



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
SICILIANA

EnAIP - Palermo ETS

Codice fiscale: 97076400825



SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
Piazza Papa Giovanni Paolo II n. 18
già Piazza A. De Gasperi
Tel. 091.6702988 - Fax 091.6702102
90146 Palermo

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale

Dipartimento della Formazione Professionale

BANDO INTEGRATIVO DI RECLUTAMENTO ALLIEVI

Prot. n. 29/2024/gest del 16/04/2024

Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

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 – direzione@enaippalermo.net

Progetto: Titolo/ denominazione

ID 77 - ENAIP PALERMO AVV7

CS886 ED1885 per "Collaboratore di Cucina"

CFP Monreale

Progetto cofinanziato dal

FSE+ Sicilia 2021/2027

PREMESSA

l'EnAIP PALERMO ETS, con sede legale in Palermo, Piazza Papa Giovanni Paolo II n. 18, Codice di Accreditamento CIR AC4835 D.D.G. n. 5666 del 20/07/2017 in riferimento all'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa per la "realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

VISTI

- il DDG n. 1095 del 11/10/2023 Decreto di approvazione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati.

- il DDG n. 1210 del 31/10/2023 Decreto di revisione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati.

- la comunicazione dell'08/03/2024 con la quale il corso/edizione è stato ammesso con riserva a finanziamento, fatte salve le verifiche di legge e di regolamento propedeutiche all'emissione del Decreto di finanziamento;

- il Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 (Versione n. 1.0 del 26/07/2023);

SI AVVISA CHE SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL SEGUENTE CORSO

Tab. 1

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 ammissibili (allievi)	N° posti destinatari disponibili
CS886	ED1885	COLLABORATORE DI CUCINA	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)	QUALIFICA	MONREALE	404	150	554	15	1

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente bando, con riferimento all'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa 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, dell'analisi di dati statistici, nonché dell'esperienza pluriennale dell'EnAIP – Palermo ETS nell'ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti ad accrescere l'occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana con un particolare focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

I percorsi formativi del catalogo sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della presentazione della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- I minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo;
- Avere i prerequisiti d'ingresso specificati nella scheda profilo professionale;
- In caso di cittadino non comunitario, 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.

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI

Scheda 01

<i>Profilo Professionale:</i>	Collaboratore di cucina
<i>Area Professionale:</i>	Turismo e Sport/Servizi turistici
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) È previsto un colloquio/test motivazionale di orientamento
<i>Corso:</i>	CS886
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1885 Piazza Fedele, 26 Monreale (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]

Descrizione della Qualifica:

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.

Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	145	Attrezzature di servizio
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
		Principali terminologie tecniche di settore
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
		Tecniche di comunicazione organizzativa
		Tecniche di pianificazione
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	205	Elementi di gastronomia
		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
		Standard di qualità dei prodotti alimentari
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
		Utensili per la preparazione dei cibi
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	150	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, andrà presentata in carta semplice sulla base del modello **All_3_Domanda di iscrizione agli interventi FSE+_Vademecum v.1.**

Il candidato dovrà compilare la domanda di iscrizione, apporre in calce 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.

Saranno 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 entro il termine improrogabile del giorno **23/04/2024 ore 12:00** direttamente presso le sedi di:

- Palermo - Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18;
- Monreale (PA) – Piazza Fedele, 26

o mediante posta raccomandata sottoindicate o mediante posta raccomandata esclusivamente al seguente indirizzo: Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 - 90146 Palermo.

Per ulteriori informazioni e/o contatti è possibile rivolgersi telefonicamente al seguente numero 0916702988 presso la sede legale di Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 CAP 901046 Palermo.

Nel caso di trasmissione per raccomandata farà fede il timbro postale di invio. Le istanze pervenute oltre il predetto termine non saranno prese in considerazione.

MODALITA' DI SELEZIONE

Saranno ammessi a partecipare al corso gli aspiranti allievi, sulla base dell'ordine di presentazione delle domande, fino a concorrenza dei posti disponibili, indicati nella tabella al punto "N° posti destinatari disponibili" nel rispetto dei criteri e dei requisiti di accesso previsti nel punto "Modalità d'iscrizione". Gli aspiranti, pari al numero dei posti disponibili, accederanno alla fase formativa. Qualora il numero delle iscrizioni dovesse essere superiore ai posti indicati nella tabella al punto "N° posti destinatari disponibili", sarà stilato un elenco tra i candidati facendo riferimento al numero di protocollo di presentazione delle domande d'iscrizione stesse. Gli iscritti in elenco rimanendo in situazione di riserva subentreranno nel caso di eventuali rinunce e/o dimissioni entro il 20% delle ore del corso. L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Non sono ammesse assenze se non nella misura massima del 30% delle ore nel progetto e comunque per non più di dieci giorni consecutivi, pena, in quest'ultimo caso, l'esclusione dal progetto, tranne che nei casi debitamente giustificati. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi/dimessi d'ufficio.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi trasversali e degli esami, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a € 5,00 lordi. L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata della durata minima di tre ore. In caso di presenza giornaliera parziale l'indennità è comunque 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 rilasciato un Certificato di Qualifica professionale 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 CANDIDATURA/SELEZIONE

ENTE: EnAIP-Palermo ETS

INDIRIZZO: Piazza Papa Giovanni Paolo II n.18 90146 Palermo

TELEFONO: [0916702988](tel:0916702988)

E_MAIL direzione@enaippalermo.net

VIGILANZA E CONTROLLO

I corsi sono sottoposti alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, ai sensi di quanto previsto dal “Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027”, nonché della normativa vigente.

FINALITA' RACCOLTA DATI PERSONALI

Ai sensi del GDPR 2016/679 i suoi dati personali dichiarati sono raccolti solo per la gestione organizzativa, amministrativa del progetto formativo, fini istituzionali necessari per la gestione giuridica del presente bando.

La Direzione
EnAIP Palermo ETS
PIAZZA PAPA GIOVANNI PAOLO II n. 18
Palermo