ECIPA SIRACUSA
ENTE CONFEDERALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE DELL'ARTIGIANATO E DELLA PICCOLA E MEDIA IMPRESA
VIA Carso n. 33, 96100 Siracusa
P. IVA 01158900892

Copia

18 SET. 2020

Prot. 18036

CENTRO PER L'IMPIEGO SERVIZIO XVII SIRACUSA

Siracusa, 17/09/2020

Prot. N. 69/2020

Spett.le
Servizio XVII – Centro per l'Impiego di Siracusa
Via San Bassiano n. 17
96100 – SIRACUSA

Oggetto: Avviso pubblico n.8/2016 – Progetto "Sicilia Mangia e Bevi" – ID 239 (D.D.G. n. 169 del 23/01/2017).
- **Trasmissione Bando pubblico di selezione allievi (Allegato A) per vidimazione ed affissione.**

Il sottoscritto Gianino Giuseppe, in qualità di Rappresentante Legale dell'Ente ECIPA Siracusa, Codice Accreditamento (CIR) AB4815, codice fiscale/partita IVA 01158900892, con sede legale in Siracusa, via Carso n. 33, ente gestore del progetto di cui all'oggetto, in allegato alla presente

TRASMETTE

ai fini della vidimazione e dell'affissione presso codesti Uffici, n. 2 copie del Bando di reclutamento degli allievi relativo al **Corso "Collaboratore di cucina" CS435 – ED6060** previsto dal progetto di cui all'oggetto.

Poiché trattasi di attività formative per le quali non è previsto alcun costo e/o onere per i partecipanti avviati si richiede l'esenzione dalla relativa imposta ai sensi del comma g art. 21 del D. Leg.vo. n. 507/93.

Distinti Saluti

Il Legale Rappresentante
Gianino Giuseppe

ECIPA SIRACUSA
Via Carso, 33 - 96100 SIRACUSA
Part. IVA 01158900892

1 8 SET. 2020

AVVISO N. 8/2016

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

ECIPA SIRACUSA
ENTE CONFEDERALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE DELL'ARTIGIANATO E DELLA PICCOLA E MEDIA IMPRESA
VIA Carso n. 33, 96100 Siracusa
P. IVA 01158900892

Via Carso n. 33 – 96100 Siracusa

Telefono 0931.64299 – 0931.21801

Mail: ecipa@cnasr.it – Posta certificata: ecipasiracusa@boxpec.net

Progetto: Sicilia Mangia e Bevi

Area Professionale/Sotto-area Professionale: TURISMO E SPORT – Servizi turistici

Codice CIP progetto

ID Progetto: 239

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

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

							Durata		
ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso *(comune)*	Stage in impresa (SI/NO)	Ore	Giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS435	ED6060	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	SORTINO	SI	600	120	15

Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Con il presente intervento formativo ci si attende di ottenere professionisti in grado di collocarsi immediatamente nel mondo del lavoro: si intende difatti formare i destinatari dell'intervento formativo alla professione del "Collaboratore di cucina", figura professionale che intervenendo, a livello esecutivo, a supporto dei responsabili dei processi di lavoro, risulta essere oggi tra le professioni più ricercate in quanto si colloca in settori quali quelli della ristorazione, dei servizi e del turismo che stanno trainando l'economia dei territori coinvolti nell'attività del presente progetto. Pertanto obiettivo del presente intervento formativo è quello di creare professionisti che, oltre ad essere competenti nel settore specifico, siano capaci, evolvendosi professionalmente e utilizzando a proprio vantaggio i cambiamenti culturali e di mercato, di partecipare al mercato del lavoro, ma addirittura di fare scelte importanti, quali l'autoimprenditorialità.

CENTRO PER L'IMPIEGO SERVIZIO SIRACUSA
18 SET. 2020

ED6060 CORSO CS435 - COLLABORATORE DI CUCINA

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Sortino (SR)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 25/01/2021

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;
- 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 destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- *NESSUNO*

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 – COLLABORATORE DI CUCINA (CS435)

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Tecniche di panificazione specialistica per ristorazione	35
Tecniche di pasticceria specialistica per ristorazione	35
Tecnica e pratica della pizza	35
Laboratorio di cucina	80
Organizzazione del servizio approvvigionamenti: economato e magazzino	10

1 8 SET. 2020
CENTRO PER L'IMPIEGO
SERVIZIO
SIRACUSA

Titolo del modulo	Ore Aula
Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	30
Tecniche di intaglio degli alimenti	25
Sicurezza alimentare	20
Alimenti e alimentazione	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Lingua Inglese - Livello elementare A2	56
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**.

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.

Considerata la ristrettezza dei tempi previsti dall'Avviso 8/2016, che impone la chiusura della progettazione esecutiva in tempi strettissimi, la domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede di **Sortino (SR) – Viale M. Giardino n. 34** entro il termine improrogabile del giorno **30 Settembre 2020 ore 18.00**.

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

Alla scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato l'istanza di partecipazione risulti superiore al numero dei posti disponibili, si effettuerà una selezione. L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive saranno effettuati da un'apposita Commissione. La selezione per l'accesso al percorso di "Collaboratore di cucina" sarà effettuata tramite somministrazione di test psico-attudinali e colloqui individuali e motivazionali, al termine dei quali verrà stilata una graduatoria in cui saranno individuati i 15 allievi destinatari di ciascun percorso. La graduatoria delle selezioni con il relativo elenco degli ammessi alla frequenza dei corsi sarà pubblicata sui siti web www.cnasr.it e www.ecipasiracusa.org. Sarà assolutamente rispettato il criterio delle pari opportunità e della parità di trattamento: a garanzia di ciò alla fase di selezione dei partecipanti sarà presente un componente dell'Osservatorio Permanente per le Politiche del Lavoro e le Pari Opportunità di Siracusa.

Le selezioni del Corso CS435 – Collaboratore di cucina (edizione ED6060): **Venerdì 02/10/2020 dalle ore 15.00 presso la sede di Il fiume Carrubba – SP 9, km, 5, Melilli (SR)**.
si terranno:

Nel caso in cui si renda necessario, saranno indicati, sui siti web e nei locali di cui sopra, gli eventuali ulteriori giorni di selezione o eventuali modifiche alle suddette date di selezione.

L'avvio dei corsi è subordinato alla preventiva emanazione del decreto definitivo di finanziamento per il progetto da parte dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

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. Sapori montani Srl - Palazzolo Acreide (SR), Via G. Campailla sn;
2. CAFFE' AL CICLOPE 2 di Campanella R. – PACHINO/MARZAMEMI, Via Marzamemi n. 37;
3. CAFFE' AL CICLOPE SRL – PACHINO (SR), Piazza V. Emanuele n. 3;
4. CAFFE' DEL CENTRO - PACHINO (SR), Piazza V. Emanuele n. 35;
5. CIMIRU di Cicero Davide & C. s.a.s. – Pachino (SR), Piazza V. Emanuele n. 61;
6. RISTORANTE PIZZERIA DA MARCHESE – Pachino (SR), Via Marzamemi n. 83.

Al fine di garantire una migliore gestione degli interventi formativi ci si riserva di effettuare sostituzioni/integrazioni delle suddette aziende.

18 SET. 2020
CENTRO PER L'IMPIEGO
SERVIZIO
SIRACUSA

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 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

ENTE: ECIPA SIRACUSA

INDIRIZZO: VIA VINCENZO STATELLA N. 32

TELEFONO: 0931.21801 – 093164299

EMAIL: ecipa@cnasr.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.