



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 – Sito Web: www.cerf.it

Progetto: sala e bar

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI

ID PROGETTO 878

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	
CS 1387	ED 3420	COLLABORATORE DI SALA E BAR	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE	SANT'AGATA DI MILITELLO (ME)	SI	600	100	15



*Progetto cofinanziato dal
POR SICILIA FSE 2014-2020*

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Gli obiettivi del corso sono quelli di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie, essenziali e professionali per poter ricoprire il ruolo di collaboratore di sala e bar. Si tratta di una figura professionale che interviene nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi del lavoro in sala e al bar, svolgendo anche attività relative alla preparazione e somministrazione al cliente di alimenti e bevande.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED 2757 CORSO CS 1387 COLLABORATORE DI SALA E BAR

Titolo conseguito: COLLABORATORE DI SALA E BAR

Sede di svolgimento: VIA ENNA N.18 SANT'AGATA DI MILITELLO (ME)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 19/11/2021

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.

Il presente bando non sostituisce né annulla i precedenti ma ha il solo lo scopo integrativo al fine dell'inserimento di allievi in graduatoria per eventuali scorrimenti

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
Presentazione corso	6
Attrezzature di servizio	18
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	18
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30
Tecniche di comunicazione	30
Tecniche di pianificazione	30
Tecniche di servizio base e avanzate	54
Servizi di banqueting	30
Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	18
Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	18
Tecniche di servizio al tavolo	48
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
Totale complessivo in ore	400

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 ENNA N.18 - SANT'AGATA DI MILITELLO (ME) entro il termine improrogabile del giorno 18/11/2021 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

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 18/11/2021 ore 13.00 presso la sede consuale 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. BAR ITALIA DI GIUSEPPE MAZZULLO
VIA ROMA N.86 - SAN FRATELLO (ME)
2. BAR DELL'ANGOLO - SFIZI E CAPRICCI DI GENNARO FELICIA EKATIA
VIA DEI MEDICI N.453 - SANT'AGATA DI MILITELLO (ME)
3. BAR 82 DI SINDOPNA MASSIMO
VIA CIRINO SCAGLIONE - SAN FRATELLO (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 COLLABORATORE DI SALA E BAR, 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 ENNA N.18 - SANT'AGATA DI MILITELLO (ME)

TELEFONO: 091 6718280

EMAIL: 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.