

AVVISO 8/2016

Per la Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia



Sito internet : www.enaipenna.net

En.A.I.P. Enna – Via Dello Stadio, 10 CAP 94100 Tel: 0935/1960522 -521

Titolo del Progetto : “VESTIRE LA TAVOLA”

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT - Servizi turistici

Codice Progetto ID 1051

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)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS1740	ED3671	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Enna	si	600	100	15
CS1746	ED3738	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Aidone (EN)	si	600	100	15
CS1746	ED3686	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Catenanuova (EN)	si	600	100	15

Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

FINALITA' DELL'INTERVENTO

L'obiettivo dei percorsi sarà quello di formare figure capaci di intervenire, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro le cui competenze garantiranno alle aziende del settore competitività e qualità.

Le figure svolgeranno attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

EDIZIONE CS1740 ED 3671 – COLLABORATORE DI CUCINA

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Enna

Numero partecipanti: 15

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

EDIZIONE CS1746 ED 3738 – COLLABORATORE DI SALA E BAR

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Aidone (EN)

Numero partecipanti: 15

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

EDIZIONE CS1746 ED 3686 – COLLABORATORE DI SALA E BAR

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Catenanuova (EN)

Numero 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, 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 di scuola secondaria di I° grado

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 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

1-corso Id n. cs 1740 Id Ed. 3671 sede di Enna Collaboratore di Cucina

Tabella di riepilogo articolazione del corso

MODULO	ORE Aula
igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
alfabetizzazione informatica	32
Lingua straniera inglese	12
diritto del lavoro e sindacale	12
pari opportunità e non discriminazione	14
Ricerca attiva di inserimento lavoro	12
Elementi per la sostenibilità ambientale	6
Attrezzature di servizio: utilizzo e manutenzione	36
Principali terminologie tecniche di settore	24
Elementi di gastronomia	24
Merceologia: prodotti e qualità	24
Tecniche di comunicazione	36
Tecnica professionale di cucina	110
Project work	36
Norme igienico-sanitari e ambientali	36
Cicli di lavoro: pianificazione e organizzazione	24
Totale complessivo in ore	450

Ore stage previste: 150

Durata complessiva del corso: 600 ore

2-corso Id n. cs 1746 Id Ed. 3738 sede di Aidone Collaboratore di Sala e Bar

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Modulo	ORE Aula
igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
alfabetizzazione informatica	32
Lingua straniera inglese	12
diritto del lavoro e sindacale	12
pari opportunità e non discriminazione	14
Ricerca attiva di inserimento lavoro	12
Elementi per la sostenibilità ambientale	6
Tecnica professionale di sala/bar	140
Norme igienico-sanitari e ambientali	36



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



Project work	30
Elementi di Enogastronomia	24
Merceologia degli alimenti	36
Pianificazione e organizzazione del lavoro	24
Tecniche di servizio in sala	24
Tecniche di comunicazione	36
Totale Complessivo in ore	450

Ore stage previste: 150

Durata complessiva del corso: 600 ore

3-corso Id n. cs 1746 Id Ed. 3686 sede di Catenanuova Collaboratore di Sala e Bar

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Modulo	ORE Aula
igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
alfabetizzazione informatica	32
Lingua straniera inglese	12
diritto del lavoro e sindacale	12
pari opportunità e non discriminazione	14
Ricerca attiva di inserimento lavoro	12
Elementi per la sostenibilità ambientale	6
Tecnica professionale di sala/bar	140
Norme igienico-sanitari e ambientali	36
Project work	30
Elementi di Enogastronomia	24
Merceologia degli alimenti	36
Pianificazione e organizzazione del lavoro	24
Tecniche di servizio in sala	24
Tecniche di comunicazione	36
Totale Complessivo in ore	450

Ore stage previste: 150

Durata complessiva del corso: 600 ore



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



MODALITA' 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 del documento d'identità in corso di validità ;
- Codice fiscale ;
- Copia della pronta 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 En.A.I.P. di Enna Via Dello Stadio n. 10 – 94100 Enna 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

Alla scadenza del bando qualora il numero degli iscritti dovesse superare il numero dei posti disponibili una commissione, all'uopo designata, procederà alla selezione degli allievi con le seguenti modalità:

- 1) Valutazione formale dei titoli di studio superiore a quello previsto per l'accesso e/o certificazioni di competenze pregresse inerenti al corso richiesto.
- 2) Valutazione sulla base dei risultati di test attitudinali volti ad accertare sia il livello culturale, nonché, la propensione all'apprendimento delle tematiche trattate dall'offerta formativa.
- 3) Valutazione sulla base dei risultati del colloquio motivazionale di orientamento.



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



Viste le norme attuali per il contenimento dell'epidemia COVID 19 i punti 2 e 3 della modalità di selezione potranno essere svolti , a discrezione dell'Ente ed in permanenza della situazione di emergenza, on line con le piattaforme gestite dall'ente.

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 dimessi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso le seguenti imprese:

- 1) "La Trinacria" Via S. Agata, 80 – Enna;
- 2) "La Nuova Pasticceria Quinto" Via Martiri della Libertà, 20 – Aidone (EN);
- 3) Bar-Pasticceria-Gelateria-Ristorante-Pizzeria-Sala ricevimenti di Daidone Salvatore – Catenanuova (EN);

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 giornaliera 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 inerente il profilo del corso che si è frequentato 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 : En.A.I.P. Enna

INDIRIZZO: Via Dello Stadio, 10 CAP 94100

TELEFONO : 0935/1960522 – 0935/1960521



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



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 .

Enna, lì 21/09/2020

IL presidente
(Avv. Giuseppe Salvatore Marchi)