



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 (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Durata		N° posti disponibili (allievi)
							Ore	Giornate	
CS149	ED1343	COLLABORATORE DI CUCINA	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO	ATTESTATO DI QUALIFICA	CALTANISSETTA	SI	580	116	7

*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 ED1343 CORSO CS149 – COLABORATORE DI CUCINA

Titolo conseguito: COLLABORATORE DI CUCINA

Sede di svolgimento: CALTANISSETTA

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
Attrezzature di servizio	12
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale nel settore della preparazione e conservazione di alimenti	12
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	12
Principali terminologie tecniche di settore	12
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12
Tecniche di comunicazione organizzativa	18
Tecniche di pianificazione	12



Titolo del modulo	Ore Aula
Elementi di gastronomia	24
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30
Standard di qualità dei prodotti alimentari	18
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati per fondi di cucina, salse, antipasti e contorni	30
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati per primi piatti	30
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati per secondi piatti (di carne e di pesce)	30
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati per prodotti da forno, pane e pizze	30
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati per pasticceria	30
Utensili per la preparazione dei cibi	18
La composizione dei menù	18
La comunicazione in lingua inglese	36
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Totale complessivo in ore	428

Ore stage prevista: 152 ore

Durata complessiva del corso: 580 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 del corso entro il raggiungimento del 20% delle monte ore corsuale.



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

Le istanze pervenute entro tale scadenza saranno acquisite, protocollate e previa verifica del possesso dei requisiti, i candidati saranno ammessi alla frequenza del corso secondo l'ordine cronologico di presentazione della candidatura.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine non saranno prese in considerazione.

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. UN POSTO TRANQUILLO VIA ACI, 18 CALTANISSETTA

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 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: CIRPE
INDIRIZZO: VIA DELLA REGIONE SICILIANA,1 CALTANISSETTA
TELEFONO: 0934.1930215
EMAIL: cirpe@cirpe.org

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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.

IL PRESIDENTE
Dr Martino Russo

