



Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020

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	
CS720	ED1256	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE	SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO	ATTESTATO DI QUALIFICA	PALERMO	SI	720	120	5



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 o di prodotti da forno 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 ED1256 CORSO CS720 - ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

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
IGIENE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
LA COMUNICAZIONE IN LINGUA INGLESE	76
ATTREZZATURE DI SERVIZIO	18
NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE E HACCP	12
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE	18
TECNICHE DI COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA	18



Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020

Titolo del modulo	Ore Aula
TIPOLOGIE E UTILIZZO DEI PRINCIPALI MACCHINARI E DELLE ATTREZZATURE	24
ELEMENTI DI GASTRONOMIA E MERCEOLOGIA ALIMENTARE	42
TECNICHE DI IMPASTO, LIEVITAZIONE E COTTURA	84
ELEMENTI DI DIETETICA RELATIVI A PRINCIPI NUTRITIVI E MALATTIE METABOLICHE	42
STANDARD DI QUALITÀ DEI PRODOTTI DA FORNO	36
PROCEDURE, PROTOCOLLI, TECNICHE DI IGIENE E RIORDINO DEGLI SPAZI DI LAVORO	42
TECNOLOGIE E METODI DI STOCCAGGIO	24
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 consisteranno nella somministrazione di un test motivazionale e di un questionario sulle conoscenze; il colloquio verterà su un'analisi della motivazione del candidato.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



*Progetto cofinanziato dal
POR SICILIA FSE 2014-2020*

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. FILIA SRL – VIA GIUSEPPE LA FARINA N. 4 - PALERMO
2. DOLCEFORNO SRL – VIA S.S. 113 KM 281 N. 75 – CARINI (PA)
3. ECCELLENZE SICILIANE SRL - PIAZZA CASTELNUOVO N. 37-39 - PALERMO

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 PANIFICATORE PASTICCERE**, 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.

