







Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

#### **AVVISO N. 8/2016**

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



#### CIRPE - CENTRO INIZIATIVE RICERCHE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Piazza Sturzo n. 40 - 90139 Palermo

Tel. 091.335221 Fax 091.8872430 email cirpe@cirpe.org www.cirpe.org

Progetto: Titolo/ denominazione

S.T.A.R.T. - Servizi e Tecniche di Accoglienza e Ricettività Turistica

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT - Servizi turistici

**Codice CIP progetto: 166** 

Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.06.2020 - G.U.R.S. n. 47 del 11.09.2020

#### RIAPERTURA BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage in impresa (SI/NO)	Durata		N° posti
					(comune)		Ore	Giornate	disponibili (allievi)
CS245	ED874	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	SCUOLA SECONDARIA DI 1º GRADO	ATTESTATO DI QUALIFICA	PARTINIC O (PA)	SI	700	140	5









## Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

#### FINALITÀ DELL'INTERVENTO

- Favorire l'inserimento professionale di giovani e disoccupati/inoccupati di lunga durata all'interno di aziende dolciarie e/o gelaterie attraverso l'erogazione di percorsi formativi professionalizzanti che, integrando l'esperienza in azienda con le attività d'aula, favoriscano l'acquisizione nei partecipanti di competenze di base, trasversali e tecnico-professionali;
- Valorizzare e innalzare la qualità dei servizi di customer care delle aziende coinvolte nel progetto.

#### DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE EDIZIONE ED874 CORSO CS245 – COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Titolo conseguito: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Sede di svolgimento: PARTINICO

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 18.10.2021

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 1° 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
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	18
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	24
Tecniche di conservazione e manipolazione dei cibi	18
Tecniche di servizio al tavolo e di preparazione del servizio colazione	30
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	30
Tecniche di lavoro in equipe	18









### Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

Titolo del modulo	Ore Aula
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	30
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	24
La registrazione della clientela e l'utilizzo degli appositi software	30
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	12
Tecniche di problem solving, gestione del reclamo e gestione dello stress	24
Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro specifici di una struttura ricettiva e ristorativa	12
Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	12
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	36
Tecniche di pulizia, riassetto e manutenzione ordinaria degli strumenti	42
La comunicazione in lingua inglese	56
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Totale complessivo in ore	460

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 700 ore

#### **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 Direzionale del CIRPE sita a Palermo in Piazza Sturzo n. 40 entro il termine improrogabile del giorno **02.10.2020 ore 16:00**.

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio, ma la data 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.









## Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

#### **MODALITA' DI SELEZIONE**

Completata la raccolta delle istanze di candidatura alla partecipazione al corso, verranno individuati i destinatari dell'intervento attraverso prove scritte e colloqui di selezione. Nel caso in cui il numero di candidati equivalga al numero dei partecipanti previsto in progetto non si procederà alla selezione. Le prove scritte consisteranno nella somministrazione di un test motivazionale e di un questionario sulle conoscenze; il colloquio verterà su un'analisi della motivazione del candidato.

#### **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. FILIA SRL VIA LA FARINA, 4 PALERMO

#### 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: CIRPE

INDIRIZZO: VIA NULLO, 79
TELEFONO: 091.8906118

EMAIL: cirpe@cirpe.org

#### **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.