

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
 PROGRAMMA OPERATIVO

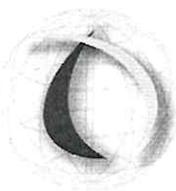


per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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

**GOLDENISLAND**

Area Professionale/Sotto-area Professionale

**TURISMO E SPORT – Servizi turistici**

Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.08.2020

**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° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
1023	1857	COLLABORATORE DI CUCINA	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Santa Domenica di Vittoria	SI	600	100	15

Progetto cofinanziato dal  
 POR SICILIA FSE 2014-2020



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



## 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: saper pianificare ed organizzare il proprio lavoro, saper preparare gli alimenti predisponendo le materie prime, i semilavorati e i prodotti assemblati, essere in grado di applicare e conoscere la normativa relativa ai principi del Dlgs 81/08 in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, saper 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, sapere valorizzare le proprie capacità e competenze, chiarire e analizzare le proprie attitudini, conoscere le tecniche per la ricerca attiva di opportunità formative e lavorative.*

## DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED 1857 CORSO CS 1023 - COLLABORATORE DI CUCINA

*Titolo conseguito: QUALIFICA*

*Sede di svolgimento: Sede conferenze Parco dei Nebrodi, c/da Carcatizzo 98030 Santa Domenica di Vittoria*

*Numero di partecipanti: 15*

*Data prevista di avvio del corso: 03/02/2022*

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;

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
 PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



- 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
Legislazione del settore ristorativo	30
Tecniche di cucina e ristorazione	200
Tecniche di pianificazione e ambiente di lavoro	50
Terminologia del settore e attrezzature	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Pari opportunità	12
Sviluppo sostenibile	24
Orientamento e tecniche di ricerca attiva del lavoro	20
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>400</b>

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 600

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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. Sede conferenze Parco dei Nebrodi, c/da Carcatizzo 98030 Santa Domenica di Vittoria o a mezzo PEC all'indirizzo [direzione generale.cesifop@pec.it](mailto:direzione generale.cesifop@pec.it) entro il termine improrogabile del giorno 01/02/2022 ore 10:00.

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 le seguenti imprese:

- 1) F.lli Mollica S.R.L. via Libertà, 330 98030 Santa Domenica di Vittoria (CT)

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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

**INDIRIZZO** Sede conferenze Parco dei Nebrodi, c/da Carcatizzo 98030 Santa Domenica di Vittoria  
**TELEFONO** 351 570 9342

**EMAIL** [direzionetrapani.cesifop@gmail.com](mailto:direzionetrapani.cesifop@gmail.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.