



Avviso 30/2019 Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili
e a rischio di discriminazione | Ambito 4: Dipendenze

PROGETTO RISE UP

CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0161 CUP G71D20000210006

Corsi di formazione per

Addetto Banconiere-Gastronomia ID 541 | Addetto Panificatore Pasticcere ID 542 |
Collaboratore Polivalente nelle strutture ricettive e ristorative ID 543

Durata: 644 ore di cui 404 di aula e 240 di stage | Certificazione finale: Qualifica EQF 2

Sede di realizzazione: Siacca (AG)

BANDO PER LA SELEZIONE DEI DESTINATARI DELLE ATTIVITÀ PROGETTUALI

VISTI

- il D.D.G. n. 2364 del 18.12.2019 con il quale è stato approvato l'avviso pubblico n.30/2019 Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio di discriminazione a valere sul PO FSE 2014-2020, Azioni 9.2.1 e 9.2.2 pubblicato sulla GURS n. 2 del 10.01.2020;
- il D.D.G. n. 945 del 21.08.2020 con il quale è stata riapprovata la graduatoria definitiva delle domande pervenute in seno all'Avviso 30/2019 Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio di discriminazione Azioni 9.2.1 e 9.2.2 a valere sul PO FSE 2014-2020, attinente all'ambito 4 "Dipendenze";
- il D.D.G. 1137 del 02.10.2020 con il quale è finanziata la graduatoria definitiva riapprovata con il D.D.G 945 del 21.08.2020, delle proposte progettuali ammesse a finanziamento Ambito 4 a valere sull'Avviso pubblico n. 30/2019;
- il Vademecum per l'attuazione del PO Regione Siciliana FSE 2014-2020 (versione 2 del 9 aprile 2019)

EURO

PUBBLICA

il presente bando per la selezione dei 36 (trentasei) destinatari da avviare ai seguenti percorsi formativi

Id Corso	Id Edizione	Titolo/denominazione del corso	N. Allievi	Certificazione in uscita
541	688	Addetto Banconiere - Gastronomia	12	Qualifica EQF2
542	689	Addetto Panificatore Pasticcere	12	Qualifica EQF2
543	690	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	12	Qualifica EQF2

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

In coerenza con quanto previsto dall'Avviso 30/2019, il progetto "RISE UP" intende rafforzare l'offerta formativa della provincia di Agrigento rivolta a soggetti affetti da dipendenze patologiche, rappresentanti un target ad alto tasso di vulnerabilità e ad elevato rischio di esclusione sociale, con l'obiettivo di assicurare loro l'acquisizione e/o il consolidamento delle competenze più adeguate per la loro attivazione e occupabilità.

Per il conseguimento di quest'obiettivo, si intende procedere alla realizzazione di un percorso integrato di promozione ed inserimento in carico, formazione, stage e accompagnamento all'inserimento lavorativo in favore di tali soggetti interessati a qualificarsi nell'area Food & Hospitality, con l'avvio di 3 diversi corsi di formazione professionale.



ARTICOLAZIONE DEI CORSI

Ciascun corso avrà la durata complessiva di 644 ore articolate in 404 ore di aula e 240 di stage da svolgersi in aziende all'uopo individuate.

Le attività formative avranno avvio presumibilmente entro gennaio 2021 e si completeranno entro il primo semestre del 2022.

Si descrivono di seguito i singoli profili professionali e i moduli didattici.

ID CS541-ED688 - CORSO PER ADDETTO BANCONIERE - GASTRONOMIA

L'Addetto banconiere è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere la capacità di comunicazione con il cliente. L'applicazione di metodologie di base, l'utilizzo di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento del banco vendita. L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food.

L'attività di formazione in aula prevede oltre ai moduli obbligatori su "Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro" (12 ore) e "Alfabetizzazione informatica" (32 ore) i seguenti moduli didattici specifici:

Moduli	Durata
1. Ciclo di trasformazione alimentare	12
2. Conservanti	12
3. Tecniche di tagli, selezionatura e porzionatura per carni e formaggi	40
4. Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti	40
5. Tecniche di preparazione di antipasti	40
6. Tecniche di lavorazione e cottura del pesce	40
7. Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi	40
8. Tecniche di stoccaggio e conservazione	12
9. Tecniche di controllo e di analisi	12
10. Tecniche di confezionamento	20
11. Tecniche espositive	20
12. Elementi di igiene HACCP	12
13. Elementi di organizzazione delle vendite	12
14. Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	12
15. Sicurezza: Rischi specifici	12
16. La tracciabilità dei prodotti	12
17. La gestione degli approvvigionamenti	12

ID CS542-ED689 - CORSO PER ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

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.

L'attività di formazione in aula prevede oltre ai moduli obbligatori su "Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro" (12 ore) e "Alfabetizzazione informatica" (32 ore) i seguenti moduli didattici specifici:

Moduli	Durata
1. Attrezzature di servizio	20
2. Normative di Sicurezza, igiene e HACCP	20
3. Tecniche di pianificazione	20
4. Tecniche di comunicazione organizzativa	20
5. Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	20
6. Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	60
7. Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	60
8. Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	40
9. Standard di qualità dei prodotti da forno	40
10. Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	30
11. Tecnologie e metodi di stoccaggio	30



ID CS543-ED690 - CORSO PER COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

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, agriturismo, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

L'attività di formazione in aula prevede oltre ai moduli obbligatori su "Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro" (12 ore) e "Alfabetizzazione informatica" (32 ore) i seguenti moduli didattici specifici:

Moduli	Durata
1. Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	30
2. Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	60
3. Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	30
4. Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	30
5. Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	30
6. Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	30
7. Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	30
8. Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	60
9. Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	30
10. Manutenzione ordinaria degli strumenti	30

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

Sono destinatari delle attività i soggetti ricompresi nell'Area di disagio e vulnerabilità – Ambito 4 "Dipendenze", affetti da dipendenza patologica di vario genere (soggetti alcolisti ed ex alcolisti, tossicodipendenti ed ex tossicodipendenti, affetti da ludopatia) ed in possesso dei seguenti requisiti:

- avere età compresa **tra 16 e 60 anni** compiuti;
- essere **residenti o domiciliati in Sicilia da almeno 6 mesi**;
- essere **disoccupati o inoccupati o in cerca di prima occupazione**;
- avere il **diploma di scuola secondaria di I grado**;
- non essere coinvolti in altri progetti di formazione finanziati da risorse pubbliche siano queste regionali, nazionali o dell'UE;
- essere in possesso di regolare **permesso di soggiorno** in corso di validità, se cittadini non comunitari.

I soggetti destinatari dovranno risultare presi in carico e/o censiti dai servizi socio sanitari e/o dai servizi sanitari regionali e/o da altri Enti/Organismi competenti.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di selezione delle candidature 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.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello Domanda d'Iscrizione agli Interventi FSE allegata, dovrà contenere, a pena di esclusione, tutte le indicazioni richieste.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia del **documento di identità** in corso di validità (fronte e retro)
- copia della **tessera sanitaria** o codice fiscale
- copia della dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (**DID**)
- copia del **titolo di studio** posseduto o dichiarazione sostitutiva
- **curriculum vitae**
- **documentazione** rilasciata dai servizi socio sanitari e/o dai servizi sanitari regionali e/o da altri Enti/Organismi competenti attestante la specifica condizione di disagio e vulnerabilità
- **informativa trattamento dati** sottoscritta per presa visione e acconsenso



La domanda deve pervenire entro il termine improrogabile delle ore **12 del 30 novembre 2020** alla sede di EURO Viale dell'Olimpo n. 30A - 90147 Palermo, tramite raccomandata (non fa fede il timbro postale) o tramite consegna brevi manu, su appuntamento da concordare telefonicamente al numero 091 5074238.

MODALITÀ DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti avverrà attraverso l'analisi della documentazione acquisita contestualmente alla presentazione della domanda di: documento di identità, permesso di soggiorno, titolo di studio, dichiarazione di pronta disponibilità al lavoro rilasciata dall'Ufficio competente e curriculum vitae.

Nel caso in cui le domande fossero superiori ai posti disponibili, il processo di selezione prevede due fasi: la valutazione del **curriculum vitae** (con priorità ai candidati con maggiore età, con esperienza pregressa nei settori oggetto dei percorsi formativi, donne, con carichi familiari) e un **colloquio motivazionale di orientamento**, volto a valutare la predisposizione attitudinale e la motivazione del candidato, effettuati da una apposita Commissione che opererà per singolo percorso formativo.

Alle operazioni di selezione saranno invitati a partecipare i referenti del SER.T. di Agrigento, Canicattì, Licata, Ribera e Sciacca nonché dei servizi sociali territorialmente competenti.

Le comunicazioni relative alle selezioni (date, sedi, elenchi ammessi ecc.) saranno pubblicate sul sito www.associazioneeuro.org. La pubblicazione sul sito ha valore legale di convocazione. La mancata partecipazione comporterà l'esclusione di ufficio del candidato.

Non è ammessa la partecipazione di uditori.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E INDENNITÀ DI FREQUENZA

La partecipazione alle attività progettuali è gratuita.

La frequenza alle attività formative è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% delle ore previste dal percorso formativo (esclusi i moduli formativi riferiti alle competenze trasversali obbligatorie) e comunque per non più di 10 giorni consecutivi non giustificati. Gli allievi che superano tali limiti saranno esclusi d'ufficio.

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessive di corso è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 (al lordo delle ritenute fiscali previste), ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e/o agli esami.

CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine dei singoli corsi, l'ammissione all'esame finale sarà disposta dal collegio dei docenti, subordinatamente al raggiungimento della sufficienza in tutte le valutazioni di apprendimento e alla frequenza di almeno il 70% delle ore.

L'esame per il conseguimento delle qualifiche si articolerà - alla presenza di un commissario esterno nominato dall'Amministrazione Regionale - in:

- una prova scritta, consistente in un questionario a risposta multipla
- una prova orale sulle materie del programma
- una prova pratica

Coloro che supereranno gli esami finali, otterranno anche un certificato delle competenze acquisite secondo il sistema regionale di certificazione delle competenze. Le ore destinate alle verifiche in itinere ed agli esami finali, sono aggiuntive rispetto al monte ore corso e comunque risulteranno dal registro didattico.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali" è da intendersi parte integrante del presente bando di selezione.

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente per fini istituzionali dell'Ente.

CONTROLLI

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale della Famiglia e delle Politiche Sociali.

RIFERIMENTI E CONTATTI

EURO

Viale dell'Olimpo, 30a

90147 Palermo

Telefono 091 5074238

Email info@associazioneeuro.org

Palermo, 10 novembre 2020

