonte n. 17 tel. 091/427878 e.mail sedepalermoquarto@euroformweb.it

Villabate – Via Messina Marine n. 55 tel. 091/6618520 e-mail sedevillabate@euroformweb.it

Canicatti - Largo Aosta n. 11 tel 0922/896918 e.mail sedecanicattiaosta@euroformweb.it

Termini Imerese via Nicolò Palmeri n. 14 tel. 091/9102921 e.mail sedetermini@euroformweb.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.

Il legale rappresentante
ASSOCIAZIONE EUROFORM
Salvatore Licata
Piazza Umberto I, 23
92021 ARAGONA (AG)
Cod. Fisc. 93022490846
P. IVA 02060570849