



AVVISO N. 8/2016

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



ASSOCIAZIONE TED FORMAZIONE PROFESSIONALE

VIA BARONIO MANFREDI 27 – 90046 MONREALE PA

TEL: 016401275 Fax: 0916401275 email: allievi.tedformazione@gmail.com

Progetto: Titolo/ denominazione

DOLCI TRADIZIONI.

Area Professionale/Sotto-area Professionale

AGRO-ALIMENTARE - Produzioni alimentari

Codice CIP progetto

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	
CS103	ED566	Addetto Panificatore Pasticcere	Licenza Media	Qualifica	Piana degli Albanesi	SI	720	144	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

La proposta progettuale ha l'obiettivo di fornire competenze di base, trasversali e professionali idonee al profilo professionale individuato ai fini di facilitare l'inserimento lavorativo del discente. La figura in uscita sarà in grado di offrire le proprie competenze al mondo della panificazione e della pasticceria. Queste figure sono troppo spesso sottovalutate, all'interno del nostro contesto territoriale, ma le loro competenze rappresentano un grande investimento per la costituzione di PMI. Infatti, nell'era della globalizzazione sempre più spesso si tende alla creazione di corsi di formazione per figure spendibili nel contesto europeo; questo progetto afferma il valore di reinvestire in figure primarie nell'economia territoriale che sappiano inserirsi nel mondo del lavoro a pieno titolo e con professionalità, investendo sul proprio saper fare e sulla capacità di instaurare relazioni di fiducia con la clientela. E' previsto uno stage formativo in continuità con il percorso d'aula che potrà essere svolto in itinere o in prossimità del termine della didattica d'aula. A conclusione del percorso didattico oltre all'esame finale per il conseguimento dell'attestato di qualifica professionale è prevista un'attività di orientamento per la ricerca o la creazione di nuove opportunità di lavoro.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED566 CORSO CS103 – Addetto Panificatore / Pasticcere

Titolo conseguito: Qualifica Professionale di Pasticcere - Panificatore

Sede di svolgimento: Via Santissimo Salvatore snc, 90030 Piana degli Albanesi (PA)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 27 Febbraio 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 **Licenza Media inferiore**, 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
HACCP	24
Tecniche di pianificazione	24
Tecniche di comunicazione organizzativa	22
Attrezzature di servizio: Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	18
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	28
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	30
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	12
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	18
Tecnologie e metodi di stoccaggio	18
Standard di qualità dei prodotti da forno	24
Laboratorio di Pasticceria	200
Ecosostenibilità Aziendale	2
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Spendibilità della professione	6
Diritto sindacale e del Lavoro	6
Cultura di impresa	18
Cultura europea	10
Inglese	30
Pari opportunità	6
Totale complessivo in ore	540

Ore stage prevista: 180

Durata complessiva del corso: 720

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 dell'Associazione TED Formazione Professionale di via Baronio Manfredi n.27 90046 Monreale (PA) entro il termine improrogabile del giorno 18/02/2016 ore 12:00.

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

La Selezione dei destinatari avverrà attraverso un bando pubblico con il quale si provvederà alla selezione dei discenti attraverso la somministrazione di un test di cultura generale per la verifica delle competenze, ed un successivo colloquio individuale mirato a conoscere le motivazioni dei candidati e le aspettative rispetto al corso di formazione. A parità di punteggio si terrà conto del titolo di studio; del reddito; delle pari opportunità.

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. Extra Bar di Petta Nicola & Vittoria piazza V.Emanuele, 4 90037 Piana degli Albanesi PA
2. Bar Elena via G. Matteotti, 36 90037 Piana degli Albanesi PA
3. Bar Salvatore Cuccia via Portella della Ginestra, 36 90037 Piana degli Albanesi
4. Bar la Rotonda viale 8 Marzo 90037 Piana degli Albanesi
5. Pub Ritrovo viale 8 Marzo 90037 Piana degli Albanesi
6. Forno a legna Santa Rita via Giuseppe Petrotta, 42 90037 Piana degli Albanesi



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 Pasticcere/Panificatore, 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 Associazione TED Formazione Professionale

INDIRIZZO via Baronio Manfredi, 27 90046 Monreale (PA)

TELEFONO: 0916401275 FAX: 0916401275

EMAIL: tedformazione@gmail.com

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.