



AVVISO N. 8/2016

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



Centro Studi
Luigi Pirandello

Centro Studi Luigi Pirandello

Piazza S. Antonio n. 67 – 92010 – Bivona (AG)

Tel./Fax 0922.993764 – Email info@centrostudipirandello.it

Progetto:

Kitchen

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Turismo e sport – Servizi turistici

Codice CIP progetto

ID322

Graduatoria D.D.G. n. 7140 del 10/12/2018

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



ID corso	ID Edizioni e 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	
CS361	ED614	Collaboratore di Cucina	Scuola Secondaria di I grado	Qualifica	Agrigento	Si	576	116	15
CS361	ED616	Collaboratore di Cucina	Scuola Secondaria di I grado	Qualifica	Agrigento	Si	576	116	15

*Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020*





FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni 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, nella realizzazione di piatti cucinati. Il Corso ha l'obiettivo di fornire una preparazione di alto livello sulla cucina italiana a 360° partendo dalle basi. Il corso, partendo dalle basi della cucina italiana, propone un programma ricco e articolato che tratta tutte le tematiche e le sfaccettature della cucina italiana, con una forte componente pratica ancora più accentuata nella parte avanzata in cui lo studente sarà in grado di gestire in autonomia la preparazione di un menù completo, la gestione di una cucina e le sue derrate. Il corso ha l'obiettivo di formare neofiti del settore, amatori o chi vuole ripartire dalle basi della cucina per ottenere una formazione tecnica corretta ed arrivare in seguito ad avere una conoscenza approfondita della cucina italiana, le nuove tecniche di cottura, il food design, lo stile dell'impattamento. L'allievo sarà in grado di entrare nel mondo della ristorazione con competenze di alto livello. Avrà la conoscenza approfondita della cucina italiana, sia a livello tecnico che a livello artistico di presentazione e di gestione di un menù e di una cucina. Saprà lavorare all'interno di una cucina e come muoversi per poter gestire al meglio il proprio lavoro.





DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED 614 – ED 616 CORSO CS 361 – Collaboratore di Cucina

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Agrigento

Numero di partecipanti: 15 a corso

Data prevista di avvio del corso: 20 maggio 2019

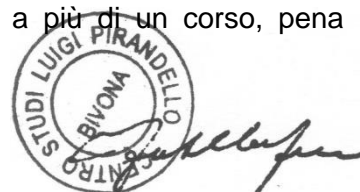
Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso, le persone in età lavorativa, le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- 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, 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
Nozioni di HACCP e normative di settore	15
Terminologia di cucina	15
Organizzazione, gestione e comunicazione aziendale	30
Le attrezzature, gli utensili e la tecnologia in cucina	20
Laboratorio di cucina	180
Elementi di merceologia e qualità dei prodotti alimentari	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Lingua inglese	32
Totale complessivo in ore	376

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 576





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 trasmessa via email all'indirizzo info@centrostudipirandello.it – centrostudipirandello@pec.it o presentata brevi manu presso la sede del Centro Studi “Luigi Pirandello” – Piazza S. Antonio n. 67 - Bivona (AG) entro il termine improrogabile del giorno 27 marzo 2019 alle 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.

MODALITÀ DI SELEZIONE

La procedura di selezione si attiverà qualora il numero dei candidati alle azioni sia superiore anche di una sola unità a quello degli allievi previsti per il corso. La commissione di selezione sarà composta da un Presidente di Commissione e da due docenti specialistici del corso. Per le prove di selezione saranno somministrati questionari a risposta multipla, inerenti conoscenze di carattere generale, suddivise per aree di apprendimento. Le eventuali selezioni saranno espletate giorno 05 aprile 2019, presso la sede di Bivona – Piazza S. Antonio n. 67, alle ore 15.00. Il punteggio utile per la graduatoria sarà costituito dalla sommatoria dei singoli punteggi acquisiti nelle prove previste. L'assenza non



giustificata dei candidati alla fase di selezione, comporta l'automatica esclusione del candidato. Al termine delle selezioni i verbali e le relative graduatorie, saranno consegnati, firmati dalla Commissione, alla segreteria allievi che provvederà alla comunicazione dei risultati ai Candidati. Se al momento della scadenza del bando di selezione, non è stato ancora raggiunto il numero di iscritti, le segreterie allievi potranno continuare ad accettare richieste di iscrizione fino al raggiungimento del numero di allievi necessario all'avvio delle attività. Le segreterie allievi procederanno ad espletare tutti gli adempimenti necessari affinché tale data possa esser rispettata (affissione graduatorie, rapporti con l'UPL e con le SCICA competenti).

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. ED614 – Roan – Via Nettuno snc – 92100 – Agrigento
2. ED616 – Roan – Via Nettuno snc – 92100 – 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.



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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

Centro Studi "Luigi Pirandello"

Piazza S. Antonio n. 67 – 92010 Bivona (AG)

Tel 0922/993764 Fax 0922/993764

Email: info@centrostudipirandello.it

PEC: centrostudipirandello@pec.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.

