

PUBBLICAZIONE SUL SITO DEL DIPARTIMENTO

Collaboratore di cucina

“Avviso n. 8/2016 – Fondo Sociale Europeo 2014-2020”

BANDO ALLIEVI

Titolo Progetto: “ENAIP PALERMO SERVIZI TURISTICI”
Area professionale “TURISMO E SPORT – Servizi Turistici”

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.

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

ENTE: EnAIP Palermo Progetto ID 371

Titolo corso:

Collaboratore di cucina CS 444 ED 3825 Monreale

Provincia Corso: Palermo



AVVISO N. 8/2016

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

EnAIP Palermo APS

Sede legale: Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 (già piazza A. De Gasperi)

CAP 90146 Palermo

**Tel. 091.670.29.88 - Fax 091.670.21.02 - www.enaippalermo.net -
direzione@enaippalermo.net**

Progetto: Titolo/ denominazione

ENAIP PALERMO SERVIZI TURISTICI

Area Professionale/Sotto-area Professionale

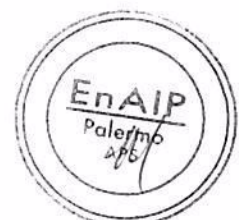
TURISMO E SPORT – Servizi Turistici

Codice progetto ID 371

CIP 2014.IT.05.SFOP.014.1.8.5.9.2.1.0812 CUP G76J17000880009

DDS 801 del 04/08/2021

AVVISO ISCRIZIONI ALLIEVI





*Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020*

PREMESSA

VISTO l'Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia;

VISTO il Vademecum FSE 2014-2020;

VISTA la graduatoria dei progetti ammessi a finanziamento a valere sull'Avviso 8/2016 pubblicata con D.D.G. n.139/FP del 18/08/2020;

VISTO il bando di selezione allievi pubblicato in data 21/03/2019 sul sito www.sicilia-fse.it;

VISTO che, relativamente al bando di selezione allievi sono state stilate le relative graduatorie ed elenchi di allievi avviabili;

VISTO che si sono verificate rinunce alla partecipazione ai corsi in oggetto;

VISTO le indicazioni riportate nel bando di selezione allievi sopra citato, relativamente al progetto in oggetto, per cui "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"

SI AVVISA CHE SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI SEGUENTI CORSI (TABELLA 1)

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° destinati ammessi (allievi)	N° posti destinati disponibili
							Ore	Gior nate		
CS444	ED3825	Collaboratore di cucina	Diploma di Scuola Secondaria di I grado	Certificato di Qualifica professionale	Monreale	SI	600	110	15	2

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente avviso, finanziati a valere sul PO FSE-2014-2020 della Regione Siciliana, di cui l'Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia, sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi nel mercato del lavoro (aziende, associazioni,





di categoria, ecc.), dell'analisi di dati statistici, nonché dell'esperienza pluriennale dell'EnAIP - Palermo nell'ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti allo sviluppo e all'adeguamento delle professionalità e delle competenze al fine di creare le condizioni di uscita dallo stato di disoccupazione, favorire la mobilità e contribuire a sostenere i processi di rilancio e inclusione sociale in atto. I percorsi formativi pertanto tendono a favorire l'aumento dei tassi di partecipazione al mercato del lavoro dei lavoratori in stato di disoccupazione o con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo e contrastare e prevenire la disoccupazione di lunga durata, con particolare riferimento ai lavoratori espulsi dai processi produttivi e a quelli delle fasce a più alto rischio di esclusione.

La proposta progettuale intende contribuire al rafforzamento delle attività produttive regionali e locali proponendosi il raggiungimento di due obiettivi: ridurre il gap professionale esistente, immettendo nel mercato del lavoro figure professionali capaci di offrire immediate prestazioni qualificate di alto livello; promuovere lo sviluppo di ipotesi di autoimprenditorialità che risultino competitive nel territorio.

EDIZIONI DEL CORSO CS444 - Collaboratore di cucina

Titolo conseguito: Certificato di Qualifica professionale

Numero di partecipanti: 15

Data di avvio del corso: 17/11/2021

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 diploma di scuola secondaria di primo 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:

- Esito favorevole al colloquio/test motivazionale

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
Elementi di organizzazione, comunicazione e tecniche di pianificazione	38
Normativa di settore: sicurezza, igiene e HACCP	19
Tecnica e pratica di cucina	242
Elementi di enogastronomia e dietetica	38
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Elementi pari opportunità e non discriminazione	7
Cultura d'impresa e Qualità	10
Inglese	19
Elementi per la sostenibilità ambientale	10
Elementi di Diritto del lavoro e parità di genere	10
Totale complessivo in ore	475

Ore stage prevista: 125

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;

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





- 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 di svolgimento o via email (enaipavviso8@gmail.com) entro il termine improrogabile del giorno **23/12/2021 ore 12:00**.

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

MODALITA' DI SELEZIONE

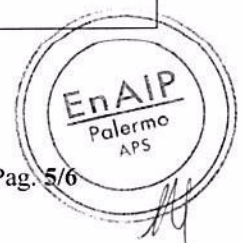
Saranno ammessi a partecipare ad ogni corso gli aspiranti allievi, sulla base dell'ordine di presentazione delle domande, fino a concorrenza dei posti disponibili, indicati nella tabella 1 al punto "N° posti destinatari disponibili" nel rispetto dei criteri e dei requisiti di accesso previsti nel punto "Modalità d'iscrizione". Gli aspiranti, pari al numero dei posti disponibili, accederanno alla fase formativa. Qualora il numero delle iscrizioni dovesse essere superiore ai posti indicati nella suddetta tabella, sarà stilato un elenco tra i candidati facendo riferimento al numero di protocollo di presentazione delle domande d'iscrizione stesse. Gli iscritti in elenco rimanendo in situazione di riserva subentreranno nel caso di eventuali rinunce e/o dimissioni entro il 30% delle ore del corso. Esaurite le riserve presenti in elenco, si provvederà, se necessario, alla pubblicazione di un bando integrativo, finalizzato al reclutamento di nuovi allievi, fino al raggiungimento dei posti disponibili. L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione.

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: (TABELLA 2)

CS	ED	Sede del Corso	Soggetto ospitante
CS444	ED3825	Monreale	Giardino degli Aranci, - Ristoservice srl – Via Civiletti Locanda del Drago – Via Fontana del Drago,19 - Monreale Sparacello Francesco Paolo e Figli macelleria srl – C.so dei Mille,921/e - Palermo





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 relativa qualifica 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 PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE D'ISCRIZIONE

Sede di svolgimento EnAIP Palermo – email: enaipavviso8@gmail.com

(TABELLA 3)

- CS444 ED3825 Monreale Piazza Fedele, 26 Tel. 0916405397

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.

