

Palermo 19/05/2021
Protocollo 215

Assessorato Regionale Istruzione e Formazione
Servizio I - Programmazione degli interventi in materia di
formazione professionale e formazione permanente e continua
dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

CPI Sciacca
sc08c00@regione.sicilia.it

CPI Augusta
sc57c00@regione.sicilia.it

CPI Cefalù
sc45c00@regione.sicilia.it

**Oggetto: Avviso 33/2019 “Formazione per la creazione di nuova occupazione”
BANDO SELEZIONE PUBBLICA ALLIEVI**

Con la presente si trasmette quanto in oggetto con la richiesta di pubblicazione e diffusione.

Distinti Saluti

ERGON Ambiente e Lavoro srl
Il Legale Rappresentante
Ing. Federico Giacco



Bando Selezione Allievi -Avviso 33/2019

REGIONE SICILIANA – ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Avviso 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione"**ERGON Ambiente e Lavoro srl -Progetto: "Saperi e sapori" ID Progetto 87****BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI****VISTO**

- il D.D.G. 8050 del 27/12/2019 dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale di approvazione dell'Avviso pubblico n.33/2019 per la presentazione di azioni per la Formazione per la creazione di nuova occupazione;
- li D.D.G. 176 del 24/02/2021 del Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con il quale la Regione Sicilia approva la graduatoria definitiva all'interno del cui allegato A - elenco delle proposte progettuali ammesse a finanziamento, l'ente ERGON Ambiente e Lavoro si trova collocato;
- li Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regionale Siciliana FSE 2014-20;

**PUBBLICA PER I CORSI DI SEGUITO ELENCATI
BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI**

(CS)	(ED)	Titolo corso	Ore Aula	Ore Tirocinio	Allievi	Sede didattica
172	261	Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)
172	262	Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)
172	263	Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Rais Gerbi, snc Pollina (PA)
172	264	Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Rais Gerbi, snc Pollina (PA)
172	265	Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Gisira, snc Brucoli (SR)
172	266	Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Gisira, snc Brucoli (SR)
222	349	Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)
222	350	Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)
222	351	Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)
222	352	Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici	120	36	16	Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)

Finalità dell'intervento e articolazione dei corsi**CS 172 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici**

L'Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici svolge mansioni di servizio alla clientela. Accoglie i clienti, raccoglie le ordinazioni informandoli sulle portate del menù e sui vini che meglio le accompagnano; comunica le ordinazioni alla cucina, assicurandosi della corretta e tempestiva evasione degli ordini; porta al tavolo i cibi e le bevande secondo l'ordine della comanda, apparecchia e sparcchia i tavoli.



Bando Selezione Allievi -Avviso 33/2019

Articolazione Didattica

Modulo	Ore previste
Sviluppo sostenibile	4
Gender equality	4
Comunicazione empatica	4
Tecniche di comunicazione	8
Criteri di mise en place dei tavoli	8
Criteri di allestimento della sala ristorante	8
Organizzazione servizi di ristorazione	16
Tipologie di servizio banqueting	16
Tecniche di servizio base ed avanzate	16
Cicli di lavoro del processo ristorativo	12
Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia	12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Tirocino	36
	156

CS 222 Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici

Il "Souschef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici" in accordo con lo chef definisce il tipo di menu, gli abbinamenti, lo stile e organizza e sovrintende le cucine affinché tutti lavorino per realizzarlo. Occupandosi personalmente della preparazione e della cottura dei cibi. Si occupa quindi della gestione della cucina in tutti i suoi aspetti, dalla scelta delle materie prime alla preparazione e presentazione dei piatti, all'organizzazione del lavoro.

Articolazione Didattica

Modulo	Ore previste
L'arte della cucina, l'ambiente, le attrezzature, la brigata	8
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	8
Metodologie di controllo dei prodotti alimentari	4
Modalità di conservazione dei cibi	4
Elementi di dietologia	8
Elementi di gastronomia	12
Processi di cottura degli alimenti	16
Tecnologie per la preparazione dei cibi	20
Ricette della cultura gastronomica locale, italiana e internazionale	12
Nozioni su allergeni e celiachia	4
Nozioni sulle principali intolleranze alimentari	4
Sviluppo sostenibile	4
Gender equality	4
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Tirocino	36
	156

Requisiti Ammissione Partecipanti

Sono destinatari delle suddette edizioni corsuali i giovani e adulti disoccupati o in stato di non occupazione ai sensi di quanto definito nel D.Lgs 150/15 e delle circolari attuative del MLPS, residenti o domiciliati in Sicilia, in possesso del diploma di scuola secondaria superiore o obbligo scolastico assolto e qualifica professionale.

In caso di cittadini non comunitari occorre il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità e apposita certificazione di equipollenza del titolo di studio.

Si precisa, altresì, 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.

Termini e modalità di presentazione della domanda di candidatura

La domanda di ammissione al corso dovrà essere presentata secondo il Format allegato.





Bando Selezione Allievi -Avviso 33/2019

Il candidato dovrà compilare e firmare la domanda, nonché allegare la seguente documentazione:

1. Copia documento di riconoscimento in corso di validità;
2. Copia codice fiscale;
3. Copia dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
4. Copia del titolo di studio, dichiarazione di equipollenza oppure dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 in cui si attestano i titoli in possesso;
5. Curriculum vitae in formato europeo.

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 secondo una delle modalità di seguito elencate:

- a mano presso la sede di ERGON Ambiente e Lavoro srl - Via Duca della verdura 63 90143 – Palermo;
- a mezzo raccomandata A/R presso la sede di ERGON Ambiente e Lavoro srl - Via Duca della verdura 63 90143 – Palermo;
- inviata a mezzo PEC al seguente indirizzo ergon.palermo@pec.it;

La domanda di ammissione dovrà essere recapitata entro il termine improrogabile del giorno 28/05/2021 ore 13:00. È necessario specificare nell'oggetto (in caso di mail o pec) oppure sulla busta chiusa, **Candidatura allievo Avviso 33/2019**.

L'Ente non è responsabile di eventuali ritardi postali o di malfunzionamento delle mail.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa, protocollate e inserite in graduatoria in coda alle precedenti.

Modalità di selezione

Considerando l'attuale situazione epidemiologica, per evitare il più possibile la diffusione del contagio da COVID-19 verrà stilata la graduatoria in base a seguenti parametri:

Punti 0,1 per ogni mese di attività lavorativa coerente con il percorso formativo prescelto, le frazioni di mese non danno diritto ad alcun punteggio, l'esperienza lavorativa dovrà dettagliatamente essere indicata ed autocertificata all'interno del Curriculum vitae, le esperienze non retribuite non danno diritto ad alcun punteggio.

Potranno essere effettuate delle verifiche su tali dichiarazioni, dichiarazioni risultate mendaci verranno segnalate alle autorità competenti.

A parità di punteggio sarà data priorità al candidato più anziano.

Modalità di Partecipazione

La partecipazione al corso è gratuita, 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.

Indennità di frequenza

Non è prevista nessuna indennità di frequenza.

Certificazione Finale

Alla conclusione delle attività didattiche, coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciato attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite.

Obiettivi occupazionali

Al 25% degli allievi formati verrà proposto un contratto di lavoro subordinato della durata minima di 5 mesi, in inquadramento analogo al percorso formativo concluso, la scelta avverrà a giudizio insindacabile dell'azienda.

Informativa Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), informiamo che i dati personali forniti ed acquisiti contestualmente alla candidatura saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche strettamente correlate alle finalità del trattamento.

Vigilanza e controllo





FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



Bando Selezione Allievi -Avviso 33/2019

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo Dipartimento Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana, ai sensi dell'Avviso 33/2020, nonché della normativa vigente.

Modalità di pubblicità del bando

Del presente bando viene dato avviso pubblico mediante:

- Trasmissione via PEC al CPI competente;
- Affissione presso la sede dell'Ente;
- Pubblicazione sul sito www.ergon.palermo.it
- Trasmissione via PEC all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale Dipartimento Regionale della Formazione Professionale: dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

Per ulteriori informazioni:

ERGON Ambiente e Lavoro srl - Via Duca della verdura 63 - 90143 – Palermo

Orari apertura segreteria dal lunedì al venerdì 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00

ergon@ergon.palermo.it

Telefono 091340837

Palermo 19/05/2021

ERGON Ambiente e Lavoro srl

Il Legale Rappresentante

Ing. Federico Giacco