



**AVVISO N. 8/2016**

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



**CE.SI.FO.P.**



**CENTRO SICILIANO PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE**

**VIA G.M. PERNICE, 5 – 90144 PALERMO**

**tel./fax 0915077026**

**email: [sederegionale@cesifop.it](mailto:sederegionale@cesifop.it) - PEC: [sederegionale@pec.cesifop.it](mailto:sederegionale@pec.cesifop.it)**

**Progetto: Titolo/ denominazione**

**ECOFOOD**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**AGROALIMENTARE – Produzioni alimentari**

**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	
1030	1867	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE	Scuola Secondaria di I grado	QUALIFICA	Cerda	SI	720	120	15

*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'azione formativa farà raggiungere agli allievi i seguenti obiettivi: essere di grado di preparare ed organizzare il proprio lavoro e saper preparare gli alimenti nei predisponendo materie prime e semilavorati, trasformando e lavorando prodotti da forno e applicando le tecniche di conservazione e stoccaggio, conoscere ed essere in grado di applicare la normativa relativa ai principi del Dlgs 81/08 in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, essere in grado di applicare le basi necessarie per un corretto uso degli strumenti informatici, le nozioni sull'architettura dei calcolatori e delle reti di calcolatori, le rappresentazioni delle informazioni nei calcolatori, i sistemi operativi e gli applicativi di uso comune su internet, le basi di video scrittura e foglio di calcolo, conoscere le nozioni inerenti ai sistemi impiantistici classici e in divenire con particolare riferimento alla green and blue technology nel pieno rispetto di uno sviluppo sostenibile maturo e insito in una logica di green cities, saper applicare le tecniche di produzione energetica, volte ad un dimensionamento su misura e alla multigenerazione approfondendo i nuovi sistemi di abbattimento dei consumi energetici per la produzione del freddo climatizzante grazie ai pannelli adiabatici di recente introduzione sul mercato di settore, acquisire i principi volti a promuovere gli strumenti di conoscenza e di riflessione sull'identità di genere e sull'eliminazione di qualsiasi forma di discriminazione di genere e di sostegno per una effettiva partecipazione delle fasce deboli alle attività formative, acquisire nozioni che permettono di tenere un comportamento che risponda coerentemente ai diritti e ai doveri del lavoratore previsti per legge, conoscere le tecniche per la ricerca attiva di opportunità formative e lavorative.*

## DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED 1867 CORSO CS 1030 - ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

*Titolo conseguito: QUALIFICA*

*Sede di svolgimento: Via Alcide De Gasperi s.n.c.- Cerda (PA)*

*Numero di partecipanti: 15*

*Data prevista di avvio del corso: 12/02/2022*

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, 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 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.

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
<b>Pianificazione delle fasi di lavoro</b>	<b>100</b>
<b>Tecniche di lavorazione dei prodotti da forno</b>	<b>260</b>
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	<b>12</b>
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	<b>32</b>
<b>Pari opportunità</b>	<b>12</b>
<b>Sviluppo sostenibile</b>	<b>24</b>
<b>Diritto del lavoro e sindacale</b>	<b>20</b>
<b>Orientamento e tecniche di ricerca attiva del lavoro</b>	<b>20</b>
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>480</b>

**Ore stage prevista: 240**

**Durata complessiva del corso: 720**

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso deve essere presentata in carta semplice sulla base del modello messo a disposizione dell'Ente.



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 CE.SI.FO.P. di Cerda entro il termine improrogabile del giorno **07/02/2022** ore **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 30% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

## MODALITÀ DI SELEZIONE

L'ordine di ammissione alla frequenza del corso verrà dato dall'ordine cronologico di presentazione della domanda. Scaduto il termine per la presentazione delle domande di partecipazione, ove il numero degli aspiranti in possesso dei requisiti richiesti è pari al numero dei destinatari previsti, non si dà luogo a selezione e tutti gli aspiranti verranno avviati alle attività. Qualora il numero delle domande dovesse superare il numero dei posti disponibili si procederà alla redazione di apposita graduatoria sulla base dell'ordine cronologico di presentazione delle domande. Tale graduatoria è da considerarsi ad esaurimento nei casi di rinuncia al corso.

## 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 aziende del settore di riferimento.

## 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 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 PANIFICATORE PASTICCERE** 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** Centro Siciliano per la Formazione Professionale Ce.Si.Fo.P.

**INDIRIZZO** Via Alcide De Gasperi s.n.c.- Cerda (PA)

**TELEFONO** 3804640408

**EMAIL** palermo@cesifop.it

### **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.

**Oggetto:** Re: Avviso 8/2016 – Trasmissione bando pubblico di selezione allievi – Progetto Ecofood, corso “Addetto panificatore pasticciere”- ID 1030 ED 1867,Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18/08/2020

**Mittente:** "s.digiacinto" <s.digiacinto@cesifop.it>

**Data:** 01/02/2022, 09.29

**A:** sc52c00@regione.sicilia.it

Il 01/02/2022 09.28, s.digiacinto ha scritto:

Visto il D.D.G. n. 139 del 18/08/2020 di “Approvazione rimodulazione della graduatoria definitiva delle istanze di concessione dei contributi a valere sull’Avviso pubblico n. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia – Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014 – 2020, in ottemperanza a quanto previsto dall’Avviso di riferimento, dall’art. 12 “Informazione pubblicità” ed all’art. 12.1 “Adempimenti a carico dei beneficiari” contenuti nel Vademecum per l’attuazione del PO-FSE SICILIA 2014 -2020, dal D.D.G. n. 267 del 25 gennaio 2017 “Disposizione attuative per l’avvio dei progetti finanziati a valere delle risorse previste dell’Avviso pubblico 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia – investimenti in favore della crescita e dell’occupazione – Programma Operativo della Sicilia – Fondo Sociale Europeo 2014-2020”, dai Comunicati Prot. n. 10478 del 09 febbraio 2017 e Prot. n. 14042 del 12 febbraio 2017 “Avviso 8/2016 – pubblicazione bandi selezione allievi”, si trasmette **bando pubblico di selezione allievi** per il progetto Ecofood ID 696, corredata della relativa domanda di iscrizione:

- ED 1867 Addetto panificatore pasticciere – Sede Cerda (PA)

Con la presente, si fa richiesta di pubblicare il presente avviso presso tutti gli spazi, anche online, utilizzati dai Vostri uffici.

Distinti saluti.

—Allegati:—

Ecofood CS 1030 ED 1867 bando allievi _Addetto pan.past._Avviso 8-1.pdf	638 kB
lett ed 1867.pdf	40,9 kB