

DEPOSITATO PRESSO IL CPI DST J. AGATA DI MILITELLO
IN DATA 19.11.2021 ALLE ORE 11,00

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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 – 90145 PALERMO
Tel. 091309484 – Fax 0919803767 – email: euoreg@iripasicilia.com

Progetto: Titolo/ denominazione

SERVIZI TURISTICI

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Turismo e sport – servizi turistici

Codice CIP progetto N. 840

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)	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
3033	CS 1481	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola Secondaria di I grado	Qualifica	Capri Leone (ME)	SI	685	131	12

*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 polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED 3033 CORSO CS 1481 - Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Titolo conseguito: Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Sede di svolgimento: Capri Leone(ME)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 07 dicembre 2021

¹Sono 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 che, 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 di 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 destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- Idoneità al colloquio motivazionale di orientamento/Esito positivo del test attitudinale

¹ Mantenere per progetti rivolti a destinatari non in esecuzione di pena



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
Le operazioni di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi	140
La gestione delle comunicazioni e le relazioni interne e esterne	140
Le operazioni adatte a garantire la funzionalità, il decoro e l'igiene della struttura ricettiva e ristorativa	140
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)	21
Inglese	20
Totale complessivo in ore	505

Ore stage prevista: 180

Durata complessiva del corso: 685

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 Operativa IRIPA SICILIA di Capri Leone sita in via S. Cecilia snc entro il termine improrogabile del giorno 26/11/2021 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

Verrà istituita un'apposita commissione che esaminerà le domande di iscrizione e i titoli dei candidati. Se il numero di domande degli aspiranti allievi, in possesso dei requisiti previsti dall'avviso pubblico, non supereranno quindici unità, verrà stilata una graduatoria per dati strutturali (anzianità di disoccupazione/inoccupazione, genere, anzianità anagrafica) e si provvederà alla diffusione mediante affissione sulla bacheca e sul sito dell'Ente (www.iripasicilia.it).

Nel caso in cui il numero delle domande regolarmente pervenute dovesse superare il numero dei posti disponibili, saranno ammessi d'ufficio, prioritariamente, se in regola con le previsioni del bando, gli allievi già candidati precedentemente. Per i restanti posti liberi, si procederà alla selezione degli allievi attraverso la valutazione dei dati strutturali e dell'apposito test preselettivo.

Le modalità di svolgimento della selezione consistono: a) nella somministrazione di test psicoattitudinali e di cultura generale, per accertare le capacità logico verbali e organizzative dei partecipanti e verificare il possesso da parte dei candidati delle conoscenze di base necessarie per l'accesso al percorso formativo; b) nel colloquio motivazionale finalizzato ad individuare nelle attitudini, aspirazioni e motivazioni dei candidati, quei requisiti soggettivi che rivestono estrema importanza per il successo del progetto formativo, potendo anche colmare, in taluni casi, la carenza di conoscenze di base. Una Commissione nominata dall'Ente, valuterà ed attribuirà un punteggio (1 punto per ogni risposta esatta del test e un massimo di 20 punti per il colloquio). In caso di punteggio ex aequo, si applicherà quanto previsto dal punto 6.8 del "Vademecum PO FSE Sicilia 2014-2020" versione 2 del 09/04/2019.

I candidati verranno informati, telefonicamente/ mediante pubblicazione di idoneo avviso sul sito dell'ente della data e orario di svolgimento del test selettivo.

I risultati della selezione e la graduatoria degli ammessi al percorso formativo (tenuto conto sia dei dati strutturali che dei test stessi) saranno pubblicati entro tre giorni dall'avvenuta selezione mediante affissione alla bacheca dell'IRIPA SICILIA e pubblicazione sul sito internet dell'Ente. Si precisa che la pubblicazione della graduatoria costituisce l'unico mezzo di comunicazione dei risultati.



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. **Comune di Capri Leone (ME)**

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 **Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi** 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 **via Santa Cecilia snc – Capri Leone(ME)**
TELEFONO **0941.958946**
EMAIL **me@iripasicilia.com**

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.