

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



PERVENUTO PER EMAIL IN DATA 23/08/2020 c/o SER. XII C/1 - MESSINA

AVVISO N. 8/2016

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





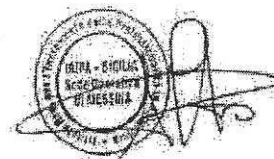
IRIPA SICILIA
 Via Galileo Galilei, 159 – 90145 PALERMO
 Tel. 091309484 – Fax 0919803767 – email: euroreg@iripasicilia.com

Progetto: Titolo/ denominazione
IRIPA PRODUZIONI ALIMENTARI
Area Professionale/Sotto-area Professionale
AGRO-ALIMENTARE - Produzioni alimentari
Codice CIP progetto N.562
Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.08.2020

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	
1685	CS8943	ADDETTO BANCONIERE MACELLERIA	Scuola Secondaria di I grado	Qualifica	MESSINA	SI	665	127	12

Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020





FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Descrizione delle finalità dell'intervento, con riferimento a quanto descritto nel progetto approvato ex Avviso 8/2016

L'Addetto banconiere è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere la capacità di comunicazione con il cliente. L'addetto banconiere svolge attività relative alla trasformazione alimentare per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio.

L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food. Tra le figure previste nel Repertorio è stata prescelta quella dell' "addetto banconiere - indirizzo macelleria", che è in grado di gestire il processo di lavorazione finale delle carni e conosce i principi gastronomici di base che gli consentono di preparare correttamente alcuni tra i più comuni prodotti pronti a cuocere a base di carne. Egli svolge un'attività di supporto alla vendita, lavorando secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge sull'igiene degli alimenti, rispettando i principi della sicurezza individuale e collettiva e del Sistema di Qualità aziendale.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED 1685 CORSO CS 943 – ADDETTO BANCONIERE - MACELLERIA

Titolo conseguito: addetto banconiere - Macelleria

Sede di svolgimento: MESSINA

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01 dicembre 2021

¹Sono 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 di 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.

¹ Mantenere per progetti rivolti a destinatari non in esecuzione di pena



I destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- Idoneità al colloquio motivazionale di orientamento/Esito positivo del test attitudinale

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
Trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. I profili normativi di igiene	100
Il funzionamento del punto vendita	100
Cura e presentazione delle merci	105
Preparazione di alimenti di origine animale e vegetale	115
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)	21
Totale complessivo in ore	485

Ore stage prevista: 180

Durata complessiva del corso: 665

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 Operativa IRIPA SICILIA di MESSINA sita in Via TOMMASO CANNIZZARO n. 246 entro il termine improrogabile del giorno 27/11/2021 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

Verrà istituita un'apposita commissione che esaminerà le domande di iscrizione e i titoli dei candidati. Se il numero di domande degli aspiranti allievi, in possesso dei requisiti previsti dall'avviso pubblico, non supereranno quindici unità, verrà stilata una graduatoria per dati strutturali (anzianità di disoccupazione/inoccupazione, genere, anzianità anagrafica) e si provvederà alla diffusione mediante affissione sulla bacheca e sul sito dell'Ente (www.iripasicilia.com).

Nel caso in cui il numero delle domande regolarmente pervenute dovesse superare il numero dei posti disponibili, saranno ammessi d'ufficio, prioritariamente, se in regola con le previsioni del bando, gli allievi già candidati precedentemente. Per i restanti posti liberi, si procederà alla selezione degli allievi attraverso la valutazione dei dati strutturali e dell'apposito test preselettivo.

Le modalità di svolgimento della selezione consistono: a) nella somministrazione di test psicoattitudinali e di cultura generale, per accertare le capacità logico verbali e organizzative dei partecipanti e verificare il possesso da parte dei candidati delle conoscenze di base necessarie per l'accesso al percorso formativo; b) nel colloquio motivazionale finalizzato ad individuare nelle attitudini, aspirazioni e motivazioni dei candidati, quei requisiti soggettivi che rivestono estrema importanza per il successo del progetto formativo, potendo anche colmare, in taluni casi, la carenza di conoscenze di base. Una Commissione nominata dall'Ente, valuterà ed attribuirà un punteggio (1 punto per ogni risposta esatta del test e un massimo di 20 punti per il colloquio). In caso di punteggio ex equo, si applicherà quanto previsto dal punto 6.8 del "Vademecum PO FSE Sicilia 2014-2020" versione 2 del 09/04/2019.

I candidati verranno informati, telefonicamente/ mediante pubblicazione di idoneo avviso sul sito dell'ente della data e orario di svolgimento del test selettivo.

I risultati della selezione e la graduatoria degli ammessi al percorso formativo (tenuto conto sia dei dati strutturali che dei test stessi) saranno pubblicati entro tre giorni dall'avvenuta selezione mediante affissione alla bacheca dell'IRIPA SICILIA e pubblicazione sul sito internet dell'Ente. Si precisa che la pubblicazione della graduatoria costituisce l'unico mezzo di comunicazione dei risultati.



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. MACELLERIA LOMBARDO;
2. SALUMIFICIO LOMBARDO.

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 **Addetto banconiere di Gastronomia** 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 **IRIPA SICILIA**

INDIRIZZO **Via TOMMASO CANNIZZARO n. 246 MESSINA**

CELLULARE **351 9651127**

EMAIL **me@iripasicilia.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.

