



AVVISO N. 8/2016

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



CONSORZIO INTERASSOCIATIVO

PER LA FORMAZIONE E LA RICERCA NELL'AEREA MEDITERRANEA

Via San Martino, 157 - Acireale (CT)

Tel/fax:095-7634013 – Sito: www.ciaforam.it

email: ciaforam@alice.it – PEC: ciaforam@pec.ciaforam.it

Progetto: Titolo/ denominazione

CUCINARE CUCINANDO

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT – SERVIZI TURISTICI

Codice CIP progetto

ID 715.

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 1064 | ED 2093 | COLLABORATORE DI CUCINA | Diploma di scuola secondaria di I grado – persone in | QUALIFICA | CALTAGIRONE | SI | 555 | 176 | 15 |



| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | età lavorativa in cerca di prima occupazione, disoccupati, di lunga durata residenti o domiciliati in Sicilia con età compresa tra un minimo di 18 anni ed un massimo di 65 anni compiuti. | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

*Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020*

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

L'obiettivo del percorso formativo proposto e denominato "Collaboratore di Cucina" è quello di formare una figura professionale le cui mansioni consistono nell'intervenire, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in cucina. Le attività che tale figura potrà svolgere saranno quelle relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

EDIZIONE ED2095 CORSO CS1064 - Collaboratore di cucina

*Titolo conseguito: **Qualifica professionale***

Sede di svolgimento: CALTAGIRONE (CT) VIA ASILO INFANTILE, 13 - c/o l'Istituto Comprensivo "Alessio Narbone" Plesso "Carmine"

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03/04/2017

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 I grado.



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 |
|--|------------|
| Normativa del settore | 38 |
| Fondamenti di nutrizione | 25 |
| Gestione e manutenzione dell'ambiente di cucina | 26 |
| Processi di cottura degli alimenti | 25 |
| Trattamento delle materie prime e semilavorati | 25 |
| Elementi di igiene e alimentazione | 25 |
| Preparazione e conservazione dei semilavorati | 25 |
| Elementi di enologia | 25 |
| Programmazione e gestione approvvigionamenti | 26 |
| Le basi della cucina italiana | 40 |
| Attrezzature e utensili di cucina: principi di base e tecniche di utilizzo | 20 |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro (cfr. art. 5 comma 4) | 12 |
| Alfabetizzazione informatica (cfr. art. 5 comma 4) | 32 |
| Competenza facoltativa (cfr. art. 5 comma 4) Sviluppo sostenibile e Pari opportunità | 11 |
| Totale complessivo in ore | 355 |

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 555 ore



MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il modulo di domanda di ammissione al corso, da presentare in carta semplice, sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari** è disponibile sul sito internet www.ciaforam.it, presso la sede corsuale di via Asilo Infantile n° 13 – Caltagirone (CT) c/o l'Istituto comprensivo Alessio Narbone (aperta ogni settimana: dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00), e presso la sede direzionale del Ciaforam sita ad Acireale in via San Martino, 157

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 completa di allegati potrà essere presentata:

- direttamente presso la sede legale del CIAFORAM, via San Martino n. 157 – Acireale (CT) dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 18:00;
- direttamente presso la sede corsuale di Caltagirone (Istituto Comprensivo Statale “Narbone”, Plesso “Carminè” in via Asilo Infantile n. 13 - Caltagirone) dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00.
- a mezzo raccomandata esclusivamente presso la sede legale del CIAFORAM, via San Martino n. 157 – Acireale (CT);

La domanda dovrà essere presentata entro il termine improrogabile del giorno 23/02/2017 ore 18:00.

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.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Alla scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato regolare istanza di partecipazione, risulti superiore al numero dei posti disponibili, si procederà ad una selezione.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



Per le selezioni i candidati dovranno presentarsi, muniti di valido documento d'identità, presso i locali della sede corsuale di via Asilo Infantile, 13 – Caltagirone (CT) c/o l'Istituto comprensivo Alessio Narbone Plesso "Carminè" giorno 24/02/2017 alle ore 08:00.

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive, saranno effettuati da una apposita Commissione.

Fermo restando i requisiti di accesso previsti dall'avviso per la figura professionale oggetto del percorso formativo proposto, costituiranno criterio di selezione: un test di cultura generale; un colloquio. A parità di punteggio verrà preferita la candidata donna. **La graduatoria sarà resa nota sul sito internet www.ciaforum.it e affissa presso la sede corsuale di Caltagirone (CT) via Asilo Infantile n° 13 in data 25/02/2017**

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:

Corso Collaboratore di cucina sede di Caltagirone Ed. 2093:

1. Ristorante Randazzo, C.da Camemi snc, Piazza Armerina (EN);
2. P.H.P. s.r.l., C.da S. Andrea s.n.c, Piazza Armerina (EN).

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 rilasciato **attestato di qualifica (livello EQF 2)**, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

CIAFORAM

VIA SAN MARTINO, 157

TELEFONO/FAX 095/7634013 - 329 9088671

EMAIL ciaforam@alice.it – iscrizioni@ciaforam.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.