



**AVVISO N. 8/2016**

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



**CERF** - Via Damiani Almeyda, 5/a – 90141 Palermo

Telefono: 0916718280 – Telefono / Fax: 0916713823

Indirizzo Email: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) – Sito Web: [www.cerf.it](http://www.cerf.it)

**Progetto: ristorazione**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI**

**ID PROGETTO 805**

**Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.08.2020**

**RIAPERTURA 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	
<b>CS 1247</b>	<b>ED 3402</b>	COLLABORATORE DI CUCINA	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE	POGGIOREALE (TP)	SI	600	100	15



*Progetto cofinanziato dal  
POR SICILIA FSE 2014-2020*

## FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Gli obiettivi del corso sono quelli di fare acquisire ai partecipanti abilità, tecniche e competenze specifiche necessarie per poter lavorare nei vari ambiti del settore della ristorazione quali mense, self services, ristoranti, fast food, punti di ristorazione vari.

Il collaboratore di cucina dovrà essere in possesso di precise competenze, conoscenze e capacità, quali:

- . Conoscere la normativa igienico-sanitaria in materia di alimenti; conoscere e sapere utilizzare un repertorio di preparazioni gastronomiche; conoscere le tecniche di comunicazione; conoscere le tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina; sapere le principali terminologie tecniche di settore; conoscere le attrezzature di servizio;
- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni; scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- Sapersi relazionare con il gruppo di lavoro; saper gestire in modo autonomo il lavoro da svolgere; avere la capacità di lavorare in équipe e partecipare attivamente alla realizzazione delle attività.

## **DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED 3402 CORSO CS 1247 COLLABORATORE DI CUCINA**

*Titolo conseguito: COLLABORATORE DI CUCINA*

*Sede di svolgimento: VIA PAPA GIOVANNI XXIII - POGGIOREALE (TP)*

*Numero di partecipanti: 15*

*Numero posti disponibili: 3*

*Data prevista di avvio del corso: 11/10/2021*

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**, 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
Elementi di gastronomia	60
Attrezzature di servizio	18
Normativa igienico-sanitaria nei processi ristorativi	18
Cicli di lavoro del processo ristorativo	30
Tecniche di comunicazione	30
Tecniche di pianificazione	24
Merceologia degli alimenti	30
Standard di qualità dei prodotti alimentari	18
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	60
Presentazione corso	6
Capitalizzazione delle attività di stage e verifica dell'impatto sulla formazione	6
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Comprendere una comunicazione in lingua inglese	28
Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese	28
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>400</b>

**Ore stage prevista: 200**

**Durata complessiva del corso: 600**



## 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 CERF di VIA PAPA GIOVANNI XXIII - POGGIOREALE (TP) entro il termine improrogabile del giorno 08/10/2021 ore 14.00

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

Possono iscriversi al corso tutti coloro in possesso dei requisiti di base individuati in coerenza con quanto previsto dall'articolo 9 dell'Avviso 8/2016, dalla normativa e dalle disposizioni di riferimento, nonché dal repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana. Qualora il numero degli iscritti risultasse maggiore del numero degli allievi previsti dal presente bando, si procederà ad una selezione sulla base di un test a risposta multipla (70/100) e colloquio individuale (30/100), che saranno valutati da una apposita commissione nominata. In tal caso la selezione si svolgerà giorno 11/10/2021 alle ore 10:00 presso la sede corsuale del CERF. I candidati che non si presenteranno alla selezione saranno considerati rinunciatari. Concluse le fasi di selezione l'Ente trasmetterà i relativi esiti all'Amministrazione. Qualora, invece, il numero degli iscritti risultasse pari al numero degli allievi previsti dal presente bando, non saranno previste prove selettive.

## 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:



1. MAMAPE' PIZZERIA TRATTORIA  
VIA GARIBALDI N.8 - POGGIOREALE (TP)
2. OFFICINA DELLA PIZZA  
VIA TOMASI DI LAMPEDUSA N.24 - POGGIOREALE (TP)
3. IL CAMPANILE  
VIA TOMASI DI LAMPEDUSA N.10 - POGGIOREALE (TP)

### **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 DI CUCINA, 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: CERF SCARL

INDIRIZZO: VIA PAPA GIOVANNI XXIII - POGGIOREALE (TP)

TELEFONO: 0916718280

EMAIL: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.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.