

Prot. n. 390

Caltanissetta 28/11/2022

REGIONE SICILIANA
Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento Regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale
Servizio III – Servizio Gestione per gli
Interventi in materia di Formazione Professionale
Viale Regione Siciliana, 332
90135 - Palermo
dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

Spett.le CENTRO PER L'IMPIEGO DI CALTANISSETTA
Via Salvo d'Acquisto 22 93100 CL
sc09c00@regione.sicilia.it

Spett.le Servizio Ispettorato territoriale del Lavoro – CALTANISSETTA
Via Sallemi 93100 – CL
ipclc00@regione.sicilia

OGGETTO Avviso 8/2016 – trasmissione bando di reclutamento allievi corso di Collaboratore di Cucina ED 1333 CS 2577

In allegato si trasmette il bando per la selezione di cui all'oggetto, del quale si richiede copia vidimata.

Si prega di darne massima diffusione e trasmetterlo alle Unità Operative competenti

Distinti saluti

La legale rappresentante
Benedetta Casullo





AVVISO N. 8/2016

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



IRIPA SICILIA

Via Galileo Galilei 159 94145 PALERMO
Tel. 091309484 – Fax 0919803767 – Email euroreg@iripasicilia.com

Progetto: Titolo/ denominazione

IRIPA SERVIZI TURISTICI

Denominazione: Collaboratore di cucina

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Turismo e Sport/Servizi turistici

Codice CIP progetto

2014.IT.05.SFOP014.3.10.3.9.2.1.0180

Id Progetto: 840

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

BANDO INTEGRATIVO DI RECLUTAMENTO ALLIEVI

							Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
ID corso	ID Edizione	Titolo denominazione del corso:	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage in impresa	Ore	Giornate	
1333	2577	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di 1° grado	Qualifica professionale	<i>caltanissetta</i>	(SI)	555	111	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 collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere 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.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED 1333 CORSO CS 2577 - Collaboratore di cucina

Titolo conseguito: Qualifica di Collaboratore di cucina Sede di svolgimento: Caltanissetta

Numero di partecipanti: 15

Data avvio corso 12/12/2022

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 un titolo di studio minimo Scuola secondaria di 1° grado, **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 attività e tempi di lavoro	150
Individuazione e materie prime nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	190
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)	21
Totale complessivo in ore	405

Ore stage prevista: 150

Durata complessiva del corso: 555

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 Caltanissetta Viale della Regione 54 o tramite mail all'indirizzo mail: Caltanissetta@iripasicilia.com entro il termine del **07/12/2022, ore 12:00**.

Eventuali 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 di presentazione salvo esaurimento delle candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



Quanto sopra, sino al raggiungimento del 20% del “monte ore corso previsto”, così come previsto dall’art. 4 del DDG. N. 4596 del 12/10/2012 e dal punto 6.4 del Vademecum per l’attuazione del PO FSE SICILIA 2014/2020, a completamento della composizione della classe ed al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (15).

MODALITA' DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute, saranno effettuate da un'apposita commissione.

La selezione dei candidati sarà effettuata sulla base dell'ordine di presentazione delle domande così come previsto dall'art. 4 del DDG. N. 4596 del 12/10/2012, a completamento della composizione della classe sino al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (15) entro e non oltre l'erogazione del 20% del monte ore complessivo, così come previsto al punto 6.4 del Vademecum per l'attuazione del PO FSE SICILIA 2014/2020.

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.

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 IRIPA SICILIA

INDIRIZZO Viale della Regione 54 Caltanissetta

TELEFONO 32867247287/ 0934081470

EMAIL: caltanissetta@iripasicilia.com

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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.

