



euromadonie

Formazione e Servizi per il Lavoro

Spett. le

Regione Siciliana

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione

Professionale

Dipartimento Regionale della Formazione Professionale

**Servizio III – Gestione degli interventi in materia
formazione professionale**

Viale Regione Siciliana , 33 - 90143 PALERMO

(inviata esclusivamente via PEC)

**Servizio I – Programmazione degli Interventi in materia
di Formazione Professionale e Formazione Permanente
Continua**

Viale Regione Siciliana , 33 - 90143 PALERMO

(inviata esclusivamente via PEC)

Spett. le

Servizio XIII – CPI di Palermo

Viale Praga n.29 - 90143 PALERMO

(inviata esclusivamente via PEC)

Spett. le

U.O.B. - CPI di Termini Imerese (PA)

Piazzetta Benincasa, snc - 90018 Termini Imerese (PA)

(inviata esclusivamente via mail)

Prot. n. 538 del 12/05/2021

Oggetto: Avviso 33/2019 per la creazione di nuova occupazione

Progetto : SICILIA FOOD ACCADEMY

Trasmissione “Bando pubblico di reclutamento allievi – proroga”

Con la presente, in relazione all'Avviso in oggetto, nel rispetto delle prescrizioni previste dalla normativa vigente, al fine di rendere evidenza pubblica e massima diffusione, si **trasmette** in allegato:

- N. 1 copia di “Bando pubblico reclutamento allievi – proroga”.

L'occasione è gradita per porgere Distinti Saluti.

Palermo (PA), 12/05/2021

Il Direttore
(dott. Francesco Ogliastro)

Euromadonie Società Cooperativa

Sede Legale: Via Coniglio, 51 - 90024 Gangi (PA)

C.F. e PARTITA IVA: 04513510828

PEC. euromadonie@legalmail.it

Web. www.euromadonie.it

Uffici di Direzione:

Via Ruggero Settimo, 78 - 90141 Palermo

Tel./Fax. +39 091 60.92.544

Cell. +39 3318716739

E-mail. segreteria@euromadonie.it

amministrazione@euromadonie.it



Regione Siciliana
Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

Avviso 33/2019
Formazione per la creazione di nuova occupazione
Programma Operativo Fondo Sociale Europeo Regione Siciliana 2014-2020

Progetto: SICILIA FOOD ACADEMY

BANDO DI RECLUTAMENTO ALLIEVI - PROROGA

Sede Corsuale: Termini Imerese (PA)

L'EUROMADONIE, Ente accreditato presso la Regione Siciliana C.I.R. ABT 365

VISTO il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Sicilia FSE 2014-2020;

VISTO il D.D.G. n. 8050 del 27/12/2019 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico n. 33/2019 riguardante "Formazione per la creazione di nuova occupazione";

VISTO il D.D.G. n. 176/F.P. del 24/02/2021 di approvazione della graduatoria definitiva;

VISTO il comunicato Prot. N. 9470 del 22/03/2021

PUBBLICA

il presente bando di reclutamento allievi, al fine di offrire un'ulteriore opportunità di frequenza dei seguenti percorsi formativi nell'ambito dell'avviso 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione":

N	Id corso	Id Edizione	Titolo del corso	Durata	Livello Qualifica EQF	Sede Corsuale	Numero di destinatari
1	241	384	Collaboratore di Cucina	500	EQF2	Piazza Europa n. 6 – Termini Imerese	17 + 3 uditori
2	242	385	Addetto Panificatore e Pasticciere	500	EQF2	Piazza Europa n. 6 – Termini Imerese	17 + 3 uditori
3	248	391	Collaboratore di Sala e Bar	500	EQF2	Piazza Europa n. 6 – Termini Imerese	17 + 3 uditori
4	264	417	Wedding Planner	390	Certificazione delle Competenze	Piazza Europa n. 6 – Termini Imerese	17 + 3 uditori

1) Corso: Collaboratore di cucina

ID Corso: 241 - ID Edizione: 384

Area Professionale: Turismo e Sport

Certificazione Rilasciata: Qualifica EQF2

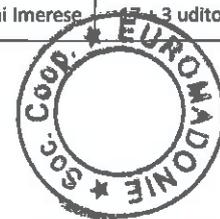
Durata e contenuti:

N	Modulo	N. ORE
1	Normative di sicurezza igiene e salvaguardia ambientale di settore	30
2	Il processo ristorativo: cicli di lavoro e tecniche di pianificazione delle fasi	25
3	Attrezzatura di servizio e manutenzione ordinaria	20
4	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	30
5	Standard di qualità dei prodotti alimentari	20
6	Tecniche di comunicazione organizzativa e terminologie tecniche di settore	25
7	Elementi di gastronomia	40
8	Elementi di merceologia	26
9	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	40
10	Le materie prime: criteri di selezione e tecniche di lavorazione	20
11	Strumenti per la preparazione dei cibi	12
12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

Totale Aula: 300 ore

Totale Tirocinio: 200 ore

Durata complessiva del percorso: 500 ore



2) Corso: Addetto Panificatore e Pasticciere

ID Corso: 242 - ID Edizione: 385

Area Professionale: Agro - Alimentare

Certificazione Rilasciata: Qualifica EQF2

Durata e contenuti:

N	Modulo	N. ORE
1	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	30
2	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	25
3	Tecniche di panificazione	30
4	Tecniche di comunicazione organizzativa	25
5	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	28
6	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	90
7	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	30
8	Tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti	30
9	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

Totale Aula: 300 ore

Totale Tirocinio: 200 ore

Durata complessiva del percorso: 500 ore

3) Corso: Collaboratore di Sala e Bar

ID Corso: 248 - ID Edizione: 391

Area Professionale: Turismo e Sport

Certificazione Rilasciata: Qualifica EQF2

Durata e contenuti:

N	Modulo	N. ORE
1	Sicurezza alimentare e norma HACCP	32
2	Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	20
3	Tecniche del servizio in sala	60
4	Tecniche del servizio bar	60
5	Buffet e banchetti	38
6	Strumenti e attrezzature professionali	18
7	Normativa sulla somministrazione di alcolici	6
8	Tecniche di comunicazione e lavoro di gruppo	12
9	Lingua inglese	24
10	Qualità e salvaguardia ambientale	18
11	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

Totale Aula: 300 ore

Totale Tirocinio: 200 ore

Durata complessiva del percorso: 500 ore

4) Corso: Wedding Planner

ID Corso: 264 - ID Edizione: 417

Certificazione Rilasciata: Certificato di Competenze

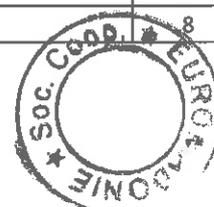
Durata e contenuti:

N	Modulo	N. ORE
1	Wedding Design	46
2	Moodboard	40
3	Social Media	42
4	Galateo	42
5	Grafica	40
6	Realizzazione Pratica	42
7	Business Plan	40
8	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	8

Totale Aula: 300 ore

Totale Tirocinio: 90 ore

Durata complessiva del percorso: 390 ore



Art. 1 – Finalità dell'intervento

Con questo avviso si intende incidere sulla **riduzione del fenomeno della disoccupazione**, specie quella di lunga durata. I percorsi formativi proposti saranno rispondenti alle concrete esigenze delle imprese, così da poter innalzare i livelli di competenza professionale nei settori strategici: agro-alimentare, manifatturiero, artigianato, edilizia, tecnologie dell'informazione e comunicazione, turismo, beni culturali, servizi sociali. L'avviso offre la possibilità di fruire di:

- un **percorso formativo in aula** con durata variabile sino a trecento ore;
- un **tirocinio in impresa**.

Entro i sei mesi dalla fine del percorso, è **garantito un risultato occupazionale** attraverso un inserimento per un numero di partecipanti non inferiore del 25% del totale, attraverso un contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato o determinato.

Art. 2 - Destinatari e Requisiti di accesso

Sono destinatari delle attività formative dell'avviso i giovani o adulti disoccupati, persone in stato di non occupazione ai sensi di quanto definito nel D.lgs 150/15 e delle circolari MLPs in possesso di uno dei seguenti titoli di studio coerente con la tipologia di corso a cui si intende partecipare:

- Qualifica professionale
- Diploma di scuola secondaria superiore;
- Diploma di tecnico superiore;
- Laurea, vecchio e nuovo ordinamento universitario (Triennale/Magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

Art. 3 - Modalità di presentazione delle domande

I soggetti interessati dovranno far pervenire, pena l'inammissibilità, la seguente documentazione:

1. Domanda di partecipazione (Allegato 3);
2. Copia documento di riconoscimento in corso di validità;
3. Copia codice fiscale;
4. Copia titolo di studio / Autocertificazione;
5. D.I.D. ai sensi di quanto definito nel D.lgs 150/15 art. 19 comma 1 rilasciata dal competente CPI;
6. Curriculum vitae.



Le domande di candidatura, integralmente redatte secondo i suddetti modelli (disponibili presso la sede operativa dell'Ente o scaricabile dal sito www.euromadonie.it), dovranno pervenire, **entro e non oltre le ore 18.00 del 28 febbraio 2022**, ed inviate esclusivamente secondo la seguente modalità:

1. Raccomandata A/R indirizzata a:

Euromadonie Società Cooperativa - Piazza Europa, 6 – 90018 Palermo

L'esterno della busta dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- Nome e Cognome (Candidato);
- Dicitura: Avviso 33/2019 – Bando di reclutamento Allievi
Progetto: SICILIA FOOD ACCADEMY

Non fa fede il timbro postale e l'ente non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi postali.

2. Posta Elettronica Certificata al seguente indirizzo: euromadonie.te@legalmail.it

Avente oggetto: Avviso 33/2019 – Bando di reclutamento Allievi

Progetto: SICILIA FOOD ACCADEMY

3. Brevi Manu

Busta chiusa presso le sedi:

Palermo - via Ruggero Settimo n. 78, dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00.
Termini Imerese – Sede corsuale sita in Piazza Europa n. 6

L'esterno della busta dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- Nome e Cognome (Candidato);
- Dicitura: Avviso 33/2019 – Bando di reclutamento Allievi -
Progetto: SICILIA FOOD ACCADEMY

Non saranno ammesse a valutazione le candidature :

- incomplete;
- che non soddisfano i requisiti di cui art. 2 e art. 3 del presente bando;
- pervenute fuori termini;
- pervenute con modalità diverse da quelle indicate;
- che non riportino nell'esterno della busta quanto sopra indicato.

Art. 4 – Modalità di selezione

La selezione sarà effettuata sulla base dell'ordine cronologico di presentazione delle domande, fino a concorrenza dei posti disponibili e alla possibilità che l'allievo possa raggiungere la percentuale minima di presenza prevista dell'avviso

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% del monte ore corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi che superano tale limite verranno automaticamente esclusi dalle attività formative e dai relativi benefici

Per ogni percorso formativo, ad almeno 4 dei allievi che avranno concluso l'attività didattica (aula + tirocinio) verrà offerta l'opportunità di essere selezionati dalle aziende ospitanti al fine di sottoscrivere un contratto di lavoro subordinato di durata non inferiore a 5 mesi .

Art. 6 - Indennità giornaliera di frequenza

Non è prevista.

Art. 7 - Prove finali

Gli allievi che al termine del percorso formativo avranno svolto almeno il 70% delle ore previste e che avranno raggiunto gli obiettivi didattici, saranno ammessi all'esame finale.

Art. 8 - Certificazione finale

A seguito del superamento del relativo esame finale, saranno rilasciate le seguente certificazioni:

1. Certificato di qualifica (EQF2) di "Collaboratore di cucina".
2. Certificato di qualifica (EQF2) di "Addetto Panificatore e Pasticciere".
3. Certificato di qualifica (EQF2) di "Collaboratore di Sala e Bar".
4. Certificazione delle competenze e Attestato di Frequenza per il corso di Wedding Planner.



Art. 9 - Vigilanza e controllo

Il corso è sottoposto alla vigilanza e controllo della Regione Siciliana — Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, ai sensi dell'Avviso 33/2019, nonché della normativa vigente.

Art. 10 - Informativa Privacy

Ai sensi del regolamento UE 679/2016 e s.m.i., i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del progetto. I dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 11 – Clausola di salvaguardia

L'Ente si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di revocare/integrare/modificare/prorogare il presente Bando, qualora ne ravvedesse l'opportunità senza che i candidati possano vantare eventuali diritti.

Art. 12 – RIFERIMENTI

Per informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

EUROMADONIE Società Cooperativa

Piazza Europa n. 6 – 90018 Termini Imerese (PA)

Tel.: 091/811.13.70 – Cell.: 331/ 87.22.969

Orari: Lun - Ven dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Sito internet: www.euromadonie.it - Email: segreteria.allievi.te@euromadonie.it - PEC: euromadonie.te@legalmail.it

Art. 13 – Pubblicazione Bando

Del presente bando viene dato avviso pubblico a partire dal 16/04/2021 mediante:

- A. Affissione in bacheca dell'Euromadonie;
- B. Pubblicazione sul sito www.euromadonie.it;
- C. Trasmissione - Centro per l'Impiego Territoriale di Competenza;
- D. Trasmissione via PEC all'indirizzo dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

Palermo, 12/05/2021

Il Legale Rappresentante
(Dott. Antonino Placenti)