



**AVVISO N. 8/2016**

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



GLOBAL FORM

**GLOBALFORM SCARL**

**Sede operativa:**

**Via G. Garibaldi 274 – 98051 Barcellona Pozzo di Gotto (ME)**

**Riferimenti Tel 090.9018001 – 0341.494204**

**Cell 347.6507378 – 342.3817235**

**Mail: [sicilia.globalform@gmail.com](mailto:sicilia.globalform@gmail.com)**

**Sito web: <http://www.globalformagency.com/>**

**Progetto: Titolo/ denominazione**

**SFIDE – Strumenti Formativi per Innovare Decollare ed Emergere**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO E SPORT - Servizi turistici**

**Codice CIP progetto**

----

**Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18/08/2020**

**PROROGA 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)
							Ore	Giornate	
CS23 30	ED5554	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Pettineo	SI	574	96	1
CS23 30	ED6425	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Barcellona Pozzo di Gotto	SI	574	96	2



CS23 30	ED6420	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Terme Vigliatore	SI	574	96	3
CS23 30	ED6424	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Brolo	SI	574	96	4
CS23 30	ED6421	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Lipari	SI	574	96	3
CS23 30	ED6422	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Milazzo	SI	574	96	1
CS23 30	ED6423	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Palermo	SI	574	96	2

*Progetto cofinanziato dal  
 POR SICILIA FSE 2014-2020*

## **FINALITÀ DELL'INTERVENTO**

Il percorso “Collaboratore di cucina” consente ai partecipanti di conseguire una formazione di carattere generale relativamente agli adempimenti legislativi in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e di ottenere conoscenze di base informatiche; nello specifico delle abilità tecnico-professionali l'allievo acquisirà competenze per scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie specifiche del settore, definire e pianificare le attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni, nonché metodologie e tecniche per la gestione dei tempi di lavoro, monitorando e verificando la conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato. Le abilità e le conoscenze essenziali che si acquisiranno sono in linea con quanto delineato nel Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana. Il percorso sarà inoltre integrato da un modulo formativo incentrato sulla cucina multietnica che permetterà l'approfondimento dei moduli tecnico-professionali verso un'ottica interculturale di scambio di saperi, coniugando la tradizione culinaria siciliana con la cucina globale e multietnica. Le modalità formative prevedono ore d'aula e ore di attività pratica, nonché un'attività di stage necessaria a creare un raccordo tra formazione ed esercizio delle competenze professionali spendibili sul mercato del lavoro. La finalità è favorire un percorso di inserimento nel circuito lavorativo nell'ottica di incentivare la crescita professionale attraverso un'esperienza sul campo, valorizzando i percorsi e i processi di integrazione, di coesione e di inclusione sociale. In quest'ottica confrontarsi durante la fase formativa con il mondo lavorativo diventa un'esperienza arricchente e al tempo stesso serve a verificare la coerenza tra ciò che si apprende in aula e quanto occorre possedere dal punto di vista culturale, professionale e tecnologico per entrare efficacemente nel mondo del lavoro. Il risultato che si intende pertanto ottenere è una formazione alternata in aula e in azienda che soddisfi sicuramente le crescenti richieste di competitività e una maggiore consapevolezza dell'attività formativa da parte dell'utente.

## **DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

### **ALL'EDIZIONE ED5554 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina**

*Titolo conseguito: Qualifica – Collaboratore di cucina*



*Sede di svolgimento: Pettineo – Contrada Porracina sn*

*Numero di partecipanti: 1*

*Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021*

**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

**ALL'EDIZIONE ED6425 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina**

*Titolo conseguito: Qualifica – Collaboratore di cucina*

*Sede di svolgimento: Barcellona Pozzo di Gotto – Via Olimpia 7/9/11*

*Numero di partecipanti: 2*

*Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021*

**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

**ALL'EDIZIONE ED6420 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina**

*Titolo conseguito: Qualifica – Collaboratore di cucina*

*Sede di svolgimento: Terme Vigliatore – Via Acquitta 27*

*Numero di partecipanti: 3*

*Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021*

**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

**ALL'EDIZIONE ED6424 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina**

*Titolo conseguito: Qualifica – Collaboratore di cucina*

*Sede di svolgimento: Brolo – Via Lucio Piccolo di Calanovella 16/18*

*Numero di partecipanti: 4*

*Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021*

**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

**ALL'EDIZIONE ED6421 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina**

*Titolo conseguito: Qualifica – Collaboratore di cucina*

*Sede di svolgimento: Lipari – Via Porto delle genti snc*

*Numero di partecipanti: 3*

*Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021*

**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

**ALL'EDIZIONE ED6422 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina**

*Titolo conseguito: Qualifica – Collaboratore di cucina*

*Sede di svolgimento: Milazzo – Via Riccardo D'Amico 16*



Numero di partecipanti: 1

Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021

### DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

#### ALL'EDIZIONE ED6423 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina

Titolo conseguito: Qualifica – Collaboratore di cucina

Sede di svolgimento: Palermo – Via Oreto 399

Numero di partecipanti: 2

Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021

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;
- essere disoccupati o inoccupati;
- 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, indicato nell'**Allegato A "Elenco delle qualificazioni"** in corrispondenza del profilo di riferimento.

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
<b>Pianificazione del lavoro</b> - Igiene alimentare e HACCP	<b>150</b>



Titolo del modulo	Ore Aula
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il settore della ristorazione e terminologia tecnica</li> <li>- Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>- Attrezzature e utensili per la preparazione dei cibi, processi e cicli di lavoro</li> <li>- Tecniche di pianificazione, organizzazione, monitoraggio e verifica di conformità delle attività lavorative</li> </ul>	
<b>Preparazione e realizzazione dei pasti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari e relative tecniche di controllo e analisi</li> <li>- Elementi di gastronomia</li> <li>- Elementi di merceologia delle materie prime</li> <li>- Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti</li> <li>- Selezione, preparazione e lavorazione di materie prime e semilavorati</li> <li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>- Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>- La preparazione di piatti base</li> </ul>	<b>200</b>
<b>Cucina multietnica</b>	<b>30</b>
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	<b>12</b>
<b>Alfabetizzazione informatica</b>	<b>32</b>
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>424</b>

**Ore stage prevista: 150 ore**

**Durata complessiva del corso: 574 ore (+ 8 ore attività accessorie + 12 ore prova finale)**

**Attività accessorie presenti:**

- **Work orientation:** L'attività accessoria, fornita in lezioni di gruppo a tutti i partecipanti, sarà orientata allo sviluppo di capacità di ricerca attiva del lavoro attraverso le seguenti fasi: • redazione del curriculum vitae; • analisi delle inserzioni presenti sul web e delle offerte di lavoro; • preparazione di un colloquio di selezione. Per rendere più efficace il servizio di accompagnamento al lavoro, verranno adottati alcuni strumenti, quali: • una scheda di adesione al servizio con la descrizione sintetica del programma di fruizione concordato con il partecipante (risultati attesi, tipo di attività da realizzare, tempi di erogazione); • materiali informativi aggiornati e strutturati in forma cartacea, informatizzata e multimediale sulla base degli indicatori di qualità relativi alle risorse informative del servizio; • un documento di sintesi del percorso realizzato da o con l'utente contenente informazioni sulle principali finalità e risultati attesi/conseguiti. In questo modo i partecipanti verranno supportati nel ricostruire l'identità professionale e lavorativa attraverso il raggiungimento di una migliore consapevolezza di sé "essere-sapere", nel promuovere un proprio piano di sviluppo professionale e lavorativo "fare-potere", e soprattutto far acquisire un atteggiamento consapevole nei confronti delle dinamiche del mercato del lavoro.



- **Report e feedback del corso:** Il seminario oltre ad essere un momento di diffusione dei risultati raggiunti dal percorso formativo, rappresenta un momento di riflessione e confronto dal quale non solo i partecipanti ma anche i docenti e i tutor possono trarre arricchimento professionale e didattico. Il report e il feedback del corso consentiranno di individuare modalità di valutazione finale del servizio erogato, relativamente ai risultati effettivamente conseguiti, alle difficoltà riscontrate e al gradimento dell'utente.

- **Educational trip:** La visita didattica presso strutture di riferimento del percorso individuato, si ritiene un'attività accessoria preliminare all'avvio dello stage e fondamentale per un positivo approccio rispetto al sistema pratico-organizzativo del lavoro scelto.

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

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 tramite posta raccomandata oppure alla mail [sicilia.globalform@gmail.com](mailto:sicilia.globalform@gmail.com) oppure direttamente presso la sede di Globalform Scarl, Via G. Garibaldi 274 – 98051 Barcellona Pozzo di Gotto (ME) entro il termine improrogabile del giorno 04/10/2021 ore 13.00.

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

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 e/o colloquio individuale.



A selezione ultimata la graduatoria sarà pubblicata con apposito avviso presso la sede operativa in Via Garibaldi 154 – Barcellona Pozzo di Gotto e sul sito <http://www.globalformagency.com/>, e rimarrà pubblicata per eventuali osservazioni per 7 sette giorni.

### 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 superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso le seguenti imprese:

1. ED5554 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina:  
**Pettineo**
2. ED6425 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina:  
**Barcellona Pozzo di Gotto**
3. ED6420 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina:  
**Terme Vigliatore**
4. ED6424 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina:  
**Brolo**
5. ED6421 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina:  
**Lipari**
6. ED6422 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina:  
**Milazzo**
7. ED6423 CORSO CS2330 – Collaboratore di cucina:  
**Palermo**

### INDENNITÀ 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

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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 cucina, 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

GLOBALFORM SCARL

VIA G. GARIBALDI 274 – 98051 BARCELLONA POZZO DI GOTTO (ME)

TELEFONO 090.9018001 – 0341.494204

Cell 347.6507378 – 342.3817235

EMAIL [sicilia.globalform@gmail.com](mailto:sicilia.globalform@gmail.com)

### 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.