



civita

consulenza alle imprese  
valorizzazione degli individui  
assistenza al territorio



**Unione Europea  
REPUBBLICA ITALIANA**

**Regione Siciliana**

*Assessorato regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale*

*Dipartimento regionale della Formazione Professionale  
Servizio 1 "Programmazione degli interventi in materia di Formazione  
Professionale e Formazione permanente e continua"*

**Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione**

**Programma Operativo Fondo Sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020"**

**D.D.S. n. 1424 del 13 Ottobre 2021**

**TITOLO PROGETTO V.O.L.O - VALORIZZARE E ORIENTARE I  
LAVORATORI ALL'OCCUPAZIONE**

D.D.S. n. 1424 del 13 Ottobre 2021

Sede del Progetto: IISS "Salvatore Pugliatti "

Trappitello Taormina ME 98039 Contrada Arancio SNC

**BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA  
PER RECLUTAMENTO ALLIEVI**

Corsi di formazione per:

**CORSO ID 123 EDIZIONE 166: Cuoco Gourmet - professionista in creatività e tecniche  
per una cucina raffinata, sana, sostenibile e territoriale.**

**CORSO ID 124 EDIZIONE 167: Il Pastry Chef - professionista della pasticceria da  
ristorazione e d'albergo**

**CORSO ID 125 EDIZIONE 168: Il Direttore di sala - professionista dell'accoglienza di  
qualità**

Civita S.r.l., con sede a Catania, ente accreditato con DDG n. 6479 del 26/10/2016 presso la Regione Siciliana, Codice CIR AAV806, in attuazione all'Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione - Programma Operativo Fondo Sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020"

### VISTO

- il D.D.G. n.8050 del 27/12/2019 avente per oggetto: Approvazione "Avviso pubblico n. 33/2019 - Formazione per la creazione di nuova occupazione. Programma Operativo della Regione Siciliana - Fondo Sociale Europeo 2014-2020"
- DDG n. 176 del 24 FEB 2021 Approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali relative all'Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione;
- D.D.S. n. 1424 del 13/10/2021 decreto di concessione di finanziamento in favore di Civita srl relativo al Progetto "V.O.L.O - VALORIZZARE E ORIENTARE I LAVORATORI ALL'OCCUPAZIONE"
- il Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore;
- I Regolamenti Comunitari rilevanti in materia di attuazione del FSE 2014-2020, con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità nella selezione delle risorse umane coinvolte nell'attuazione degli interventi finanziati;
- il Programma Operativo Fondo sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020";
- Il DDG n. 176 del 24 FEB 2021 Approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali relative all'Avviso pubblico n. 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione nel quale il progetto "V.O.L.O. - Valorizzare e Orientare i Lavoratori all'Occupazione, presentato da Civita srl risulta collocato in posizione utile per il finanziamento;
- l'allegato A al D.D.G. n.8050 del 27/12/2019 relativo alle disposizioni attuative dei progetti approvati;
- il Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore.
- l'avvio del Progetto "V.O.L.O - VALORIZZARE E ORIENTARE I LAVORATORI ALL'OCCUPAZIONE nella giornata del 20/12/2021

### EMANA

il presente bando per il reclutamento di 30 su 56 destinatari da avviare ai seguenti percorsi formativi

#### ARTICOLAZIONE DEI CORSI

Id Corso	Edizione	Area professionale	Titolo del corso	N. posti disponibili	Sede di svolgimento	Durata in ore	Certificazione in uscita
123	166	Turismo e sport	Cuoco Gourmet - professionista in creatività e tecniche per una cucina raffinata, sana, sostenibile e territoriale	10	Contrada Arancio snc, Trappitello Taormina ME 98039	390	Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

124	167	Turismo e sport	Il Pastry Chef - professionista della pasticceria da ristorazione e d'albergo	10	Contrada Arancio snc, Trappitello Taormina ME 98039	390	Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite
125	168	Turismo e sport	Il Direttore di sala: professionista dell'accoglienza di qualità	10	Contrada Arancio snc, Trappitello Taormina ME 98039	390	Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

### ART.1 – FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il progetto V.O.L.O. intende contribuire fattivamente al maggior accrescimento delle opportunità di inserimento lavorativo di chi si trova in una condizione di inoccupazione/disoccupazione puntando sulle leve della qualificazione e riqualificazione delle competenze, offrendo percorsi di formazione connessi alle concrete esigenze delle imprese della ristorazione gourmet, fine dining e stellata.

Nello specifico, i tre percorsi formativi sono rivolti alla formazione e qualificazione delle seguenti figure:

**CORSO ID 123 EDIZIONE 166: Cuoco Gourmet - professionista in creatività e tecniche per una cucina raffinata, sana, sostenibile e territoriale.** Il corso si articola in 11 moduli (più sicurezza) di 300 ore ed un tirocinio di 90 ore con l'obiettivo di formare un professionista nel settore della ristorazione gourmet, responsabile e capace, in grado di inserirsi nel mondo del lavoro grazie a competenze indipendenti tecniche e trasversali e a un chiaro sistema di valori, sempre più necessari in questo ambito.

Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

Sede di svolgimento: IISS "Salvatore Pugliatti" Contrada Arancio SNC, Trappitello Taormina ME 98039

N. partecipanti:20

Avvio del Corso: 20 Dicembre 2021- conclusione prevista: Marzo 2022

Moduli	Ore
1 Il mestiere del cuoco: la brigata, l'ambiente di cucina e attrezzature.	20
2 L'etica del cuoco	8
3 le nuove tendenze della ristorazione moderna	28
4 La scienza del sapore: Elementi di analisi sensoriale e di food pairing	32
5 Creatività, consistenze e sapori gourmet	32
6 presentazione estetica e food design	28
7 La cucina sostenibile e consapevole: metodi per ridurre lo spreco alimentare e impatto ambientale	28
8 la cucina territoriale	28
9 La cucina sana: conoscenze nutrizionali e corrette tecniche di trasformazione e cottura	28
10 Le esigenze specifiche dei clienti: allergeni e intolleranze alimentari	28
11 Tecniche di team building e comunicazione efficace	28

**CORSO ID 124 EDIZIONE 167: Il Pastry Chef - professionista della pasticceria da ristorazione e d'albergo.** - Il corso prevede 8 moduli (più sicurezza) di 300 ore e un tirocinio di 90 con l'obiettivo di formare il pasticciere da ristorazione e d'albergo fornendo le competenze indipendenti che, unite alle conoscenze e competenze tecniche del pasticciere tradizionale, lo mettono in grado di interpretare e realizzare una pasticceria con canoni completamente differenti da quelli convenzionali del laboratorio.

Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

Sede di svolgimento: IISS "Salvatore Pogliatti" Contrada Arancio SNC, Trappitello Taormina ME 98039

N. partecipanti: 18

Avvio del Corso: 20 Dicembre 2021- conclusione prevista: Marzo 2022

Moduli		Ore
1	Il pasticciere da ristorazione e d'albergo o "pastry chef"	8
2	Ambienti, macchinari e utensileria di mestiere: come organizzare il laboratorio e il pas.	36
3	Cenni di management, food cost e ingegneria del menù: la carta dei dolci del ristorante.	32
4	Elementi di analisi sensoriale, criteri di selezione delle materie prime e semilavorati di qualità.	40
5	Le proposte gourmet della pasticceria da ristorazione	60
6	la decorazione in pasticceria	44
7	Nuove tendenze in pasticceria: sostenibile, healthy, free from, vegana	36
8	Tecniche di team building e comunicazione efficace	32

**CORSO ID 125 EDIZIONE 168: Il Direttore di sala - professionista dell'accoglienza di qualità.** Il corso prevede 10 moduli di 300 ore (più sicurezza) e un tirocinio di 90 con l'obiettivo di formare un professionista dell'accoglienza e dell'ospitalità, che sia in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala e di bar sia all'interno di strutture ristorative alberghiere, sia all'interno di ristoranti.

Certificazione rilasciata: Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite

Sede di svolgimento: IISS "Salvatore Pogliatti" Contrada Arancio SNC, Trappitello Taormina ME 98039

N. partecipanti: 18

Avvio del Corso: 20 Dicembre 2021- conclusione prevista: Marzo 2022

Moduli		Durata
1	La comunicazione efficace con il cliente	28
2	Il galateo: le regole per un servizio perfetto	28
3	tecniche di servizio in sala	28
4	le diverse tipologie di servizio	28
5	La mise en place in sala: tecniche e tendenze	28
6	Principi di enologia e di Enografia del territorio	28
7	tecniche di abbinamento cibo vino	28
8	il mondo del bartending e del bere miscelato	28
9	English for food: tecniche di comunicazione con i clienti internazionali	36
10	Tecniche di team building e comunicazione efficace	28

## ARTICOLO 2. – REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

Destinatari: sono giovani o adulti, disoccupati o inoccupati, in cerca di prima occupazione ai sensi di quanto previsto nel D.lgs. 150/15 e delle circolari applicative.

Requisiti:

- Diploma di scuola Media Secondaria Superiore;
- Disoccupati o Inoccupati in cerca di prima occupazione;
- essere residenti o domiciliati/e in Sicilia da almeno 6 mesi;
- non essere coinvolti in altri progetti di formazione finanziati da risorse pubbliche siano queste regionali, nazionali o dell'UE;
- essere in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità, se cittadini non comunitari. I suddetti requisiti possono essere comprovati con dichiarazioni, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal DPR 28 Dicembre 2000, n. 445 e dovranno essere possedute all'avvio delle attività, pena inammissibilità al corso.

## ART.3 MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del **Modello della domanda di iscrizione agli interventi FSE** allegata al presente bando, dovrà contenere, a pena di esclusione, tutte le indicazioni richieste.

Il candidato dovrà sottoscrivere, in tutte le sue parti, la domanda e correderla dalla seguente documentazione:

- *copia del documento di identità in corso di validità e codice fiscale;*
- *copia della tessera sanitaria o codice fiscale;*
- *copia della dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);*
- *copia del titolo di studio posseduto o dichiarazione sostitutiva;*
- *curriculum vitae;*

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione incomplete nel contenuto.

La domanda, completa della documentazione dovrà pervenire **improrogabilmente entro le ore 17:00 del 5/01/2022**, esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

**1) a mezzo posta, in busta chiusa**, recante all'esterno la dicitura: **“DOMANDA DI CANDIDATURA ALLIEVI - Avviso 33/2019” - Progetto VOLO. Corso \_\_\_\_\_**  
*(indicare il titolo del Corso per cui si candida).*

*e indirizzata a: Civita S.r.l. – Corso Sicilia, 48 – 95131 Catania. Non farà fede il timbro postale e l'ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non direttamente imputabile alla sua responsabilità.*

**2) in busta chiusa**, consegnata a mano, recante all'esterno la dicitura: **“DOMANDA DI CANDIDATURA ALLIEVI - Avviso 33/2019” – Progetto VOLO Corso \_\_\_\_\_**  
*(indicare il titolo del Corso per cui si candida) e indirizzata a: Civita S.r.l. – Corso Sicilia, 48 – 95131 Catania.*

La segreteria per la ricezione delle candidature sarà aperta: **dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 17:00.**

**La segreteria sarà chiusa nella giornata del 31/12/2021.**

**3) tramite Posta Elettronica Certificata (PEC)** al seguente indirizzo: **civitasrl@pec.it; (tale mezzo è possibile solo se la domanda è trasmessa da indirizzo PEC). In alternativa** tramite posta elettronica ordinaria all'indirizzo **[segreteria@civitasrl.it](mailto:segreteria@civitasrl.it)** In entrambi i casi bisogna allegare la documentazione richiesta esclusivamente in formato pdf.

Nel caso di trasmissione tramite posta elettronica, indicare nell'oggetto **“DOMANDA DI CANDIDATURA ALLIEVI - Avviso 33/2019” - Progetto VOLO. Corso \_\_\_\_\_**  
*(indicare il titolo del Corso per cui si candida).*

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.  
Il rispetto del termine di presentazione delle domande consegnate a mano sarà accertato dall'ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data di acquisizione.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite P.E.C. o posta elettronica ordinaria avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine o incomplete saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione, al fine di eventuali subentri per effetto di rinunce o decadenze, secondo l'ordine cronologico.

#### **ART.4 MODALITÀ DI SELEZIONE**

In presenza di candidature pari o inferiori ai posti a disposizione non si procederà alla selezione. Nel caso in cui il numero dei candidati dovesse essere superiore a quello dei posti disponibili, l'individuazione dei candidati da avviare al corso avverrà a seguito di selezioni, che si svolgeranno secondo la seguente modalità: *colloquio motivazionale - attitudinale*

Il risultato delle prove sarà valutato da una apposita commissione per l'accertamento dei requisiti e delle conoscenze. A seguito della selezione sarà stilata una graduatoria e saranno avviati al corso coloro che avranno ottenuto un utile piazzamento.

A parità di punteggio prevarrà il genere, con priorità per quello femminile, come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica

Coerentemente con il principio di pari opportunità, il 50% dei posti disponibili saranno destinati alle donne.

Le comunicazioni relative alle selezioni (modalità, date, sedi, elenchi ammessi, ecc..) saranno pubblicate sul sito [www.civitasrl.it](http://www.civitasrl.it). La pubblicazione sul sito ha valore legale di convocazione. La mancata partecipazione comporterà l'esclusione di ufficio del candidato.

#### **ART.5 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% delle ore del progetto e comunque per non più di 10 giorni consecutivi non giustificati. Gli allievi che superano tali limiti saranno esclusi d'ufficio.

#### **ART.6 CERTIFICAZIONE FINALE**

**Attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite**

#### **ART.7 NORME PER LA SALVAGUARDIA**

Il presente bando con i relativi allegati, è reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo [www.civitasrl.it](http://www.civitasrl.it).

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE- Ufficio Monitoraggio e Controllo.

Catania, 27/12/2021

Il legale rappresentante

