



AVVISO N. 8/2016

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



CES.MED. 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. 32706 | 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 progetto - CIP - 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)	Stage in impresa (SI/NO)	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
1590	3221	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di primo grado	CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFISSIONALE	RAGUSA	SI	600	100	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 (in varie sedi della Sicilia) destinatari nelle professioni relative ai servizi turistici, di cui n. 15 a Ragusa, secondo le competenze definite dal Repertorio delle qualificazioni della Regione Sicilia.

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. 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 **"LA CIOTOLA"** in Ragusa per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche.

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.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



ATTIVITA' ACCESSORIE				
N.	TITOLO	OBIETTIVO	CONTENUTI	DURATA
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 3221 - CORSO CS 1590 COLLABORATORE DI CUCINA

Titolo conseguito: CERTIFICATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

Sede di svolgimento: RAGUSA – VIALE ASIA , 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 CUCINA** - 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 CUCINA	
Organizzazione e gestione delle ordinazioni e rapporti con la cucina	24
Pianificazione e organizzazione degli approvvigionamenti e logistica	24
Pianificazione e organizzazione della pulizia e sanificazione dell'ambiente e delle attrezzature	54
Ciclo di lavoro e organizzazione metodologica	18
Laboratorio di cucina e lavorazione delle pietanze	54
Laboratorio di stoccaggio e lavorazione degli alimenti	54
Norme HACCP nella preparazione e somministrazione dei pasti	18
Laboratorio di pulizia e taglio degli alimenti	36
Standard di qualità in gastronomia	18
Merceologia delle materie prime e proprietà organolettiche	18
Norme HACCP nella preparazione e somministrazione delle bevande	20
Socializzazione ed elementi di cittadinanza	10
Inglese	24
Elementi di diritto del lavoro e cultura di impresa	12
Green economy	10
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



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:

- Ragusa, viale Asia, 1 entro il termine improrogabile del giorno **21 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. Ai lumi, via XXV Aprile, n. 8 Ragusa
2. Al casareccio snc, via Psaumida, 22 Ragusa
3. Baglio Lo Pergola, contrada Selvaggio, snc
4. Caffetteria Sicilia, viale Sicilia, 12
5. DA.PE.WA. Servizi snc, Via Archimede, 6
6. Donnafugata group, Via Guastella 7 Ragusa
7. Gruppo Gest Hotel snc, via 392 snc Ragusa
8. Giro di vite snc, c.da Vittorio Veneto, 100 Ragusa
9. IDIS snc, Via Ghandi, 3 Ragusa
10. La Ciotola, via Archimede, 23 Ragusa
11. OlioSaleGrano snc, Via Orfanotrofio, 39 Ragusa
12. Ragusa al forno, Via Archimede 498 Ragusa
13. RI.MA snc Via Duca degli Abruzzi 8– Scicli (RG)
14. Sikelia, Via Cavour, 145 – Vittoria

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



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 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, 11 FEBBRAIO 2017

f.to Il Legale Rappresentante

CESMED scarl

