

**REGIONE SICILIANA**  
**ASSESSORATO REGIONALE**  
Assessorato Regionale dell'Istruzione e della  
Formazione Professionale - Dipartimento Regionale  
dell'Istruzione e della Formazione Professionale  
**SERVIZIO IV – PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEGLI**  
**INTERVENTI IN MATERIA DI FORMAZIONE E**  
**FORMAZIONE PERMANENTE CONTINUA**  
[dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it](mailto:dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it)

**CPI di Bagheria**  
[sc43c00@regione.sicilia.it](mailto:sc43c00@regione.sicilia.it)

Casteldaccia (PA), 12/10/2023  
Prot. N. 320/2023

**OGGETTO:** PO FSE Sicilia 2014-2020.

Titolo dell'Avviso pubblico ed estremi **AVVISO N. 8/2016 PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI  
FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN  
SICILIA**

Titolo Progetto **ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE**

**ID 347 CS 401**

**ED 699 (Casteldaccia)**

Trasmissione bando reclutamento allievi

Si trasmette, in allegato, alla presente:

- Bando di selezione allievi per il corso in oggetto

Il Presidente  
Salvatore Speciale



*Salvatore Speciale*

## AVVISO N. 8/2016

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

### A.N.A.P.I.A. PALERMO

Associazione Nazionale Addestramento Professionale Industria e Agricoltura  
Ente certificato UNIEN ISO 9001:2008  
Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (PA)  
Riferimenti: Tel. 0912772241 – E-mail [anapiapalermo@gmail.com](mailto:anapiapalermo@gmail.com)

### Progetto

## **Titolo | Denominazione: ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE**

Area professionale: AGRO-ALIMENTARE  
Sotto-area professionale: Produzioni alimentari  
Avviso 8/2016 ID 347 CS 401  
ED 699 (Casteldaccia)  
D.D.G. 1004 del 28/09/2023  
**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI**

ID Corso	ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
							Ore	Giornate	
Cs 401	ED 699	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticcere	Casteldaccia (Pa), Via Luigi Einaudi n. 6	Si	720	144	15

### **Progetto cofinanziato dal POR Sicilia FSE 2014-2020**

#### **FINALITÀ DELL'INTERVENTO**

L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

#### **EDIZIONE 699: Addetto panificatore pasticcere**

*Titolo conseguito:* Addetto panificatore pasticcere

*Sede di svolgimento:* Casteldaccia (Pa)

*Numero partecipanti:* 15

*Data prevista di avvio del corso:* 20/11/2023

#### **DESTINATARI**

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 che, 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 della Scuola secondaria di I grado, come 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.

Allegato A delle *Linee Guida* approvate con DDG n. 267 del 25 gennaio 2017



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 da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

#### ARTICOLAZIONE DEL CORSO

MODULO	ORE DA PROGETTO
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
DIRITTO DEL LAVORO	15
CULTURA D'IMPRESA	16
SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	5
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	12
LINGUA INGLESE	15
PARI OPPORTUNITA'	5
ATTREZZATURE DI SERVIZIO	25
NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE E HCCP	25
TECNICHE DI COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA	20
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE	30
TIPOLOGIE E UTILIZZO DEI PRINCIPALI MACCHINARI E DELLE ATTREZZATURE	30
ELEMENTI DI GASTRONOMIA E MERCEOLOGIA ALIMENTARE	40
TECNICHE DI IMPASTO, LIEVITAZIONE E COTTURA	80
ELEMENTI DI DIETETICA RELATIVI A PRINCIPI NUTRITIVI E MALATTIE METABOLICHE	20
STANDARD DI QUALITA' DEI PRODOTTI DA FORNO	30
PROCEDURE, PROTOCOLLI, TECNICHE DI IGIENE E RIORDINO DEGLI SPAZI DI LAVORO	30
TECNOLOGIE E METODI DI STOCCAGGIO	30
	<b>460</b>

**Ore stage previste: 240**

**Durata complessiva del corso: 720**

#### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso va presentata in carta semplice sulla base del modello Domanda di iscrizione agli interventi FSE disponibile sul sito [www.anapiapalermo.it](http://www.anapiapalermo.it) o disponibile presso le segreterie dei corsi.

Il/La candidato/a 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 di competenza territoriale
- Copia del titolo di studio o dichiarazione di atto notorio
- Curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di un solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La domanda dovrà essere presentata direttamente o tramite raccomandata presso la sede dell'ente A.N.A.P.I.A. PALERMO, Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (Pa) entro il termine improrogabile del giorno 27/10/2023. La sede è aperta dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 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 20% del monte ore corso e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

Tutti i dati forniti dagli/dalle iscritti/e saranno trattati nel pieno rispetto del Regolamento UE 679/2016 e saranno utilizzati al solo fine di dar seguito alle procedure richieste.

### MODALITÀ DI SELEZIONE

La procedura di selezione sarà svolta sull'analisi dei dati strutturali e sulle prove previste (saranno somministrati test psicoattitudinali e colloquio). Le selezioni si svolgeranno presso la sede corsuale, secondo indicazioni che verranno pubblicate sul sito [www.anapiapalermo.it](http://www.anapiapalermo.it). Le graduatorie verranno pubblicate nello stesso sito. Nella formazione della graduatoria è prevista una riserva del 60% dei posti disponibili per le donne.

### 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 imprese di seguito indicate:

- PANIFICIO VELLA DI POMPILI NUNZIO – Santa Flavia (Pa)
- VERA BAR BISTROT DI GAROFALO VERONICA E C. SNC – Casteldaccia (Pa)
- BAR IL CASTELLO DI TOMASELLO ANTONINO – Casteldaccia (Pa)
- PANIFICIO DI VINCENZO DI TUSA – Casteldaccia (Pa)
- PANIFICIO DI LA SPISA FILIPPO – Casteldaccia (Pa)
- BISCOTTIFICIO CALO' DI FIORENTINO FRANCESCA – Casteldaccia (Pa)
- DOLCI TENTAZIONI DI PIETRO D'AMORE – Casteldaccia (Pa)
- CASSETTA BIANCA S.R.L. – Casteldaccia (Pa)

### 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 almeno il 60% delle ore di attività pianificate per la giornata.

### 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 ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE 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: A.N.A.P.I.A. PALERMO  
INDIRIZZO: Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (Pa)  
TELEFONO: 0912772241  
E-MAIL: [anapiapalermo@gmail.com](mailto:anapiapalermo@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.