



Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI
CORSO Collaboratore di cucina

SOGGETTO PROPONENTE
Associazione Culturale Formazione
Lavoro Via Liguria 13 Int. 2
CAP 90144 PALERMO

Area Professionale: TURISMO E SPORT/Servizi Turistici

Descrizione			Sede Durata e Numero di Allievi ammessi				
Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Ore	N° allievi ammissibili	N° uditori ammissibili
Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Palermo	si	554	15	0





FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Titolo conseguito: Collaboratore di cucina

Sede di svolgimento: Via Evangelista Di Blasi 102/a Palermo (Palermo)

Numero di partecipanti al corso: 15

Data prevista di avvio del corso: 07/02/2024 salvo eventuali proroghe. L'avvio del corso è sottoposto a preventiva procedura di ammissione a finanziamento secondo la procedura e le tempistiche indicate nel bando

Destinatari: Persone non occupate: disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo da attivare, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni. In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.





Caratteristiche dei destinatari:

Possesso del diploma di scuola secondaria di I Grado .

I requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura.

Lo stato di inoccupazione/disoccupazione deve essere comprovato dalla dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID) rilasciato dal Centro per l'Impiego competente

Ulteriori requisiti 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

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Modulo	Durata in ore
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
Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	30
Tecniche di intaglio degli alimenti	25
Sicurezza alimentare	20
Alimenti e alimentazione	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali Obbligatorie	
Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Alfabetizzazione Informatica	12





Lingua Straniera	30
Totale ore aula	354
Totale ore stage	200

Durata complessiva del corso: 554 ore

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso dovrà essere compilata secondo l'allegato A al presente avviso collegandosi all'apposito link

https://gestionale.jforma.it/jforma/ext/autoreglv?idu=6db7ff49-1160-45d5-ac4d-eb1e5d0db7df_2422_242705_1



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;

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

Entro la data di selezione e comunque prima dell'ammissione al corso il candidato/beneficiario dovrà consegnare:

- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza o autocertificazione ai sensi del DPR 445 del 2000;
- dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) e Patto di servizio rilasciati dal Centro Per l'Impiego

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione.





Il bando sarà aperto dal 30/11/2023 al 22/12/2023, salvo eventuali proroghe, allo scadere dei termini, a seguito della verifica dei requisiti di ingresso e della documentazione di ammissione presentata, saranno comunicate, tramite la pubblicazione sul ns. sito internet www.acformazioneilavoro.it entro tre giorni le date delle prove di selezione nonché gli elenchi dei candidati idonei alla selezione, non idonei e delle domande nulle.

MODALITA' DI SELEZIONE

E' prevista la nomina di una commissione di valutazione e la partecipazione dei candidati a test di lingua inglese (e altra lingua se dichiarata), test sulle competenze informatiche di base e colloquio motivazionale

La selezione si concluderà con un verbale della commissione ed una graduatoria di merito espressa in punti da 1 a 100. Il punteggio è dato dalla somma di punteggi della prova scritta (max 40) e del colloquio (max 60). Le graduatorie distingueranno gli allievi idonei ammessi, gli idonei esclusi e i non idonei. Saranno ritenuti idonei i partecipanti con un punteggio superiore a 50.

L'esito delle graduatorie sarà comunicato almeno 10 giorni prima dell'avvio delle attività.

A parità di punteggio risulterà ammesso il candidato con maggiore anzianità di disoccupazione/inoccupazione e in subordine il genere femminile e l'anzianità anagrafica.

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. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio. Inoltre, non sono ammesse assenze oltre i dieci giorni consecutivi tranne che nei casi debitamente giustificati.

CERTIFICAZIONE FINALE

I partecipanti che avranno frequentato un complessivo monte ore corso pari al 70% del totale delle ore previste saranno ammessi a prova con Commissione Esterna. Al superamento della stessa sarà rilasciato certificazione conforme a quanto stabilito nella scheda corso Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana

La mancata partecipazione a più del 30% delle ore corso totali non dà diritto alla certificazione.





INDENNITA' DI FREQUENZA

Agli allievi in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso, che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a 5,00 euro.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

Associazione Culturale Formazione Lavoro

Tel/FAX 328 2552403

www.acformazione lavoro.it

O inviando una mail a info@acformazione lavoro.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14.1 dell'Avviso Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 , nonché della normativa vigente.

Palermo 30/11/2023

Il Legale Rappresentante

