







AVVISO N. 8/2016

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

En AIP - Palermo

Sede legale: Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 (già piazza A. De Gasperi)

CAP 90146 Palermo

Tel. 091.670.29.88 - Fax 091.670.21.02 - www.enaippalermo.net - info@enaippalermo.net

Progetto: Titolo/ denominazione
ENAIP PALERMO PRODUZIONI ALIMENTARI

Area Professionale/Sotto-area Professionale
AGRO-ALIMENTARE – Produzioni alimentari

Codice CIP progetto
ID 372
Graduatoria D.D.G. n. 7741 del 28.12.2018



BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

Supplied States of the		santhalthalthaltha					Durata		
ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di Ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in Impresa (SI/NO)	Ore	Giornate	N° destinatari ammissibil (allievi)
CS441	ED770	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Certificato di Qualifica professionale	Monreale	SI	720	144	15









Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente bando, finanziati a valere sul PO FSE 2014 – 2020 della Regione Siciliana, di cui l'Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia, sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi nel mercato del lavoro (aziende, associazioni di categoria, ecc.), dell'analisi di dati statistici, nonché dell'esperienza pluriennale dell'EnAIP - Palermo nell'ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti allo sviluppo e all'adeguamento delle professionalità e delle competenze al fine di creare le condizioni di uscita dallo stato di disoccupazione, favorire la mobilità e contribuire a sostenere i processi di rilancio e inclusione sociale in atto. I percorsi formativi pertanto tendono a favorire l'aumento dei tassi di partecipazione al mercato del lavoro dei lavoratori in stato di disoccupazione o con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo e contrastare e prevenire la disoccupazione di lunga durata, con particolare riferimento ai lavoratori espulsi dai processi produttivi e a quelli delle fasce a più alto rischio di esclusione.

La proposta progettuale intende contribuire al rafforzamento delle attività produttive alimentari proponendosi il raggiungimento di due obiettivi: ridurre il gap professionale esistente, immettendo nel mercato del lavoro figure professionali capaci di offrire immediate prestazioni qualificate di alto livello; promuovere lo sviluppo di ipotesi di autoimprenditorialità che risultino competitive nel territorio.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

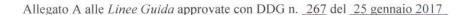
ALL'EDIZIONE ED770 CORSO CS441 - Addetto Panificatore Pasticcere

Titolo conseguito: Certificato di Qualifica professionale Sede di svolgimento: Monreale – Piazza Fedele n. 26

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 22/07/2019

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 <u>diploma di scuola secondaria di primo grado,</u> 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:

Non sono previsti ulteriori requisiti per l'accesso al corso

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
Tecniche di organizzazione, comunicazione e pianificazione	44
Normative di settore: sicurezza, igiene e HACCP	22
Elementi di dietetica e malattie metaboliche	44
Teoria e pratica di panificazione e pasticceria	274
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	66
lgiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Elementi pari opportunità e non discriminazione	10
Cultura d'impresa e Qualità	17









Titolo del modulo	Ore Aula
Inglese	22
Elementi per la sostenibilità ambientale	10
Elementi di Diritto del lavoro e parità di genere	17
Totale complessivo in ore	570

Ore stage prevista: 150

Durata complessiva del corso: 720

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: $\underline{\text{Monreale} - \text{Piazza Fedele}}$ $\underline{\text{n. 26}}$ entro il termine improrogabile del giorno $\underline{06/03/2019}$ ore $\underline{11:00}$.

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

Alla scadenza del bando di selezione allievi, le domande d'iscrizione protocollate, corredate dai documenti necessari saranno controllate da una Commissione che verificherà il possesso dei requisiti di accesso, compilerà la check list e redigerà un apposito verbale con l'elenco degli iscritti.









Il corso prevede la partecipazione di 15 allievi/e; qualora il numero delle iscrizioni dovesse essere superiore, sarà avviata la procedura di selezione finalizzata a stilare una graduatoria. Le prove di selezione consistono in: un Test a risposta multipla (45 minuti), con quaranta domande di cultura generale e di settore e un Colloquio motivazionale. Una Commissione nominata dall'Ente, valuterà e attribuirà un punteggio (1 punto per ogni risposta esatta del test e un max di 20 punti per il colloquio). In caso di punteggio ex equo, si applicherà quanto previsto dal "Vademecum UCS": anzianità di disoccupazione/inoccupazione, genere femminile e anzianità anagrafica. Al fine di elevare la partecipazione femminile nelle attività formative, è prevista una riserva di posti fino al 30% in favore delle donne iscritte, pari a n. 4 unità. La pubblicazione della graduatoria finale decreterà i quindici allievi e manterrà in graduatoria gli altri in riserva.

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) Antica Forneria Tusa snc Via Pietro Novelli, 25 Monreale (PA):
- 2) Tusa Giovanna Via Circonvallazione, 58 Monreale (PA);
- 3) G.E.G. srls Via Sciuti, 126/b Palermo;
- 4) La Tazzina di Terzo Giuseppe Daniele Via Roma, 57 Monreale (PA);
- 5) Pasticceria Modica Davide Via Venero, 8 Monrelae (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











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: EnAIP-Palermo

INDIRIZZO: Monreale – Piazza Fedele n. 26 TELEFONO: 0916405397 FAX: 0916405397

EMAIL direzione@enaippalermo.net

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.

