



**AVVISO N. 8/2016**

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



A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento

Tel. 092224419 - Fax. 09221836644 - e-mail: agosoc@gmail.com - sito web: www.agocentro.it

**Progetto: Titolo/ denominazione**

**F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO E SPORT - Servizi turistici**

**Codice CIP progetto**

**Id Progetto 1295**

**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	
CS 2146	ED 4728	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	112	15
CS 2146	ED 5617	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	112	15
CS 2145	ED 4727	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Agrigento	SI	660	132	15
CS 2145	ED 5585	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Ribera	SI	660	132	15

Progetto cofinanziato dal

POR SICILIA FSE 2014-2020



## FINALITÀ DELL'INTERVENTO

La proposta progettuale è specificatamente incentrata sulla formazione di 2 figure professionali, il Tecnico di accoglienza turistica e Il Collaboratore di cucina, entrambi profili operanti a diverso titolo nell'ambito del settore strategico del turismo.

Il profilo Tecnico di accoglienza turistica risulta di grande rilevanza per lo sviluppo dell'economia locale, in quanto espressamente qualificato per lo svolgimento di attività di consulenza sulle tecniche e modalità dell'accoglienza turistica presso aziende private ed enti pubblici, nella definizione e implementazione di strategie di marketing e nel monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione turistica. Si tratta di una figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative, relazionali e gestionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze delle organizzazioni turistiche e del turista, offrendo, dunque, un contributo tangibile per l'evoluzione e la crescita del comparto turistico.

Il profilo Collaboratore di cucina, invece, è una figura con un taglio più esecutivo che opera a supporto dei responsabili dei processi di lavoro presso imprese ricettive e ristorative, utilizzando metodologie di base, strumenti e informazioni che 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 e nella realizzazione di piatti cucinati.

## DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED 4728 - CORSO CS 2146 "Collaboratore di cucina"

*Titolo conseguito: **Attestato di Qualifica Professionale***

*Sede di svolgimento: **Agrigento***

*Numero di partecipanti: **15***

*Data prevista di avvio del corso: **27/03/2017***

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 **Diploma 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 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
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20
Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15
Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40
Elementi di merceologia delle materie prime	40
Tecniche di cucina	100
Qualità dei prodotti alimentari	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>360</b>

**Ore stage prevista: 200**

**Durata complessiva del corso: 560**

## 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 di A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento entro il termine improrogabile del giorno **14/02/2017 ore 13,00**.



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

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.

## MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero degli aspiranti risultasse superiore al numero dei destinatari previsti dagli interventi formativi, si procederà alla selezione. La selezione sarà svolta sulla base di prove che comprendono una prova scritta e una prova orale. Nel dettaglio le prove di selezione saranno articolate in:

- un test di cultura generale, composto da 20 domande;
- un colloquio motivazionale per la valutazione del livello di interesse e motivazione dei candidati, nonché di elementi contestuali che possano fungere da indicatori previsionali circa il rischio di abbandono dal corso. Oltremodo si terrà conto di titoli e di eventuali esperienze pregresse in settori affini a quelli dell'intervento formativo.

Il punteggio massimo conseguibile per la selezione è di 100 punti, suddiviso in n. 40 punti per il test di cultura generale, n. 50 punti per il colloquio e 10 punti per il riconoscimento di eventuali crediti derivanti da titoli (massimo n. 5 punti) e/o esperienze lavorative/volontariato in settori affini (massimo n. 5 punti).

In coerenza con i principi di pari opportunità e non discriminazione, la proposta progettuale intende agevolare e promuovere l'inclusione sociale dei soggetti deboli prevedendo in particolare:

- n. 1 posto riservato ad allievi diversamente abili, ove presenti in graduatoria;
- il 60% dei posti previsti riservato alle donne, ove presenti in graduatoria.

Le eventuali prove di selezione che saranno svolte solo nel caso in cui il numero delle richieste superino il numero dei posti disponibili, si svolgeranno in data 15/02/2017 ore 15,00 in Agrigento via Piersanti Mattarella n. 179. Eventuali modifiche variazioni di sede, data e orario saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede dell'ente e sul sito [www.agocentro.it](http://www.agocentro.it).

Qualora non si dovesse procedere a selezione, la suindicata data resta comunque fissata per manifestare formalmente l'accettazione alla frequenza del corso. Si ribadisce che il presente bando, unitamente alle modalità sopra descritte, vale a tutti gli effetti come convocazione ufficiale per gli allievi per le operazioni di selezione e/o per l'accettazione alla frequenza del corso. Per le prove di selezione, si raccomanda di munirsi di documento di identità in corso di validità.

La selezione sarà svolta dinanzi apposita commissione di selezione che provvederà alla verbalizzazione di ogni fase prevista dalla selezione, nonché alla stesura della graduatoria finale per l'ammissione degli allievi, in osservanza delle specifiche norme previste dal settore.



## 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:

- KORE Iniziative SRL, Viale Leonardo Sciascia, snc - Agrigento.
- Akrabello Group SRL, Via Parco degli Angeli, snc - Agrigento.
- Hotel Costazzurra SNC, Via delle Viole, 2 - Agrigento.
- Nautisud Società Cooperativa, Via dell'Orsa Maggiore, 1 - Lido Rossello - Realmonte (AG).

## 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 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: A.G.O. Società Cooperativa Sociale,

INDIRIZZO: Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento

TELEFONO: 092224419 FAX: 09221836644

EMAIL: agosoc@gmail.com SITO WEB: www.agocentro.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.



**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**  
**ALL'EDIZIONE ED 5617 - CORSO CS 2146**  
**“Collaboratore di cucina”**

*Titolo conseguito: **Attestato di Qualifica Professionale***

*Sede di svolgimento: **Agrigento***

*Numero di partecipanti: **15***

*Data prevista di avvio del corso: **27/03/2017***

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 **Diploma 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 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
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20
Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15
Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40
Elementi di merceologia delle materie prime	40
Tecniche di cucina	100
Qualità dei prodotti alimentari	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>360</b>

**Ore stage prevista: 200**

**Durata complessiva del corso: 560**

## 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 di A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento entro il termine improrogabile del giorno **14/02/2017 ore 13,00**.

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

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.

## MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero degli aspiranti risultasse superiore al numero dei destinatari previsti dagli interventi formativi, si procederà alla selezione. La selezione sarà svolta sulla base di prove che comprendono una prova scritta e una prova orale. Nel dettaglio le prove di selezione saranno articolate in:

- un test di cultura generale, composto da 20 domande;
- un colloquio motivazionale per la valutazione del livello di interesse e motivazione dei candidati, nonché di elementi contestuali che possano fungere da indicatori previsionali circa il rischio di abbandono dal corso. Oltremodo si terrà conto di titoli e di eventuali esperienze pregresse in settori affini a quelli dell'intervento formativo.

Il punteggio massimo conseguibile per la selezione è di 100 punti, suddiviso in n. 40 punti per il test di cultura generale, n. 50 punti per il colloquio e 10 punti per il riconoscimento di eventuali crediti derivanti da titoli (massimo n. 5 punti) e/o esperienze lavorative/volontariato in settori affini (massimo n. 5 punti).

In coerenza con i principi di pari opportunità e non discriminazione, la proposta progettuale intende agevolare e promuovere l'inclusione sociale dei soggetti deboli prevedendo in particolare:

- n. 1 posto riservato ad allievi diversamente abili, ove presenti in graduatoria;
- il 60% dei posti previsti riservato alle donne, ove presenti in graduatoria.

Le eventuali prove di selezione che saranno svolte solo nel caso in cui il numero delle richieste superino il numero dei posti disponibili, si svolgeranno in data 15/02/2017 ore 15,00 in Agrigento via Piersanti Mattarella n. 179. **Eventuali modifiche variazioni di sede, data e orario saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede dell'ente e sul sito [www.agocentro.it](http://www.agocentro.it).**

Qualora non si dovesse procedere a selezione, la suindicata data resta comunque fissata per manifestare formalmente l'accettazione alla frequenza del corso. Si ribadisce che il presente bando, unitamente alle modalità sopra descritte, vale a tutti gli effetti come convocazione ufficiale per gli allievi per le operazioni di selezione e/o per l'accettazione alla frequenza del corso. Per le prove di selezione, si raccomanda di munirsi di documento di identità in corso di validità.

La selezione sarà svolta dinanzi apposita commissione di selezione che provvederà alla verbalizzazione di ogni fase prevista dalla selezione, nonché alla stesura della graduatoria finale per l'ammissione degli allievi, in osservanza delle specifiche norme previste dal settore.





## 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:

- KORE Iniziative SRL, Viale Leonardo Sciascia, snc - Agrigento.
- Akrabello Group SRL, Via Parco degli Angeli, snc - Agrigento.
- Hotel Costazzurra SNC, Via delle Viole, 2 - Agrigento.
- Nautisud Società Cooperativa, Via dell'Orsa Maggiore, 1 - Lido Rossello - Realmonte (AG).

## 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 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: A.G.O. Società Cooperativa Sociale,

INDIRIZZO: Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento

TELEFONO: 092224419 FAX: 09221836644

EMAIL: agosoc@gmail.com SITO WEB: www.agocentro.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.



**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**  
**ALL'EDIZIONE ED 4727 - CORSO CS 2145**  
**“Tecnico di accoglienza turistica”**

*Titolo conseguito: **Attestato di Specializzazione***

*Sede di svolgimento: **Agrigento***

*Numero di partecipanti: **15***

*Data prevista di avvio del corso: **28/03/2017***

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 II grado / Diploma professionale**, 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
Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15
Organizzazione dei servizi turistici	20
Elementi di legislazione turistica	15
Tecniche di analisi della domanda turistica	15
Tecniche di comunicazione e relazione	25
Elementi di marketing territoriale	40
Elementi di networking	15
Psicologia del turista	15
Lingua inglese e microlingua di settore	50
Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20
Tecniche di negoziazione e problem solving	15
Elementi di marketing turistico	40
Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30
Promozione turistica e web marketing	30
Qualità del servizio	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>420</b>

**Ore stage prevista: 240**

**Durata complessiva del corso: 660**

## 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 di A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento entro il termine improrogabile del giorno **14/02/2017 ore 13,00**.



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

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.

## MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero degli aspiranti risultasse superiore al numero dei destinatari previsti dagli interventi formativi, si procederà alla selezione. La selezione sarà svolta sulla base di prove scritte (test) per l'accertamento delle competenze di informatica di base, delle conoscenze linguistiche di base, di lingua straniera e un colloquio motivazionale, così come previsto dalla scheda corso di riferimento. Nel dettaglio le prove di selezione saranno articolate in:

- un test di informatica di base, composto da 20 domande;
- un test per l'accertamento delle conoscenze linguistiche di base, composto da 20 domande;
- un test di lingua straniera, composto da 20 domande;
- un colloquio motivazionale per la valutazione del livello di interesse e motivazione dei candidati, nonché di elementi contestuali che possano fungere da indicatori previsionali circa il rischio di abbandono dal corso.

Il punteggio massimo conseguibile per la selezione è di n. 100 punti, suddiviso in n. 60 punti per i test (ripartiti in n. 20 punti per il test di informatica di base, n. 20 punti per il test delle conoscenze linguistiche di base, n. 20 punti per il test di lingua straniera) e n. 40 punti per il colloquio motivazionale.

In coerenza con i principi di pari opportunità e non discriminazione, la proposta progettuale intende agevolare e promuovere l'inclusione sociale dei soggetti deboli prevedendo in particolare:

- n. 1 posto riservato ad allievi diversamente abili, ove presenti in graduatoria;
- il 60% dei posti previsti riservato alle donne, ove presenti in graduatoria.

Le eventuali prove di selezione che saranno svolte solo nel caso in cui il numero delle richieste superino il numero dei posti disponibili, si svolgeranno in data 15/02/2017 ore 09,00 in Agrigento via Piersanti Mattarella n. 179. Eventuali modifiche variazioni di sede, data e orario saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede dell'ente e sul sito [www.agocentro.it](http://www.agocentro.it).

Qualora non si dovesse procedere a selezione, la suindicata data resta comunque fissata per manifestare formalmente l'accettazione alla frequenza del corso. Si ribadisce che il presente bando, unitamente alle modalità sopra descritte, vale a tutti gli effetti come convocazione ufficiale per gli allievi per le operazioni di selezione e/o per l'accettazione alla frequenza del corso. Per le prove di selezione, si raccomanda di munirsi di documento di identità in corso di validità.

La selezione sarà svolta dinanzi apposita commissione di selezione che provvederà alla verbalizzazione di ogni fase prevista dalla selezione, nonché alla stesura della graduatoria finale per l'ammissione degli allievi, in osservanza delle specifiche norme previste dal settore.



## 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:

- KORE Iniziative SRL, Viale Leonardo Sciascia, snc - Agrigento.
- Akrabello Group SRL, Via Parco degli Angeli, snc - Agrigento.
- Hotel Costazzurra SNC, Via delle Viole, 2 - Agrigento.
- Nautisud Società Cooperativa, Via dell'Orsa Maggiore, 1 - Lido Rossello - Realmonte (AG).
- Consorzio Distretto Turistico Valle dei Templi, Viale della Vittoria, 309 - Agrigento.

## 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 specializzazione di Tecnico di accoglienza turistica, 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: A.G.O. Società Cooperativa Sociale,

INDIRIZZO: Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento

TELEFONO: 092224419 FAX: 09221836644

EMAIL: agosoc@gmail.com SITO WEB: www.agocentro.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.



**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**  
**ALL'EDIZIONE ED 5585 - CORSO CS 2145**  
**“Tecnico di accoglienza turistica”**

*Titolo conseguito: **Attestato di Specializzazione***

*Sede di svolgimento: **Ribera***

*Numero di partecipanti: **15***

*Data prevista di avvio del corso: **29/03/2017***

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 II grado / Diploma professionale**, 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
Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15
Organizzazione dei servizi turistici	20
Elementi di legislazione turistica	15
Tecniche di analisi della domanda turistica	15
Tecniche di comunicazione e relazione	25
Elementi di marketing territoriale	40
Elementi di networking	15
Psicologia del turista	15
Lingua inglese e microlingua di settore	50
Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20
Tecniche di negoziazione e problem solving	15
Elementi di marketing turistico	40
Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30
Promozione turistica e web marketing	30
Qualità del servizio	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>420</b>

**Ore stage prevista: 240**

**Durata complessiva del corso: 660**

## 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 di A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento entro il termine improrogabile del giorno **14/02/2017 ore 13,00**.



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

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.

## MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero degli aspiranti risultasse superiore al numero dei destinatari previsti dagli interventi formativi, si procederà alla selezione. La selezione sarà svolta sulla base di prove scritte (test) per l'accertamento delle competenze di informatica di base, delle conoscenze linguistiche di base, di lingua straniera e un colloquio motivazionale, così come previsto dalla scheda corso di riferimento. Nel dettaglio le prove di selezione saranno articolate in:

- un test di informatica di base, composto da 20 domande;
- un test per l'accertamento delle conoscenze linguistiche di base, composto da 20 domande;
- un test di lingua straniera, composto da 20 domande;
- un colloquio motivazionale per la valutazione del livello di interesse e motivazione dei candidati, nonché di elementi contestuali che possano fungere da indicatori previsionali circa il rischio di abbandono dal corso.

Il punteggio massimo conseguibile per la selezione è di n. 100 punti, suddiviso in n. 60 punti per i test (ripartiti in n. 20 punti per il test di informatica di base, n. 20 punti per il test delle conoscenze linguistiche di base, n. 20 punti per il test di lingua straniera) e n. 40 punti per il colloquio motivazionale.

In coerenza con i principi di pari opportunità e non discriminazione, la proposta progettuale intende agevolare e promuovere l'inclusione sociale dei soggetti deboli prevedendo in particolare:

- n. 1 posto riservato ad allievi diversamente abili, ove presenti in graduatoria;
- il 60% dei posti previsti riservato alle donne, ove presenti in graduatoria.

Le eventuali prove di selezione che saranno svolte solo nel caso in cui il numero delle richieste superino il numero dei posti disponibili, si svolgeranno in data 16/02/2017 ore 16,00 in Ribera (AG) via Millefiori n. 32. Eventuali modifiche variazioni di sede, data e orario saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede dell'ente e sul sito [www.agocentro.it](http://www.agocentro.it).

Qualora non si dovesse procedere a selezione, la suindicata data resta comunque fissata per manifestare formalmente l'accettazione alla frequenza del corso. Si ribadisce che il presente bando, unitamente alle modalità sopra descritte, vale a tutti gli effetti come convocazione ufficiale per gli allievi per le operazioni di selezione e/o per l'accettazione alla frequenza del corso. Per le prove di selezione, si raccomanda di munirsi di documento di identità in corso di validità.

La selezione sarà svolta dinanzi apposita commissione di selezione che provvederà alla verbalizzazione di ogni fase prevista dalla selezione, nonché alla stesura della graduatoria finale per l'ammissione degli allievi, in osservanza delle specifiche norme previste dal settore.





## 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:

- Cooperativa Turistica Ra Fenice KTourism, Via Duomo, 21 - Ribera (AG).
- Nautisud Società Cooperativa, Via dell'Orsa Maggiore, 1 - Lido Rossello - Realmonte (AG).
- Consorzio Distretto Turistico Valle dei Templi, Viale della Vittoria, 309 - Agrigento.

## 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 specializzazione di Tecnico di accoglienza turistica, 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: A.G.O. Società Cooperativa Sociale,

INDIRIZZO: Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento

TELEFONO: 092224419 FAX: 09221836644

EMAIL: agosoc@gmail.com SITO WEB: www.agocentro.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.

Agrigento, 07/02/2017