



AVVISO N. 8/2016

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



CIRPE – CENTRO INIZIATIVE RICERCHE PROGRAMMAZIONE ECONOMICA

Piazza Sturzo n. 40 - 90139 Palermo

Tel. 091.335221 Fax 091.8872430 email cirpe@cirpe.org www.cirpe.org

Progetto: Titolo/ denominazione

FLAVOR - formazione per gelatieri, panificatori e pasticceri

Area Professionale/Sotto-area Professionale

AGRO-ALIMENTARE – Produzioni alimentari

Codice CIP progetto: 219

Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.06.2020 – G.U.R.S. n. 47 del 11.09.2020

RIAPERTURA 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° posti disponibili (allievi)
							Ore	Giornate	
CS719	ED1254	ADDETTO GELATERIA	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO	ATTESTATO DI QUALIFICA	PALERMO	SI	720	120	7

*Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020*



FINALITÀ DELL'INTERVENTO

- Favorire l'inserimento professionale di giovani e disoccupati/inoccupati di lunga durata all'interno di aziende dolciarie e/o gelaterie attraverso l'erogazione di percorsi formativi professionalizzanti che, integrando l'esperienza in azienda con le attività d'aula, favoriscano l'acquisizione nei partecipanti di competenze di base, trasversali e tecnico-professionali;
- Valorizzare e innalzare la qualità dei servizi di customer care delle aziende coinvolte nel progetto.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE EDIZIONE ED1254 CORSO CS719 - ADDETTO GELATERIA

Titolo conseguito: **ADDETTO GELATERIA**

Sede di svolgimento: **PALERMO**

Numero di partecipanti: **15**

Data prevista di avvio del corso: **18.10.2021**

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 1° 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 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.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
1 Attrezzature specifiche	24
2 Terminologie tecniche di settore	12
3 Processi e cicli di lavoro della produzione di gelateria	24
4 Elementi di ergonomia	18
5 Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	18
6 Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria	18
7 Normative di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore	12
8 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita	12
9 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio	12



Titolo del modulo	Ore Aula
10 Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio	36
11 Tecniche di pastorizzazione, aromatizzazione, raffreddamento e decorazione	60
12 Merceologia alimentare	18
13 Tecniche di confezionamento	60
14 Tecniche di comunicazione	36
15 Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
16 Alfabetizzazione informatica	32
17 La comunicazione in lingua inglese	76
Totale complessivo in ore	480

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

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 la sede del corso entro il raggiungimento del 20% delle monte ore corsuale.

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

Le istanze pervenute entro tale scadenza saranno acquisite, protocollate e previa verifica del possesso dei requisiti, i candidati saranno ammessi alla frequenza del corso secondo l'ordine cronologico di presentazione della candidatura.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine non saranno prese in considerazione.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Completata la raccolta delle istanze di candidatura alla partecipazione al corso, verranno individuati i destinatari dell'intervento attraverso prove scritte e colloqui di selezione. Nel caso in cui il numero di candidati equivalga al numero dei partecipanti previsto in progetto non si procederà alla selezione. Le prove scritte consistiranno nella somministrazione di un test motivazionale e di un questionario sulle conoscenze; il colloquio verterà su un'analisi della motivazione del candidato.



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:

1. NAPA SRL – PIAZZA CASTELNUOVO N. 34 - PALERMO
2. BARCELLONA SRL – VIA SAMMARTINO N. 40 - PALERMO
3. DOLCEFORSO SRL – VIA S.S. 113 KM 28 N. 75 EST – CARINI (PA)

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 di ADDETTO GELATERIA, 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: CIRPE
INDIRIZZO: VIA LANGER, 9 – PALERMO
TELEFONO: 091.7527896
EMAIL: cirpe@cirpe.org

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.

IL PRESIDENTE
Dr Martino Russo

