

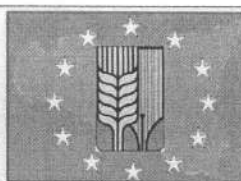


31 DIC. 2021



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 94145 PALERMO

Tel. 091309484 – Fax 0919803767 – Email euroreg@iripasicilia.com

Progetto: Titolo/ denominazione

IRIPA SERVIZI TURISTICI

Denominazione: Collaboratore Polivalente Nelle Strutture Ricettive e Ristorative

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Turismo e Sport/Servizi turistici

Codice CIP progetto

2014.IT.05.SFOP014.3.10.3.9.2.1.0180

Id Progetto: 840

Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18/08/2020

BANDO INTEGRATIVO DI RECLUTAMENTO ALLIEVI

ID corso	ID Edizione	Titolo denominazione del corso:	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage in impresa	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
1481	3538	Collaboratore Polivalente nelle Strutture Ricettive e Ristorative	Scuola secondaria di 1° grado	Qualifica professionale	(AGIRA)	(SI)	685	131	(3)

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

Il Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficienza funzionale della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED 1481 CORSO CS 3538 - Collaboratore Polivalente nelle strutture Ricettive e Ristorative

Titolo conseguito: **Qualifica di Collaboratore Polivalente nelle strutture Ricettive e Ristorative**

Sede di svolgimento: AGIRA

Numero di partecipanti: 15

Data avvio corso: 09/12/2021

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 un titolo di studio minimo Scuola secondaria di 1° grado, **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
Le operazioni di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi	140
La gestione delle comunicazioni e le relazioni interne e esterne	140
Le operazioni adatte a garantire la funzionalità, il decoro e l'igiene della struttura ricettiva e ristorativa	140
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)	21
Lingua inglese	20
Totale complessivo in ore	505

Ore stage prevista: 180

Durata complessiva del corso: 685

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 **AGIRA dell' IRIPA SICILIA Via Ospedale 12/14 – 94011 Agira**, o tramite mail all'indirizzo mail: segreteriaagira@iripasicilia.com entro il termine del **07/01/2022, ore 12:00**.

Eventuali 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 di presentazione salvo esaurimento delle candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.





Quanto sopra, sino al raggiungimento del 30% del "monte ore corso previsto", così come previsto dall'art. 4 del DDG. N. 4596 del 12/10/2012 e dal punto 6.4 del Vademecum per l'attuazione del PO FSE SICILIA 2014/2020, a completamento della composizione della classe ed al raggiungimento del numero minimo di allievi previsti (15).

MODALITA' DI SELEZIONE

Il presente bando ha la finalità di completare la composizione della classe del corso già avviato.

La Commissione di valutazione si riunirà periodicamente per valutare l'ammissibilità dei candidati, 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 le unità indicate, 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.ripasicilia.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 all'Avviso 8 negli anni precedenti. Per i restanti posti liberi, si procederà alla selezione degli allievi in base all'ordine cronologico di arrivo delle domande.

I risultati della selezione e la graduatoria degli ammessi al percorso formativo (tenuto conto sia dei dati strutturali) 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:

- **Azienda Agrituristica Rocca dei Saraceni**, c.da sotto Rocca, 94017 Regalbuto (EN)

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



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



31 DIC 2021



Collaboratore Polivalente nelle Strutture Ricettive e Ristorative, 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 Ospedale, 12/14 94011 Agira (EN)

TELEFONO 0935/696318

EMAIL: segreteriaagira@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.

