

copie



Siracusa, 20/09/2021

Prot. N. 69/2021

Spett.le

Servizio XV – Centro per l'Impiego di Siracusa
Via San Bassiano n. 17
96100 – SIRACUSA

Oggetto: Avviso pubblico n.8/2016 – Progetto “Sicilia Mangia e Bevi” – ID 239 (D.D.G. n. 169 del 23/01/2017).
- Trasmissione Bando pubblico di selezione allievi (Allegato A) per vidimazione ed affissione.

Il sottoscritto Gianino Giuseppe, in qualità di Rappresentante Legale dell'Ente ECIPA Siracusa, Codice Accreditamento (CIR) AB4815, codice fiscale/partita IVA 01158900892, con sede legale in Siracusa, via Carso n. 33, ente gestore del progetto di cui all'oggetto, in allegato alla presente

TRASMETTE

ai fini della vidimazione e dell'affissione presso codesti Uffici, copia del Bando di reclutamento degli allievi relativo a corsi previsti dal progetto di cui all'oggetto e di seguito indicati:

- Collaboratore di cucina CS435 – ED756 (Sede di Siracusa);
- Collaboratore di cucina CS435 – ED6060 (Sede di Melilli);
- Collaboratore di sala e bar CS802 – ED1377 (Sede di Siracusa);
- Collaboratore di sala e bar CS802 – ED6098 (Sede di Florida)

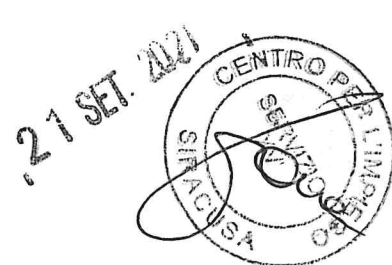
Poiché trattasi di attività formative per le quali non è previsto alcun costo e/o onere per i partecipanti avviati si richiede l'esenzione dalla relativa imposta ai sensi del comma g art. 21 del D. Leg.vo. n. 507/93.

Distinti Saluti

Il Legale Rappresentante

Gianino Giuseppe
ECIPA Siracusa

Via Carso n. 33 - 96100 SIRACUSA
Tel.: 0931.64299 - Fax: 0931.21617
P. Iva e C. F. 01158900892
www.cnasr.it



AVVISO N. 8/2016

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

ECIPA SIRACUSA

ENTE CONFEDERALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE DELL'ARTIGIANATO E DELLA PICCOLA E MEDIA IMPRESA
 Via Carso n. 33, 96100 Siracusa
 P.IVA 016890612

Via Carso n. 33 – 96100 Siracusa
Telefono 0931.21801 – 0931.64299

Mail: ecipa@cnasr.it – PEC: ecipasiracusa@boxpec.net

Progetto: Sicilia Mangia e Bevi

Area Professionale/Sotto-area Professionale: TURISMO E SPORT – Servizi turistici

CIP progetto 2014.IT.05.SFOP.014.3.10.3.9.2.1.0202 – CUP G56J17000050009

ID Progetto: 239

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

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

ID corso	ID Edizione	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Ore	Giornate	N° POSTI DISPONIBILI
CS802	ED1377	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	SIRACUSA	SI	600	120	12

Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Con il presente intervento formativo ci si attende di ottenere professionisti in grado di collocarsi immediatamente nel mondo del lavoro: si intende difatti formare i destinatari degli interventi formativi alla professione del "Collaboratore di sala e bar", figura professionale che intervenendo, a livello esecutivo, a supporto dei responsabili dei processi di lavoro, risulta essere oggi tra le professioni più ricercate in quanto si colloca in settori quali quelli della ristorazione, dei servizi e del turismo che stanno trainando l'economia dei territori coinvolti nell'attività del presente progetto. Pertanto obiettivo del presente intervento formativo è quello di creare professionisti che, oltre ad essere competenti nel settore specifico, siano capaci, evolvendosi professionalmente e utilizzando



21 SET. 2021

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO
per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



a proprio vantaggio i cambiamenti culturali e di mercato, di partecipare al mercato del lavoro, ma addirittura di fare scelte importanti, quali l'autoimprenditorialità.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ED1377 CORSO CS802 - COLLABORATORE DI SALA E BAR

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Siracusa

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 15/10/2021

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 destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- **NESSUNO**

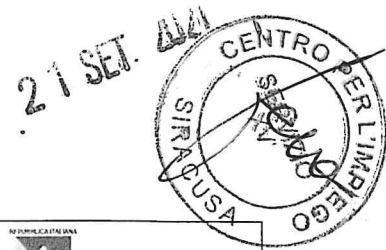
I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 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 – COLLABORATORE DI SALA E BAR (CS802)

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi. Tecniche e strumenti di bar e sala.	140
Tecniche di preparazione, presentazione e intaglio degli alimenti.	60



Titolo del modulo	Ore Aula
Organizzazione dei servizi: approvvigionamento, incassi e pagamenti.	20
Sicurezza alimentare.	20
Caffetteria, bevande e miscele, vini e abbinamenti enogastronomici.	40
Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente.	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro.	12
Alfabetizzazione informatica.	32
Lingua Inglese - Livello elementare A2.	56
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.

Considerata la ristrettezza dei tempi previsti dall'Avviso 8/2016, che impone l'avvio dei percorsi formativi entro 30 giorni lavorativi dalla notifica del decreto di concessione del finanziamento, la domanda dovrà essere presentata entro il termine improrogabile del giorno **30/09/2021 ore 12.00** direttamente presso la **sede di ECIPA Siracusa, Siracusa – Via Vincenzo Statella n. 32**.

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.



21 SET. 2021

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



MODALITA' DI SELEZIONE

Alla scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato l'istanza di partecipazione risulti superiore al numero dei posti disponibili, si effettuerà una selezione. L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive saranno effettuati da un'apposita Commissione. La selezione per l'accesso al percorso di "Collaboratore di sala e bar" sarà effettuata tramite somministrazione di test psico-attitudinali e colloqui individuali e motivazionali, al termine dei quali verrà stilata una graduatoria in cui saranno individuati gli allievi necessari alla copertura dei posti disponibili per il percorso. La graduatoria delle selezioni con il relativo elenco degli ammessi alla frequenza del corso sarà pubblicata sul sito istituzionale dell'ente. Sarà assolutamente rispettato il criterio delle pari opportunità e della parità di trattamento: a garanzia di ciò alla fase di selezione dei partecipanti sarà presente un componente dell'Osservatorio Permanente per le Politiche del Lavoro e le Pari Opportunità di Siracusa.

Le selezioni del corso Collaboratore di sala e bar CS802 – ED1377 si terranno **Martedì 05/10/2021 dalle ore 11.00 presso la sede di Siracusa – Via Vincenzo Statella n. 32.**

Nel caso in cui si renda necessario, saranno indicati, sul sito web dell'ente e nei locali di cui sopra, gli eventuali ulteriori giorni di selezione o eventuali modifiche alle suddette date di selezione.

L'avvio dei corsi è subordinato alla preventiva emanazione del decreto definitivo di finanziamento per il progetto da parte dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

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.

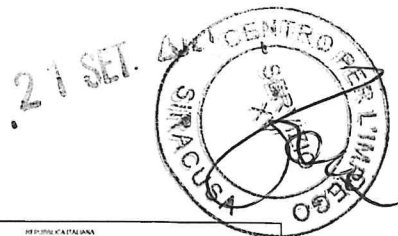
Le attività di stage si svolgeranno presso le seguenti imprese:

1. Alfio Neri Srl – Siracusa, Via Pausania n. 3;
2. TUTTOINCOOP SOC. COOP. – Sortino (SR), Viale M. Giardino n. 34.
3. Bar del corso di Infantino Giuseppe - Palazzolo Acreide (SR), C.so V. Emanuele n. 18;
4. La Pizzoleria di Pappalardo Angelo & C. snc – Sortino (SR), Via Libertà n. 88;
5. Nabila snc di Bellomo Agostino – Sortino (SR), Via Santa Sofia n. 19;
6. INCONTRI CAFÈ DI FEDERICO CULTRERA - FLORIDIA (prov. SR), Via P. Nenni n. 6/C;

Al fine di garantire una migliore gestione degli interventi formativi ci si riserva di effettuare sostituzioni/integrazioni delle suddette aziende.

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: ECIPA SIRACUSA

INDIRIZZO: SIRACUSA - VIA VINCENZO STATELLA N. 32

TELEFONO: 0931.21801 – 0931.64299

EMAIL: ecipa@cnasr.it - PEC: ecipasiracusa@boxpec.net

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.

ULTERIORI PRECISAZIONI

L'ente si riserva di integrare, modificare e/o revocare il presente bando in qualsiasi momento, anche senza preavviso, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso formativo, anche dipendenti da eventuali intervenute direttive da parte dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, senza che i candidati abbiano a pretendere alcunché.

