

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
Assessorato Regionale dell'Istruzione e della
Formazione Professionale - Dipartimento Regionale
dell'Istruzione e della Formazione Professionale
SERVIZIO IV - PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEGLI
INTERVENTI IN MATERIA DI FORMAZIONE E
FORMAZIONE PERMANENTE CONTINUA
dipartimento_formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

CPI di Bagheria
sc43c00@regione.sicilia.it

CPI di Corleone
sc46c00@regione.sicilia.it

Casteldaccia (PA), 12/10/2023
Prot. N. 319/2023

Oggetto: PO FSE Sicilia 2014-2020.

Titolo dell'Avviso pubblico ed estremi AVVISO N. 8/2016 PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI
FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN
SICILIA

Titolo Progetto COLLABORATORE DI CUCINA
ID 350 CS 406
ED 704 (Corleone) | ED 2021 (Casteldaccia)
Trasmissione bando reclutamento allievi

Si trasmette, in allegato, alla presente:

- Bando di selezione allievi per le due edizioni del corso in oggetto.

Il Presidente
Salvatore Speciale

 *Salvatore Speciale*

AVVISO N. 8/2016

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

A.N.A.P.I.A. PALERMO

Associazione Nazionale Addestramento Professionale Industria e Agricoltura
Ente certificato UNIEN ISO 9001:2008
Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (PA)
Riferimenti: Tel. 0912772241 – E-mail anapiapalermo@gmail.com

Progetto

Titolo | Denominazione: COLLABORATORE DI CUCINA

Area professionale: Turismo e sport
Sotto-area professionale: Servizi turistici
Avviso 8/2016 ID 350 CS 406
ED 704 (Corleone); ED 2021 (Casteldaccia)
D.D.G. 1004 del 28/09/2023

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

ID Corso	ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
							Ore	Giornate	
CS 406	ED 704	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Collaboratore di cucina	Corleone (Pa), Via Santa Lucia snc	Si	600	120	15
CS 406	ED 2021	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Collaboratore di cucina	Casteldaccia (Pa), Via L. Einaudi n. 6	Si	600	120	15

Progetto cofinanziato dal POR Sicilia FSE 2014-2020

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

EDIZIONE 704: Collaboratore di cucina

Titolo conseguito: Collaboratore di cucina

Sede di svolgimento: Corleone (Pa)

Numero partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 20/11/2023

EDIZIONE 2021: Collaboratore di cucina

Titolo conseguito: Collaboratore di cucina

Sede di svolgimento: Valledolmo (Pa), Via Palermo n. 11

Numero partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 20/11/2023

DESTINATARI

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 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 della Scuola secondaria di I grado, come 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 da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

MODULO	ORE DA PROGETTO
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
DIRITTO DEL LAVORO	15
CULTURA D'IMPRESA	16
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	5
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
LINGUA INGLESE	15
PARI OPPORTUNITA'	5
ATTREZZATURE DI SERVIZIO	25
NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE	25
NORMATIVE E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI NEI PROCESSI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI	25
PRINCIPALI TERMINOLOGIE TECNICHE DI SETTORE	30
PROCESSI E CICLI DI LAVORO DEL PROCESSO RISTORATIVO	30
TECNICHE DI COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA	25
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE	25
ELEMENTI DI GASTRONOMIA	25
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA RELATIVI ALLE MATERIE PRIME: VARIETA' E DERIVATI, PRODOTTI ENOGASTRONOMICI REGIONALI, PROPRIETA' ORGANOLETICHE E IMPIEGHI	25
STANDARD DI QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	25
TECNICHE DELLE LAVORAZIONI PRELIMINARI E DEI SEMILAVORATI IN CUCINA	30
UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI	10
Totale complessivo ore d'aula	400

Ore stage previste: 200

Durata complessiva del corso: 600

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso va presentata in carta semplice sulla base del modello Domanda di iscrizione agli interventi FSE disponibile sul sito www.anapiapalermo.it o disponibile presso le segreterie dei corsi. Il/La candidato/a 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

Allegato A delle *Linee Guida* approvate con DDG n. 267 del 25 gennaio 2017



- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego di competenza territoriale
- Copia del titolo di studio o dichiarazione di atto notorio
- Curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di un solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La domanda dovrà essere presentata direttamente o tramite raccomandata presso la sede dell'ente A.N.A.P.I.A. PALERMO, Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (Pa) entro il termine improrogabile del giorno 27/10/2023. La sede è aperta dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 13:00.

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 20% del monte ore corso e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

Tutti i dati forniti dagli/dalle iscritti/e saranno trattati nel pieno rispetto del Regolamento UE 679/2016 e saranno utilizzati al solo fine di dar seguito alle procedure richieste.

MODALITÀ DI SELEZIONE

La procedura di selezione sarà svolta sull'analisi dei dati strutturali e sulle prove previste (saranno somministrati test psico-attitudinali e colloquio). Le selezioni si svolgeranno presso le rispettive sedi cursuali, secondo indicazioni che verranno pubblicate sul sito www.anapiapalermo.it. Le graduatorie verranno pubblicate nello stesso sito. Nella formazione della graduatoria è prevista una riserva del 60% dei posti disponibili per le donne.

MODALITÀ 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 imprese di seguito indicate.

PER L'EDIZIONE 704: Collaboratore di cucina

- HOTEL LEON D'ORO – Corleone (Pa)

PER L'EDIZIONE 2021: Collaboratore di cucina

- AGRITURISMO "LA CHIUSA DEL FALCONIERE" – Valledolmo (PA)
- AGRITURISMO "RINELLA" – Valledolmo (Pa)
- POLLERIA-ROSTICCERIA di BULFAMANTE GIUSEPPE – Valledolmo (PA)

INDENNITÀ 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 almeno il 60% delle ore di attività pianificate per la giornata.

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: A.N.A.P.I.A. PALERMO

INDIRIZZO: Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (Pa)

TELEFONO: 091.2772241

E-MAIL: anapiapalermo@gmail.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.

