



AVVISO N. 8/2016

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

C.E.S.M.E.D. Centro Studi del Mediterraneo Soc. Coop. a.r.l.
 Via Velasquez, 13-15 | 90141 Palermo | Tel. 091 7910261
www.cesmed.it | info@cesmed.it | cesmed@pecsoluzioni.it
 P.IVA IVA 03633970821 | Iscriz. Trib. di Palermo n. 32786 | Vol. n. 251183/83 | C.C.I.A.A. n. 145703

Progetto: Titolo/ denominazione

PROFUMO DI SICILIA

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT / SERVIZI TURISTICI

Codice CIP (in fase di generazione) progetto - ID ISTANZA N. 990

Graduatoria D.D.G. n. 169 del 23.01.2017

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Durata			N° destinata ri ammissibili (allievi)
						Stage in impresa (SI/NO)	Ore	Giornate	
1591	5578	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di primo grado	CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFISSIONALE	PALERMO	SI	600	100	15
2314	5197	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	CERTIFICATO SPECIALIZZAZIONE	MONTALBANO ELICONA (ME)	SI	720	120	15
2306	5187	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di primo grado	CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFISSIONALE	OLIVERI (ME)	SI	720	120	15

*Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020*



FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Descrizione delle finalità dell'intervento, con riferimento a quanto descritto nel progetto approvato ex Avviso 8/2016

Il progetto Profumo di Sicilia è finalizzato alla qualificazione/specializzazione professionale di n° 75 destinatari nelle professioni relative ai servizi turistici, di cui n° 45 presso le sedi di Palermo, Oliveri e Montalbano Elicona, secondo le competenze definite dal Repertorio delle qualificazioni della Regione Sicilia.

Il **Collaboratore di sala e bar** interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande. La durata complessiva è di 600 ore da svolgersi in circa 5 mesi; oltre alle competenze obbligatorie previste dal Repertorio, il ns corso prevede ben 100 ore di competenze aggiuntive, con la finalità di completare la formazione del professionista facendogli acquisire elementi chiave di cittadinanza (lingua inglese, cultura di impresa e diritto del lavoro, elementi di cittadinanza, sicurezza sul lavoro, alfabetizzazione informatica, green economy). **Siamo convenzionati con il ristorante "Ai monaci" di Baida per lo svolgimento delle attività di laboratorio.**

Il **Tecnico di accoglienza turistica** è figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative e relazionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze del turista, creando le situazioni più favorevoli. Assolve a funzioni sia di front office sia di tipo organizzativo-progettuale: riceve e accoglie, informa sui vari servizi offerti, fa fronte ai bisogni proponendo soluzioni adeguate, valuta la qualità dei servizi di accoglienza offerti e promuove iniziative per il loro miglioramento, sia nel contesto organizzativo in cui opera, sia nell'ambito della rete dei servizi turistici. Gestisce e promuove relazioni e rapporti con i soggetti pubblici e privati e con associazioni di settore per una adeguata e condivisa definizione dell'offerta turistica del territorio nella logica di una sua valorizzazione e promozione. Può operare in strutture private e uffici pubblici di promozione turistica, nel reparto incoming di agenzie di viaggi e turismo e nel punto di accoglienza di strutture ricettive e di aree di interesse turistico e negli uffici di informazione e accoglienza turistica (IAT). Collabora nella progettazione di politiche di accoglienza turistica come strumento strategico per lo sviluppo e la promozione di un territorio in Italia e all'estero. L'evolversi della sua professionalità può prevedere attività di consulenza sulle tecniche e modalità dell'accoglienza turistica presso aziende private operanti nel settore ed enti pubblici, nella definizione e implementazione di strategie di marketing e nel monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione intraprese. Il percorso formativo è stato coprogettato con la collaborazione attiva del Comune di Montalbano Elicona per meglio rispondere alla richiesta di adeguamento delle competenze in senso turistico e ricettivo del territorio che è stato eletto borgo d'Italia anno 2015. La durata complessiva è di 720 ore da svolgersi in circa 6 mesi -di cui 120 ore di competenze aggiuntive: a. competenze specifiche legate



alla conoscenza dei sistemi sanitari europei ed extraeuropei; b. elementi chiave di cittadinanza (lingua inglese, cultura di impresa e diritto del lavoro, elementi di cittadinanza, sicurezza sul lavoro, alfabetizzazione informatica, green economy).

Il **Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative** è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale. . Il percorso formativo è stato coprogettato con la collaborazione attiva del Comune di Oliveri per meglio rispondere alla richiesta di adeguamento delle competenze in senso turistico e ricettivo del territorio. La durata complessiva è di 720 ore da svolgersi in circa 6 mesi; oltre alle competenze obbligatorie previste dal Repertorio, il ns corso prevede ben 120 ore di competenze aggiuntive, con la finalità di completare la formazione del professionista facendogli acquisire elementi chiave di cittadinanza (lingua inglese, cultura di impresa e diritto del lavoro, elementi di cittadinanza, sicurezza sul lavoro, alfabetizzazione informatica, green economy).

I nostri percorsi formativi sono progettati in conformità a quanto previsto dallo standard della Regione siciliana – Repertorio delle qualificazioni – ed offrono un arricchimento ed un valore aggiunto in termini di ore di frequenza e competenze aggiuntive. Infatti, ciascun percorso è arricchito da ore destinate alla formazione di competenze aggiuntive tali da perfezionare il profilo professionale di riferimento. Una parte delle ore dei moduli d'aula inoltre, sarà svolta in forma di laboratorio/tirocinio presso strutture specializzate nel settore di riferimento. Ciò al fine di consentire una adeguata preparazione tecnico-pratica a diretto contatto con l'utenza.

Un altro elemento di innovatività è costituito dalle attività non formative ed accessorie al percorso. Oltre alle ore d'aula, si prevede lo svolgimento di n. 10 azioni per la durata complessiva di n. 84 ore. Le attività sono finalizzate ad acquisire competenze valide ai fini dell'occupabilità e dell'adattabilità del soggetto in formazione. Di seguito il dettaglio:



ATTIVITA' ACCESSORIE				
N.	TITOLO	OBIETTIVO	CONTENUTI	H
1	COACHING	MIGLIORARE LA CONSAPEVOLEZZA DELLE PROPRIE CARATTERISTICHE VERSO UN OBIETTIVO PROFESSIONALE	COLLOQUI INDIVIDUALI COACH/SOGGETTO; TEST ATTITUDINALI; SVILUPPO DEL PIANO DI AFFIANCAMENTO; DEFINIZIONE DEGLI OBIETTIVI; MONITORAGGIO DEGLI APPRENDIMENTI CONSULENZA; APPROFONDIMENTO	24
2	INCONTRI DIVULGATIVI – POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO	CONOSCERE I LUOGHI, IL FUNZIONAMENTO E GLI STRUMENTI DELLA RICERCA DI LAVORO, DELL'INCONTRO DOMANDA / OFFERTA DI LAVORO	VISITE DIDATTICHE E SESSIONI INFORMATIVE SU: AGENZIA PER IL LAVORO; CENTRI PER L'IMPIEGO, AGENZIE DI SOMMINISTRAZIONE LAVORO; GARANZIA GIOVANI; EURES; YOUR FIRST EURES	12
3	MENTORING ED EVENTI	SOCIALIZZARE LE ESPERIENZE E LE CARRIERE PROFESSIONALI	INCONTRI CON PROFESSIONISTI ESPERTI NEL SETTORE DI RIFERIMENTO	6
4	ORIENTAMENTO ALLA CREAZIONE DI IMPRESA	FARE EMERGERE LA CONSAPEVOLEZZA AL COMPORTAMENTO IMPRENDITORIALE ED ALLA CREAZIONE DI IMPRESA	ORIENTAMENTO – CONSULENZA E AFFIANCAMENTO ALLA DEFINIZIONE DELL'IDEA DI IMPRESA, ALLA VERIFICA DI FATTIBILITA', ALLA CONOSCENZA DEGLI STRUMENTI DI SOSTEGNO E ALLA REDAZIONE DEL BUSINESS PLAN	24
5	VISITE DIDATTICHE	VISITE PRESSO STRUTTURE TERZE PER ACQUISIRE UNA TESTIMONIANZA DIRETTA DELLA OPERATIVITA' E FUNZIONALITA' DELLA STRUTTURA VISITATA	VISITA PRESSO I SERVIZI COMUNALI E LA LORO ORGANIZZAZIONE NEL TERRITORIO DI RIFERIMENTO	12
6	VISITE DIDATTICHE	VISITE PRESSO STRUTTURE TERZE PER ACQUISIRE UNA TESTIMONIANZA DIRETTA DELLA OPERATIVITA' E FUNZIONALITA' DELLA STRUTTURA VISITATA	VISITA PRESSO I SOGGETTI PRIVATI PRODUTTIVI, SINGOLI O ASSOCIATI, OPERANTI SUL TERRITORIO	6
7	POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE	RAFFORZARE E POTENZIARE GLI APPRENDIMENTI RISPETTO ALLE COMPETENZE CHIAVE	ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO DELLE OTTO COMPETENZE CHIAVE: SAPER COMUNICARE IN MODO APPROPRIATO NELLA LINGUA ITALIANA E NELLA LINGUA INGLESE, SAPER UTILIZZARE I MODELLI LOGICO/MATEMATICI DEL PENSIERO, SAPER UTILIZZARE L'INFORMATICA E LA RETE, IMPARARE AD IMPARARE, APPRENDERE IL COMPORTAMENTO CIVICO, SAPERE AUTO ATTIVARSI.	36
8	PARI OPPORTUNITA'	INFORMAZIONE SEMINARIALE SUL TEMA DELLE PARI OPPORTUNITA' E DELL'INCLUSIONE SOCIALE	WORKSHOP CON RELATORI AVENTI ESPERIENZA SUI TEMI: QUESTIONI DI GENERE; I PRINCIPI DI UGUAGLIANZA; LE POLITICHE DI GENERE	3
9	SVILUPPO SOSTENIBILE	INFORMAZIONE SEMINARIALE SUL TEMA DELL'EDUCAZIONE E DELLA SALVAGUARDIA AMBIENTALE	WORKSHOP CON RELATORI AVENTI ESPERIENZA SUI TEMI: EDUCAZIONE E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	3
10	WORKSHOP FINALE	DIFFUSIONE DEI RISULTATI RAGGIUNTI DAL PROGETTO	WORKSHOP FINALE DI DIFFUSIONE DEI RISULTATI DI PROGETTO, DEGLI ESITI DEL MONITORAGGIO; PRESENTAZIONE DEGLI ALLIEVI NEL MDL DI SETTORE.	6



INCROCIO DOMANDA OFFERTA DI LAVORO. Il progetto si propone di agevolare l'inserimento dell'allievo formato nel mercato del lavoro. A tal fine è stato stipulato un accordo con l'**Agenzia di lavoro interinale e-work per la profilazione dell'allievo**, il suo inserimento in banca dati, il collocamento mirato e l'incrocio domanda offerta di lavoro, con valenza su tutto il territorio nazionale.

Il progetto si propone inoltre di sviluppare azioni positive per ridurre la discriminazione e promuovere l'inclusione sociale e la cooperazione. A tal fine è stato stipulato un accordo con la lega delle cooperative per promuovere il tema dell'inclusione sociale e garantire pari opportunità.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL' EDIZIONE ED 5578 - CORSO CS 1591 COLLABORATORE DI SALA E BAR

Titolo conseguito: CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Sede di svolgimento: PALERMO (PA) – VIA VELASQUEZ, 13/15

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03 APRILE 2017

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL' EDIZIONE ED 5197 - CORSO CS 2314 TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Titolo conseguito: CERTIFICATO DI SPECIALIZZAZIONE

Sede di svolgimento: MONTALBANO ELICONA (ME) – Via Giardino c/o Plesso scolastico Roncalli

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03 APRILE 2017

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL' EDIZIONE ED 5187 - CORSO CS 2306 COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Titolo conseguito: CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Sede di svolgimento: OLIVERI (ME) – Via G. Amedeo c/o Scuola Materna Comunale 1

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03 APRILE 2017



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:

- **COLLABORATORE DI SALA E BAR** – E' previsto un colloquio/test motivazionale di orientamento
- **TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA** - E' previsto un test di informatica base, un test per l'accertamento delle conoscenze linguistiche di base, un test di lingua straniera e un colloquio motivazionale
- **COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE** - E' previsto un colloquio/test motivazionale di orientamento

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.



Titolo del modulo	Ore Aula
CORSO COLLABORATORE DI SALA E BAR	
Organizzazione e gestione delle ordinazioni e rapporti con la cucina	24
Pianificazione e organizzazione degli approvvigionamenti e logistica	24
Accoglienza e cura del cliente : le regole di base	18
La gestione del cliente: le fasi della comanda	18
Ciclo di lavoro e organizzazione metodologica	24
Laboratorio di servizio di sala	52
Laboratorio di servizio bar	48
Norme HACCP nella preparazione e somministrazione dei pasti	18
Igiene e governo di sala e bar	42
Laboratorio dei servizi di sala e di bar	42
Merceologia delle materie prime e proprietà organolettiche	22
Norme HACCP nella preparazione e somministrazione delle bevande	18
Socializzazione ed elementi di cittadinanza	6
Inglese	26
Elementi di diritto del lavoro e cultura di impresa	12
Green economy	12
Sicurezza sul lavoro	12
Alfabetizzazione Informatica	32
STAGE	150
Totale complessivo ore	600

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Ore stage prevista: 150

Durata complessiva del corso: 600



Titolo del modulo	Ore Aula
TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Elementi di Statistica	12
Analisi ed individuazione delle risorse turistiche del contesto	36
Elementi di sociologia del turismo	12
Networking	12
Laboratorio Linguistico inglese/francese/spagnolo	108
Gli stakeholders del settore	12
Pianificazione e progettazione dell'offerta turistica	60
Tecniche di comunicazione e relationship	36
Customer care	24
Problem solving	12
Accoglienza e cura del cliente nel servizio ricettivo	24
Promozione e marketing dell'offerta turistica	42
Standard di qualità: classificazione, marchi, ISO, Ecolabel, sostenibilità	30
I sistemi sanitari nelle nazioni europee ed extraeuropee: modalità di accesso	18
Socializzazione ed elementi di cittadinanza	12
Elementi di diritto del lavoro e cultura di impresa	18
Informatica avanzata	48
Green economy	12
Sicurezza sul lavoro	12
STAGE	180
Totale complessivo ore	720

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Ore stage prevista: 180

Durata complessiva del corso: 720



Titolo del modulo	Ore Aula
COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	
Caratteristiche dell'offerta turistico-alberghiero: classificazione, dimensione, qualità, ricettività	36
Il settore turistico-alberghiero: caratteristiche della domanda e dell'offerta	30
Principi, tecniche e strumenti dei servizi ricettivi	24
Principi di merceologia degli alimenti	12
Approvvigionamento. stoccaggio e immagazzinamento	18
Supporto ai servizi ricettivi	30
Supporto alla sala e alla cucina	30
Organizzazione e gruppi di lavoro	12
Tecniche di comunicazione nel contesto lavorativo	30
Accoglienza e cura del cliente nel servizio ricettivo	30
Regole di comportamento professionale	24
Trattamento e sicurezza dei dati personali e sensibili	18
Igiene ambientale e attività di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature	30
Elementi di igiene e prevenzione	18
Il sistema HACCP e la sicurezza alimentare	24
Governo della struttura: layout e funzionalità	30
Utilizzo delle attrezzature e dei prodotti di pulizia e sanificazione	24
Socializzazione ed elementi di cittadinanza	12
Inglese	34
Elementi di diritto del lavoro e cultura di impresa	18
Alfabetizzazione informatica	32
Green economy	12
Sicurezza sul lavoro	12
STAGE	180
Totale complessivo ore	720

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Ore stage prevista: 180

Durata complessiva del corso: 720



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 direttamente presso lo sportello informativo Cesmed in:

- Palermo, via Velasquez, n. 13/15 per l'edizione n° 5578 entro il termine improrogabile del giorno 13 febbraio 2017 ore 18.00.
- Montalbano Elicona (ME), via Roma, c/o Ufficio Osservatorio Turistico, per l'edizione n° 5197 entro il termine improrogabile del giorno 14 febbraio 2017 ore 17.00.
- Oliveri (ME via G. Amodeo, 81 c/o ex Scuola Materna Comunale, per l'edizione n° 5187 entro il termine improrogabile del giorno 13 febbraio 2017 ore 17.00.

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione. In tal caso le domande andranno inviate presso la sede legale ed operativa del Cesmed in Palermo, via Velasquez, n. 13/15 – 90141. All'esterno andrà chiaramente indicato il riferimento **Bando di reclutamento allievi – Progetto Profumo di Sicilia**.

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

[Descrivere le modalità di selezione dei partecipanti, coerentemente a quanto previsto all'art. 6.3 dell'Avviso 8/2016, e conformemente a quanto indicato nella allegato 2 della proposta progettuale.]

Al ricevimento della domanda di iscrizione, l'operatore segretariale valuta la completezza della documentazione presentata e quindi rilascia al candidato una ricevuta indicante il numero di protocollo assegnato. Qualora le richieste di iscrizione siano superiori al numero dei posti disponibili per la singola edizione si procederà alla selezione delle candidature per l'accesso al percorso formativo. Le modalità di realizzazione previste sono le seguenti: somministrazione di un questionario, volto a indagare alcune aree tematiche: cultura generale, capacità tecnico/scientifiche, attitudini professionali. La selezione avverrà in unica sessione. La data, l'orario e il luogo delle selezioni sarà pubblicato sul sito www.cesmed.it. Tale



pubblicazione avrà valore di notifica ufficiale. Effettuata la selezione, e valutati gli esiti, qualora vi siano candidati a parità di punteggio, saranno determinanti: il titolo di studio, l'età anagrafica e la condizione di anzianità di iscrizione al centro per l'impiego.

La graduatoria così determinata darà luogo alle seguenti posizioni: candidati ammessi al corso; candidati in lista d'attesa; candidati esclusi.

Gli indicatori ed il peso dei criteri sopra elencati saranno definiti in fase di insediamento della commissione di selezione.

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, in funzione dei corsi:

1. Bar ricevitoria di Pisciotta Nicolò, Corso Umberto I°, n. 30 – Ficarazzi (PA)
2. A facci ri mmiriusi, via Casalini, 151 – Palermo
3. Al Carpaccio di Kovacs, via Libertà 6 Palermo
4. Al Covnento di ALI soc. coop, via al convento di Baida, 41 Palermo
5. A.L.F.A. Eventi – al Kulettos, via Marchese di Villabianca, 177 Palermo
6. Bar srls, Via San Lorenzo 288 – Palermo
7. Casetta Bianca srl, Via Nazionale 7 Casteldaccia (PA)
8. Cyberground, Via Praga 36/42 Palermo
9. Il ristoro di Benedetto srl, via Mons. F. Arena, 55 Bagheria (PA)
10. P.A.C. . via San Lorenzo, 288 Palermo
11. Turismo e food sas, Via E. Jannelli, 13 Termini Imerese.
12. Associazione AGIM, via Garibaldi, 2 Montalbano Elicona (ME)
13. Comune di Montalbano Elicona (ME), Castello Svevo Aragonese
14. Comune di Montalbano Elicona (ME), Ufficio osservatorio turistico p.zza S. Maria SS della Provvidenza
15. Associazione Montalbanotour, via Garibaldi, 2 Montalbano Elicona (ME)
16. Golden Bar, Falcone (ME), via Nazionale 135
17. Hotel delle Palme, Falcone, Via Nazionale, 264
18. Hotel Europa Palace, Messina, SS 114 km 5,470 Pistunina
19. Hotel La Playa, Patti (ME), via Playa 3



20. Hotel Il Gabbiano, Terme Vigliatore (ME), Via Marchesano 4
21. Hotel La rosa dei venti, Comune di Tripi (ME), via Garibaldi, 1
22. New Tourist Sicilia srl, Via del Mare 1 – Oliveri (ME)
23. Park Philips hotel, Patti - Via Zuccarelo, 55
24. Ristorante “da Vincenzo”- Falcone (ME), via Nazionale 280
25. Ristorante Dejavù, Furnari (ME) c.da Saiatina snc
26. Ristorante L’officina del gusto, Falcone (ME), via Immacolata 50
27. Gran Hotel delle terme Parco Augusto, Terme Vigliatore (ME), via delle Terme, 85
28. Hotel Capo Peloro, Messina, via Circuito 171
29. Bar Capriccio, Oliveri (ME), via Roma, 20
30. Bar Feel Cafè, Oliveri (ME), Via Roma 1
31. Hotel Acquarius, Oliveri (ME), c.so Cristoforo Colombo
32. Ritorante Donna Rosa, Oliveri (ME), via Roma 27

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 professionale di Operatore Socio Assistenziale 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 CE.S.MED scarl

INDIRIZZO VIA VELASQUEZ, 13/15 90141 – PALERMO

TELEFONO 091/7910261 FAX 091/7910261

EMAIL info@cesmed.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.

PALERMO, 05 febbraio 2017

f.to Il Legale Rappresentante

