



civita

consulenza alle imprese
valorizzazione degli individui
assistenza al territorio



**Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA**

Regione Siciliana

Assessorato regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale

*Dipartimento regionale della Formazione Professionale
Servizio 1 "Programmazione degli interventi in materia di Formazione
Professionale e Formazione permanente e continua"*

Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione

Programma Operativo Fondo Sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020"

D.D.S. n. 1424 del 13 Ottobre 2021

**TITOLO PROGETTO V.O.L.O - VALORIZZARE E ORIENTARE I
LAVORATORI ALL'OCCUPAZIONE**

D.D.S. n. 1424 del 13 Ottobre 2021

Sede del Progetto: IISS "Salvatore Pugliatti "

Trappitello Taormina ME 98039 Contrada Arancio SNC

**BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA
PER RECLUTAMENTO ALLIEVI**

Corsi di formazione per:

**CORSO ID 123 EDIZIONE 166: Cuoco Gourmet - professionista in creatività e tecniche
per una cucina raffinata, sana, sostenibile e territoriale.**

**CORSO ID 124 EDIZIONE 167: Il Pastry Chef - professionista della pasticceria da
ristorazione e d'albergo**

**CORSO ID 125 EDIZIONE 168: Il Direttore di sala - professionista dell'accoglienza di
qualità**

Civita S.r.l., con sede a Catania, ente accreditato con DDG n. 6479 del 26/10/2016 presso la Regione Siciliana, Codice CIR AAV806, in attuazione all'Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione - Programma Operativo Fondo Sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020"

VISTO

- il D.D.G. n.8050 del 27/12/2019 avente per oggetto: Approvazione "Avviso pubblico n. 33/2019 - Formazione per la creazione di nuova occupazione. Programma Operativo della Regione Siciliana - Fondo Sociale Europeo 2014-2020"
- DDG n. 176 del 24 FEB 2021 Approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali relative all'Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione;
- D.D.S. n. 1424 del 13/10/2021 decreto di concessione di finanziamento in favore di Civita srl relativo al Progetto "V.O.L.O - VALORIZZARE E ORIENTARE I LAVORATORI ALL'OCCUPAZIONE"
- il Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore;
- I Regolamenti Comunitari rilevanti in materia di attuazione del FSE 2014-2020, con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità nella selezione delle risorse umane coinvolte nell'attuazione degli interventi finanziati;
- il Programma Operativo Fondo sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020";
- Il DDG n. 176 del 24 FEB 2021 Approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali relative all'Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione nel quale il progetto "V.O.L.O. - Valorizzare e Orientare i Lavoratori all'Occupazione, presentato da Civita srl risulta collocato in posizione utile per il finanziamento;
- l'allegato A al D.D.G. n.8050 del 27/12/2019 relativo alle disposizioni attuative dei progetti approvati;
- il Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore.
- l'avvio del Progetto "V.O.L.O - VALORIZZARE E ORIENTARE I LAVORATORI ALL'OCCUPAZIONE nella giornata del 20/12/2021

EMANA

il presente bando per il reclutamento di 12 su 56 destinatari da avviare ai seguenti percorsi formativi

ARTICOLAZIONE DEI CORSI

Id Corso	Edizione	Area professionale	Titolo del corso	N. posti disponibili allievi	Sede di svolgimento	Durata in ore	Certificazione in uscita
123	166	Turismo e sport	Cuoco Gourmet - professionista in creatività e tecniche per una cucina raffinata, sana, sostenibile e territoriale	2	Contrada Arancio snc, Trappitello Taormina ME 98039	390	Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

124	167	Turismo e sport	Il Pastry Chef - professionista della pasticceria da ristorazione e d'albergo	5	Contrada Arancio snc, Trappitello Taormina ME 98039	390	Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite
125	168	Turismo e sport	Il Direttore di sala: professionista dell'accoglienza di qualità	5	Contrada Arancio snc, Trappitello Taormina ME 98039	390	Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

ART.1 – FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il progetto V.O.L.O. intende contribuire fattivamente al maggior accrescimento delle opportunità di inserimento lavorativo di chi si trova in una condizione di inoccupazione/disoccupazione puntando sulle leve della qualificazione e riqualificazione delle competenze, offrendo percorsi di formazione connessi alle concrete esigenze delle imprese della ristorazione gourmet, fine dining e stellata.

Nello specifico, i tre percorsi formativi sono rivolti alla formazione e qualificazione delle seguenti figure:

CORSO ID 123 EDIZIONE 166: Cuoco Gourmet - professionista in creatività e tecniche per una cucina raffinata, sana, sostenibile e territoriale. Il corso si articola in 11 moduli (più sicurezza) di 300 ore ed un tirocinio di 90 ore con l'obiettivo di formare un professionista nel settore della ristorazione gourmet, responsabile e capace, in grado di inserirsi nel mondo del lavoro grazie a competenze indipendenti tecniche e trasversali e a un chiaro sistema di valori, sempre più necessari in questo ambito.

Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

Sede di svolgimento: IISS "Salvatore Pugliatti" Contrada Arancio SNC, Trappitello Taormina ME 98039

N. partecipanti:20

Avvio del Corso: 20 Dicembre 2021- conclusione prevista: Marzo 2022

Moduli	Ore
1 Il mestiere del cuoco: la brigata, l'ambiente di cucina e attrezzature.	20
2 L'etica del cuoco	8
3 le nuove tendenze della ristorazione moderna	28
4 La scienza del sapore: Elementi di analisi sensoriale e di food pairing	32
5 Creatività, consistenze e sapori gourmet	32
6 presentazione estetica e food design	28
7 La cucina sostenibile e consapevole: metodi per ridurre lo spreco alimentare e impatto ambientale	28
8 la cucina territoriale	28
9 La cucina sana: conoscenze nutrizionali e corrette tecniche di trasformazione e cottura	28
10 Le esigenze specifiche dei clienti: allergeni e intolleranze alimentari	28
11 Tecniche di team building e comunicazione efficace	28

CORSO ID 124 EDIZIONE 167: Il Pastry Chef - professionista della pasticceria da ristorazione e d'albergo. - Il corso prevede 8 moduli (più sicurezza) di 300 ore e un tirocinio di 90 con l'obiettivo di formare il pasticciere da ristorazione e d'albergo fornendo le competenze indipendenti che, unite alle conoscenze e competenze tecniche del pasticciere tradizionale, lo mettono in grado di interpretare e realizzare una pasticceria con canoni completamente differenti da quelli convenzionali del laboratorio.

Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

Sede di svolgimento: IISS "Salvatore Pogliatti" Contrada Arancio SNC, Trappitello Taormina ME 98039

N. partecipanti: 18

Avvio del Corso: 20 Dicembre 2021- conclusione prevista: Marzo 2022

Moduli		Ore
1	Il pasticciere da ristorazione e d'albergo o "pastry chef"	8
2	Ambienti, macchinari e utensileria di mestiere: come organizzare il laboratorio e il pas.	36
3	Cenni di management, food cost e ingegneria del menù: la carta dei dolci del ristorante.	32
4	Elementi di analisi sensoriale, criteri di selezione delle materie prime e semilavorati di qualità.	40
5	Le proposte gourmet della pasticceria da ristorazione	60
6	la decorazione in pasticceria	44
7	Nuove tendenze in pasticceria: sostenibile, healthy, free from, vegana	36
8	Tecniche di team building e comunicazione efficace	32

CORSO ID 125 EDIZIONE 168: Il Direttore di sala - professionista dell'accoglienza di qualità. Il corso prevede 10 moduli di 300 ore (più sicurezza) e un tirocinio di 90 con l'obiettivo di formare un professionista dell'accoglienza e dell'ospitalità, che sia in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala e di bar sia all'interno di strutture ristorative alberghiere, sia all'interno di ristoranti.

Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

Sede di svolgimento: IISS "Salvatore Pogliatti" Contrada Arancio SNC, Trappitello Taormina ME 98039

N. partecipanti: 18

Avvio del Corso: 20 Dicembre 2021- conclusione prevista: Marzo 2022

Moduli		Durata
1	La comunicazione efficace con il cliente	28
2	Il galateo: le regole per un servizio perfetto	28
3	tecniche di servizio in sala	28
4	le diverse tipologie di servizio	28
5	La mise en place in sala: tecniche e tendenze	28
6	Principi di enologia e di Enografia del territorio	28
7	tecniche di abbinamento cibo vino	28
8	il mondo del bartending e del bere miscelato	28
9	English for food: tecniche di comunicazione con i clienti internazionali	36
10	Tecniche di team building e comunicazione efficace	28

ARTICOLO 2. – REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

Destinatari: sono giovani o adulti, disoccupati o inoccupati, in cerca di prima occupazione ai sensi di quanto previsto nel D.lgs. 150/15 e delle circolari applicative.

Requisiti:

- Diploma di scuola Media Secondaria Superiore;
- Disoccupati o Inoccupati in cerca di prima occupazione;
- essere residenti o domiciliati/e in Sicilia da almeno 6 mesi;
- non essere coinvolti in altri progetti di formazione finanziati da risorse pubbliche siano queste regionali, nazionali o dell'UE;
- essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità, se cittadini non comunitari. I suddetti requisiti possono essere comprovati con dichiarazioni, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal DPR 28 Dicembre 2000, n. 445 e dovranno essere possedute all'avvio delle attività, pena inammissibilità al corso.

ART.3 MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del **Modello della domanda di iscrizione agli interventi FSE** allegata al presente bando, dovrà contenere, a pena di esclusione, tutte le indicazioni richieste.

Il candidato dovrà sottoscrivere, in tutte le sue parti, la domanda e correderla dalla seguente documentazione:

- *copia del documento di identità in corso di validità e codice fiscale;*
- *copia della tessera sanitaria o codice fiscale;*
- *copia della dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);*
- *copia del titolo di studio posseduto o dichiarazione sostitutiva;*
- *curriculum vitae;*

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione incomplete nel contenuto.

La domanda, completa della documentazione, dovrà pervenire **improrogabilmente entro il 02 Febbraio 2022**, esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

1) a mezzo posta, in busta chiusa, recante all'esterno la dicitura: **“DOMANDA DI CANDIDATURA ALLIEVI - Avviso 33/2019” - Progetto VOLO. Corso _____**
(*indicare il titolo del Corso per cui si candida*).

e indirizzata a: **Civita S.r.l.** – Corso Sicilia, 48 – 95131 Catania. Non farà fede il timbro postale e l'ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non direttamente imputabile alla sua responsabilità.

2) in busta chiusa, consegnata a mano, recante all'esterno la dicitura: **“DOMANDA DI CANDIDATURA ALLIEVI - Avviso 33/2019” – Progetto VOLO Corso _____**
(*indicare il titolo del Corso per cui si candida*) e indirizzata a: **Civita S.r.l.** – Corso Sicilia, 48 – 95131 Catania.

La segreteria per la ricezione delle candidature sarà aperta: **dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 17:00.**

3) tramite Posta Elettronica Certificata (PEC) al seguente indirizzo: **civitasrl@pec.it**; (**tale mezzo è possibile solo se la domanda è trasmessa da indirizzo PEC**). In alternativa tramite posta elettronica ordinaria all'indirizzo **segreteria@civitasrl.it**. In entrambi i casi bisogna allegare la documentazione richiesta esclusivamente in formato pdf.

Nel caso di trasmissione tramite posta elettronica, indicare nell'oggetto **“DOMANDA DI CANDIDATURA ALLIEVI - Avviso 33/2019” - Progetto VOLO. Corso _____**
(*indicare il titolo del Corso per cui si candida*).

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande consegnate a mano sarà accertato dall'ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data di acquisizione.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite P.E.C. o posta elettronica ordinaria avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine o incomplete saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione, al fine di eventuali subentri per effetto di rinunce o decadenze, secondo l'ordine cronologico.

ART.4 MODALITÀ DI SELEZIONE

In presenza di candidature pari o inferiori ai posti a disposizione non si procederà alla selezione. Nel caso in cui il numero dei candidati dovesse essere superiore a quello dei posti disponibili, l'individuazione dei candidati da avviare al corso avverrà a seguito di selezioni, che si svolgeranno secondo la seguente modalità: *colloquio motivazionale - attitudinale*

Il risultato delle prove sarà valutato da una apposita commissione per l'accertamento dei requisiti e delle conoscenze. A seguito della selezione sarà stilata una graduatoria e saranno avviati al corso coloro che avranno ottenuto un utile piazzamento.

A parità di punteggio prevarrà il genere, con priorità per quello femminile, come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica

Coerentemente con il principio di pari opportunità, il 50% dei posti disponibili saranno destinati alle donne.

Le comunicazioni relative alle selezioni (modalità, date, sedi, elenchi ammessi, ecc..) saranno pubblicate sul sito www.civitasrl.it. La pubblicazione sul sito ha valore legale di convocazione. La mancata partecipazione comporterà l'esclusione di ufficio del candidato.

Non sono ammessi uditori.

ART.5 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% delle ore effettive di corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi non giustificati. Gli allievi che superano tali limiti saranno esclusi d'ufficio.

ART.6 CERTIFICAZIONE FINALE

Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

ART.7 NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando con i relativi allegati, è reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo www.civitasrl.it.

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE- Ufficio Monitoraggio e Controllo.

Catania, 26/01/2022

Il legale rappresentante

