

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



C.P.I. PALERMO

57 FEB 2017

PROT. 2648



AVVISO N. 8/2016

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

 EVERGREEN Consulting S.r.l.	EVERGREEN CONSULTING SRL Via Uditore, 11/H Tel. 0917832012 Fax 0917832014 formazione@evergreen-formazione.com evergreen_consulting@pec.it
-------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Progetto: "Lavorare...con gusto"

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Agro-Alimentare/Produzioni Alimentari

Codice CIP progetto

Graduatoria D.D.G. n. 169 del 23.01.2017

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	
CS2163	ED5082	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO	Qualifica professionale	PALERMO	SI	720	120	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

La finalità dell'intervento è quella di favorire l'inserimento lavorativo e l'occupazione dei disoccupati di lunga durata e dei soggetti con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo, nonché il sostegno a persone a rischio di disoccupazione di lunga durata. Il corso ha come obiettivo quello di:

- Innalzare i tassi di occupazione - Prevenire forme di esclusione dal mondo del lavoro. Nello specifico si intende avviare un percorso di formazione professionale rivolto a 15 soggetti che vogliono sperimentarsi in un campo che presenta evidenti e forti potenzialità di sviluppo in Sicilia. Il percorso ideato si propone, infatti, di coniugare saperi e professionalità con un mercato in crescita, quello della pasticceria e della panificazione e produzione di prodotti da forno. Inoltre, il corso vuole fornire una formazione specialistica con un percorso formativo integrato tra formazione e impresa

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED5082 CORSO CS2263 – ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sele di svolgimento: via Uditore, 11/H – 90145 Palermo

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 20 Marzo 2017

¹ 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 **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

¹ Mantenere per progetti rivolti a destinatari non in esecuzione di pena

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



insostituzione 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
Pianificazione delle fasi di lavoro	18
Preparazione strumenti, attrezzature	30
Verifica e manutenzione ordinaria, strumenti, attrezzature	30
Predisposizione materie prime e semilavorati	30
Trasformazione e realizzazione di prodotti da forno, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	82
Conservazione e stoccaggio	30
Dolci tipici Siciliani	78
Pane nel Mondo	54
HACCP – Settore ristorazione	8
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Elementi per la sostenibilità ambientale	6
Parità tra uomo e donna e non discriminazione	6
Orientamento	12
Lingua Inglese Livello Elementare A2	20
Cake design	20
Tecniche di scultura in Pane	12
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240

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:

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



- 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 pervenire esclusivamente presso la sede legale di Palermo in via Uditore n. 11H o brevi manu o a mezzo raccomandata A/R o con posta elettronica certificata all'indirizzo: evargreen_consulting@pec.it entro e non oltre il termine improrogabile del giorno 13/02/2017 ore 1400. Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione. 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

La selezione mirerà a individuare quei soggetti in possesso dei requisiti culturali e motivazionali più adeguati al tipo di figura professionale in uscita e agli sviluppi occupazionali previsti. Qualora il numero degli aspiranti fosse superiore al numero sopradetto, l'ammissione al corso sarà subordinata al superamento della prova selettiva. Potranno prendere parte alla selezione coloro che, avendo prodotto la domanda e la relativa documentazione richiesta dal bando pubblico, risulteranno inclusi negli appositi elenchi. I criteri di selezione saranno finalizzati a vagliare le preconoscenze degli aspiranti e saranno rapportate ai parametri attitudinali e ad un colloquio individuale per valutare le motivazioni e le attitudini, volte al raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati dal progetto. Qualora il numero dei partecipanti fosse superiore a 15 si procederà con la selezione che prevedrà somministrazione di un test di cultura generale e colloquio motivazionale. La Commissione selezionatrice sarà composta da personale esterno e/o interno all'ente e provvederà anche all'elaborazione e somministrazione dei test. Nel caso di disponibilità di posti derivanti da rinunce o espulsione degli avviati, saranno ammessi gli aspiranti che hanno titolo a subentrare secondo l'ordine della graduatoria.

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:

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



1. Bar Pasticceria Alba - Piazza Don Bosco, 7/C PALERMO
2. Bar Pasticceria Alba – Viale Regina Margherita , 2 – Mondello - PALERMO
3. Il Chioschetto S.R.L. – Piazza Alberigo Gentile, 1 - PALERMO
4. Panificio Giotto – Via Giotto, 76 - PALERMO

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 Evergreen Consulting srl

INDIRIZZO via Uditore n. 11/H

TELEFONO 0917832012 FAX 0917832014

EMAIL formazione@evergreen-formazione.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.