

**AVVISO 2/2018**

**Per la costituzione del Catalogo Regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia.**

**Programma Operativo FSE 2014/2020 Regione Siciliana**  
*Destinatari dei percorsi del Catalogo sezione "A"*

**EVERGREEN**  
Consulting S.r.l.

**Evergreen Consulting s.r.l.**

**via Uditore, 11/H – 90145 Palermo**

**Tel. 091-7832012 Fax 091-7832014 evergreen\_consulting@pec.it**

**BANDO PUBBLICO SELEZIONE ALLIEVI – Riapertura del corso:**

**“COLLABORATORE DI CUCINA” codice edizione: CS 1781 – ED 2638**  
**C.I.P. 2018SIXXPAC000/1003/PG/5003/FG/COF/0127 C.U.P. G74J18000**

**Decreto di finanziamento D.D.G. 5456 del 19/10/2018**

**Sede del corso: Palermo**

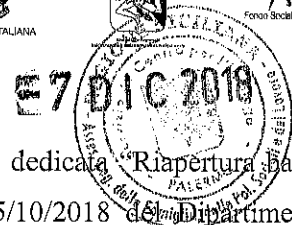
L'Evergreen Consulting s.r.l., con sede Legale in Palermo Via Uditore n. 11/H, Ente formativo accreditato con D.D.G. 84 del 20/01/2017 – C.I.R.: ACH316,

- ✓ **VISTO** il D.D.G. n. 915 del 26/03/2018 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso Pubblico 2/2018 per la “Costituzione del Catalogo regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia”;
- ✓ **VISTO** il D.D.G. n. 2243 del 30/05/2018 adozione del Catalogo regionale dell'offerta formativa a valere sull'Avviso Pubblico n. 2/2018;
- ✓ **VISTO** il D.D.G. n. 2387 del 05/06/2018 approvazione del Bando di selezione degli allievi partecipanti al Catalogo Regionale dell'offerta formativa a valere sull'Avviso Pubblico n. 2/2018;
- ✓ **VISTO** il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Sicilia FSE 2014/2020;
- ✓ **VISTO** il comunicato prot. n. 79381 del 25/10/2018;

**PUBBLICA**

**Riapertura bando pubblico di selezione allievi**

<b>Id Corso</b>	<b>Id Edizione</b>	<b>Titolo del Corso</b>	<b>Titolo Conseguito</b>	<b>Sede del Corso</b>	<b>Ora Totali</b>	<b>Ore Stage</b>	<b>N. Destinatari Ammissibili</b>
CS 1781	ED 2638	Collaboratore di Cucina	Qualifica	Palermo Via Uditore n. 11/H	576	200	03



Il Bando, pubblicato sul portale <https://catalogo.siciliafse1420.it> nella sezione dedicata "Riapertura Bando allievi", è rivolto così come indicato dal comunicato prot. n. 79381 del 25/10/2018 del Dipartimento Istruzione e Formazione: "prioritariamente, agli allievi che si trovano, in atto, pre-iscritti per lo stesso profilo formativo, nel comune sede del corso, ma che non sono stati iscritti per carenza di disponibilità di posti". Qualora il numero degli allievi già pre-iscritti ad uno dei corsi in questione, in possesso dei requisiti previsti, risulti inferiore ai posti disponibili, l'Ente potrà acquisire eventuali candidature pervenute, nell'ordine, di soggetti pre-iscritti ad altre tipologie di corsi e, solo successivamente, anche di coloro che non avevano presentato, a suo tempo, istanza di partecipazione ai percorsi formativi

### FINALITÀ DELL'INTERVENTO

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 competenza di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

### DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

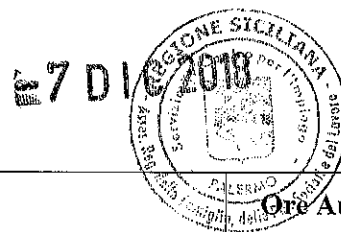
*A seguito della pubblicazione del Bando di selezione allievi, avvenuto in data 05/06/2018 con DDG n. 2387, risultano disponibili, ad integrazione, n. 3 posti.*

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso per la sezione A le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati ai sensi del D. Lgs. n. 150/2015, che al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- avere il titolo di studio minimo di **Scuola secondaria di I° grado**, così come previsto nell'allegato A "Elenco degli standard per la progettazione formativa" di cui all'Avviso n. 2/2018

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 delle candidature 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'invalidità dell'allievo per tutti i corsi a cui risulta iscritto con conseguente perdita per il partecipante del diritto all'indennità giornaliera di frequenza.

**ARTICOLAZIONE DEL CORSO**



<b>Titolo del modulo</b>	<b>Ore Aula</b>
Attrezzature di servizio	15
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	15
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	21
Tecniche di comunicazione organizzativa	21
Tecniche di pianificazione	24
Elementi di gastronomia	42
Elementi di merceologia relativi alle materie prime	42
Standard di qualità dei prodotti alimentari	18
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	40
Utensili per la preparazione dei cibi	30
Lingua inglese settoriale	32
Lingua inglese	32
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale ore aula</b>	<b>376</b>
<b>Totale ore stage</b>	<b>200</b>
<b>Totale Ore complessive del corso</b>	<b>576</b>

Alle attività **non è ammessa la partecipazione di uditori.**

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso 576

Le attività di stage si svolgeranno presso le seguenti strutture:

1. Panificio Giotto – Palermo
2. Osteria Nonna Dora – Palermo
3. Gust'Osè – Palermo
4. Le due Sicilie s.r.l. – Palermo
5. FI. G.I.P. s.a.s. - Palermo
6. A.L.F.A. Eventi s.r.l. – Palermo
7. Sei..ventitrè - Palermo

L'articolazione del percorso formativo afferisce al profilo formativo e/o obiettivi selezionati dall'Amministrazione Regionale all'interno del Repertorio e inseriti nel Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa. Il percorso formativo è finalizzato al rilascio di una qualifica, in coerenza con l'adozione del

07 DIC 2018



Repertorio delle qualificazioni e con il processo di adozione del Sistema di Certificazione delle competenze. Contenuti e durata del percorso formativo sono definiti nel rispetto degli standard stabiliti nell'allegato "A" dell'Avviso 2/2018 e, per quanto non previsto nelle pertinenti schede corso disponibili all'indirizzo <http://repertoriodellequalificazioni.siciliafse1420.it>. A conclusione del percorso formativo saranno certificate le competenze acquisite da parte dei partecipanti.

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello "Scheda di iscrizione ai percorsi formativi del catalogo dell'offerta formativa" allegato, dovrà contenere tutte le indicazioni richieste. Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia della propria disponibilità al lavoro (conforme all'art. 20 D.lgs 150/2015) rilasciata dal Centro per l'Impiego competente per territorio;
- Copia del titolo di studio (diploma di scuola media inferiore) o autocertificazione;
- Curriculum Vitae del candidato, sottoscritto in originale;
- Copia del documento di identità in corso di validità;
- Codice fiscale.

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 potrà essere inviata all'indirizzo e mail [evergreen\\_consulting@pec.it](mailto:evergreen_consulting@pec.it) o presentata direttamente presso la sede Evergreen Consulting s.r.l., Via Uditore n. 11/H entro il termine improrogabile del 14/12/2018 ore 12:00. 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

La selezione degli allievi per il bando integrativo, svolta da apposita Commissione incaricata dall'Ente, avverrà nel caso in cui il numero dei candidati dovesse superare il numero dei posti liberi. L'ordine di ammissione alla frequenza del corso verrà dato dall'ordine di presentazione della domanda. I candidati risultati non ammessi potranno accedere al corso in caso di scorrimento della graduatoria a seguito di eventuale rinuncia di allievi partecipanti.

7 DIC 2018



## 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. È fatto obbligo ai fini dell'ammissibilità agli esami finali, il raggiungimento del 70% delle ore corso. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

## INDENNITÀ GIORNALIERA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso (aula e stage), è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a €. 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame. L'allievo ha diritto all'indennità giornaliera se frequenta almeno 3 ore. Se la pianificazione per la giornata è inferiore a 3 ore, l'indennità è dovuta se l'allievo frequenta l'intera durata pianificata.

## CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale cui saranno ammessi solo allievi che hanno frequentato almeno la percentuale di frequenza minima stabilita dalla scheda corso o dalla normativa di riferimento, sarà rilasciata una qualifica delle competenze acquisite, in coerenza con il contenuto della scheda corso e con l'adozione del Repertorio delle qualificazioni e con il processo di adozione del Sistema di Certificazione delle Competenze.

## RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

Per informazioni: Sede Evergreen Consulting s.r.l. – Palermo Via Uditore n. 11/H;

Telefono 091/7832012 – Fax 091/7832014 – Cell 3313812331 – e:mail: info@evergreen-formazione.com – pec: evergreen\_consulting@pec.it.

## VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale – Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale – Ufficio Monitoraggio e Controllo.

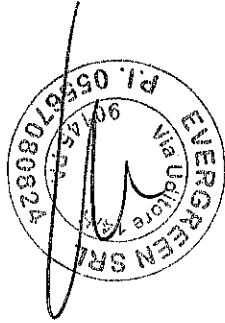
## INFORMATIVA SULLA PRIVACY

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 30 Giugno 2006 n. 196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dall'art. 13 e 14 del GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.



La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal bando.

Palermo 16 DIC, 2018



Il Legale Rappresentante Evergreen Consulting S.r.l.

Dott. Giuseppe Califano



Spett.le **Evergreen Consulting s.r.l.**  
**Via Uditore 11/H**  
**90145 PALERMO**

**Oggetto:** Avviso n. 2/2018 per la costituzione del Catalogo Regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione dei percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – Programma Operativo F.S.E. 2014/2020 della Regione Siciliana.  
Area Professionale: "Turismo e Sport/Servizi Turistici".  
Titolo del Percorso: "**Collaboratore di Cucina**" – CS 1781 – ED 2638.  
C.I.P.:2018SIXXPAC000/1003/PG/5003/FG/COF/0127 – C.U.P.:G74J18000.  
**Bando di Riapertura Selezione Allievi.**

**DOMANDA DI AMMISSIONE – ALLEGATO "A"**

Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà (art. 46 e 47 – T.U. approvato D.P.R. n. 445 del 28/11/2011)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a _____
Prov. _____ il _____ Codice Fiscale _____
e residente in _____ Prov. _____ in Via/P.zza _____
n. _____ Tel: _____ Cell: _____ e:mail _____
Pec: _____

**PRESENTA**

La propria candidatura per la partecipazione alla selezione allievi per la realizzazione del percorso formativo per "**Collaboratore di Cucina**" CS 1781 ED 2638 sede di Palermo Via Uditore n. 11/H  
C.I.P. 2018SIXXPAC000/1003/PG/5003/FG/COF/0127 – C.U.P. G74J18000

**DICHIARA**

Consapevole delle responsabilità civili e penali, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, cui va incontro in caso di false dichiarazioni:

- ✓ che i dati riportati nella presente domanda di ammissione al corso di "**Collaboratore di Cucina**", sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistente alla data della presente;
- ✓ di aver preso visione del bando di cui in oggetto e di essere a conoscenza dei requisiti per partecipare alla selezione;
- ✓ di possedere i requisiti di cui al sopra citato bando.

**E7 DIC 2018**



**NELLO SPECIFICO DICHIARA**

Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445

1. di essere residente o domiciliato in Sicilia;
2. di essere nello stato di persona in cerca di prima occupazione, ovvero disoccupato ai sensi del D.Lgs n. 150/2015;
3. di essere in età lavorativa;
4. di avere il titolo di studio minimo indicato in bando di riapertura selezione allievi.

Tipologia Titolo di Studio (Laurea, diploma, ecc)	Titolo Conseguito	Data conseguimento	Ente certificatore	Voto finale

5. di essere un candidato:
  - a) preiscritto per lo stesso profilo formativo, nel Comune sede del corso;
  - b) preiscritto ad altre tipologie di corsi;
  - c) non preiscritto (nessuna istanza di partecipazione presentata ai corsi formativi).

Si allega alla presente:

- ✓ copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- ✓ copia del codice fiscale;
- ✓ dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (D.I.D.) rilasciata dal C.P.I.;
- ✓ curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.

Il/La sottoscritto/a consapevole delle conseguenze penali in caso di falsa dichiarazione e della decadenza da eventuali benefici ottenuti, così come previsto dagli articoli 75 e 76 T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, dichiara sotto la propria responsabilità che i dati sopra riportati sono veritieri.

Luogo e data: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_