



AVVISO N. 8/2016

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

DEPOSITATO C/O SER. XII Cpl. MESSINA 23 SET. 2020



CERF - Via Damiani Almeyda, 5/a – 90141 Palermo
 Telefono: 0916718280 – Telefono / Fax: 0916713823
 Indirizzo Email: info@cerf.it – Sito Web: www.cerf.it

Progetto: sala e bar

**Area Professionale/Sotto-area Professionale
 TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI**

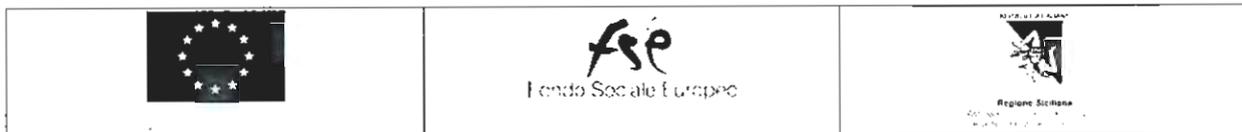
ID PROGETTO 878

Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.08.2020

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/i)
							Ore	Giornate	
CS 1387	ED 3424	COLLABORATORE DI SALA E BAR	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE	MESSINA (ME)	SI	600	100	15

Progetto cofinanziato dal



POR SICILIA FSE 2014-2020

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Gli obiettivi del corso sono quelli di fornire ai partecipanti le conoscenze necessarie, essenziali e professionali per poter ricoprire il ruolo di collaboratore di sala e bar. Si tratta di una figura professionale che interviene nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi del lavoro in sala e al bar, svolgendo anche attività relative alla preparazione e somministrazione al cliente di alimenti e bevande.

**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE
ALL'EDIZIONE ED 3424 CORSO CS 1387
COLLABORATORE DI SALA E BAR**

Titolo conseguito: COLLABORATORE DI SALA E BAR

Sede di svolgimento: VIA LA FARINA N.261 MESSINA (ME)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 01/12/2020

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**.

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
Presentazione corso	6
Attrezzature di servizio	18
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	18
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30
Tecniche di comunicazione	30
Tecniche di pianificazione	30
Tecniche di servizio base e avanzate	54
Servizi di banqueting	30
Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	18
Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	18
Tecniche di servizio al tavolo	48
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Comprendere una comunicazione in lingua inglese	28
Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese	28
Totale complessivo in ore	400

Ore stage prevista: 200

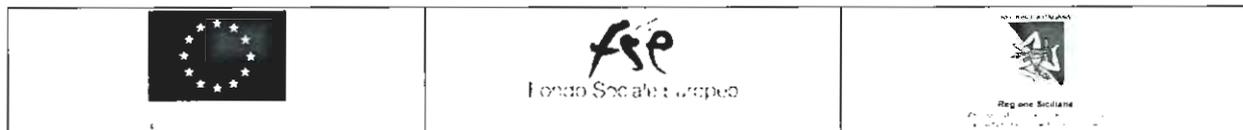
Durata complessiva del corso: 600

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**, indicato nell'allegato A "elenco delle qualificazioni" in corrispondenza del profilo di riferimento.

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 CERF di VIA LA FARINA N.261 – MESSINA (ME) entro il termine improrogabile del giorno 30/09/2020 ore 14.00

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

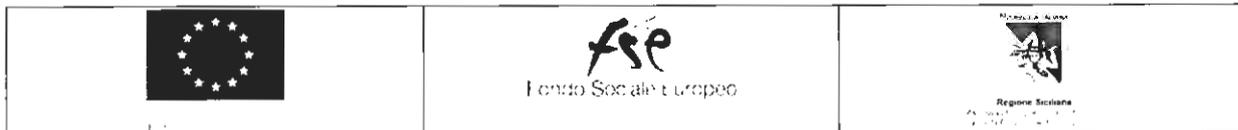
Possono iscriversi al corso tutti coloro in possesso dei requisiti di base individuati in coerenza con quanto previsto dall'articolo 9 dell'Avviso 8/2016, dalla normativa e dalle disposizioni di riferimento, nonché dal repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana. Qualora il numero degli iscritti risultasse maggiore del numero degli allievi previsti dal presente bando, si procederà ad una selezione sulla base di un test a risposta multipla (70/100) e colloquio individuale (30/100), che saranno valutati da una apposita commissione nominata. In tal caso la selezione si svolgerà giorno 01/10/2020 alle ore 09:00 presso la sede corsuale del CERF. I candidati che non si presenteranno alla selezione saranno considerati rinunciatari. Concluse le fasi di selezione l'Ente trasmetterà i relativi esiti all'Amministrazione. Qualora, invece, il numero degli iscritti risultasse pari al numero degli allievi previsti dal presente bando, non saranno previste prove selettive.

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. TORO NERO S.R.L.
VIA LA FARINA N.185 - MESSINA
2. RISTORANTE IL SICILIANO
VIA GARIBALDI N.112 - MESSINA
3. ASTONE SOC.COOP.
VIA CONSOLARE VALERIA - MESSINA
4. ANGELS CAFE' S.R.L.
VIA CONSOLARE POMPEA - MESSINA
5. PRESTIGE SERVICE S.R.L.
VIA CANNIZZARO N. 163/171 - MESSINA
6. AUTOMATIC SERVICE S.R.L.
VIALE SAN MARTINO N. 168 - MESSINA



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 **COLLABORATORE DI SALA E BAR**, 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: CERF SCARL

INDIRIZZO: VIA LA FARINA N.261 - MESSINA (ME)

TELEFONO: 091 6718280

EMAIL: info@cerf.it

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.