



Prot. n. 929

Palermo, 27/12/2021

Spett.le
Centro per l'Impiego di Cefalù
Via Suor M. Cleofe Tomasini n. 5
90015 Cefalù (PA)

sc45c00@regione.sicilia.it

**Oggetto: RICHIESTA AFFISSIONE BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI
RIAPERTURA TERMINI**

Avviso Pubblico n.8/2016 per la "Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" P.O. REGIONE SICILIA-FSE 2014-2020

**ID PROGETTO 840 Titolo Progetto: IRIPA SERVIZI TURISTICI
D.D.S. n. 1203 del 15.09.2021
Corso COLLABORATORE DI CUCINA
CS 1333 ED 2577 SEDE CAMPOFELICE DI ROCCELLA Via Papa Giovanni XXIII n. 7
CIP 2014.IT.05.SFOP.014.3.10.3.9.2.1.0180 CUPG79J20002630009**

In riferimento a quanto in oggetto, con la presente, si chiede a codesto rispettabile Ufficio l'affissione del bando pubblico di selezione allievi per il corso suindicato e la restituzione di una copia timbrata e firmata.

Distinti saluti.



COORDINATORE DI SEDE OPERATIVA
Susanna Cremona

Susanna Cremona



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 SERVIZI TURISTICI

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT - Servizi turistici

Codice CIP progetto

2014.IT.05.SFOP.014.3.10.3.9.2.1.0180

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 imprese (SI/NO)	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
CS 1333	ED 2577	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di 1 grado	Qualifica	CAMPOFELICE DI ROCCELLA	SI	565	108	4

*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.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED 2577 CORSO CS 1333

COLLABORATORE DI CUCINA

*Titolo conseguito: **Attestato di Qualifica***

*Sede di svolgimento: **Campofelice di Rocella – Via Papa Giovanni XXIII n.7***

*Numero di partecipanti: **15***

*Data di avvio del corso: **20/12/2021***



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 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
Organizzazione e pianificazione attività e tempi di lavoro	150
Individuazione materie prime nel rispetto delle norme igienico sanitarie	200
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	415

Ore stage prevista: 150

Durata complessiva del corso: 565 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 di (IRIPA SICILIA Via Galileo Galilei ,159 – 90145 Palermo) entro il termine improrogabile del giorno **7 Gennaio 2022 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.it).

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 aequo, 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. **AZIENDA "A PARANZA S.A.S." DI ANTONINO MORECI – LUNGOMARE DEL MEDITERRANEO – CAMPOFELICE DI ROCCELLA (PA)**
2. **AZIENDA "OSCAR S.R.L." – LARGO VIA V. EMANUELE ORLANDO N. 4 - CAMPOFELICE DI ROCCELLA (PA)**

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 IRIPA SICILIA

INDIRIZZO Via Galileo Galilei, 159 90145 Palermo

TELEFONO 091 309484 FAX 091 9803767

EMAIL pa@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.