



Centro Studi Luigi Pirandello

Piazza S. Antonio n. 67 - 92010 Bivona (AG) - Tel/Fax 0922.993764 - Email [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) - Pec [centrostudipirandello@pec.it](mailto:centrostudipirandello@pec.it)

## BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI

“ Avviso N. 18/2017 per la realizzazione di percorsi formativi rivolti alle persone con disabilità”

Cofinanziato dal FSE nell'ambito dell'attuazione del PO FSE Sicilia 2014-2020

Il Centro Studi “Luigi Pirandello”, con sede in Piazza S. Antonio n. 67 - Bivona (AG),

### VISTO

- il D.D.G. n. 3406 del 14/12/2017 del Dipartimento della Famiglia di approvazione dell’Avviso pubblico N. 18/2017 per la realizzazione di percorsi formativi rivolti alle persone con disabilità — Programma Operativo della Regione Sicilia Fondo Sociale Europeo 2014/2020;
- il DDG n. 1740 del 11 ottobre 2019 con il quale è stato ammesso a finanziamento il progetto “SERENUS” (ID 301 ID edizione 373 e ID 347 ID edizione 422) - CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0115 – CUP G78D19000980006 presentato dall’Ente Centro Studi “Luigi Pirandello”;

### PUBBLICA

Il presente bando di selezione allievi per i seguenti corsi:

ID corso	ID edizione	Titolo Corso	Sede di svolgimento	Area / Sotto - Area Professionale	N. allievi ammissibili	Certificazione in uscita
301	373	Collaboratore di cucina	Via Conceria n. 63 - Bivona (AG)	Turismo e Sport / Servizi Turistici	8	Qualifica
347	422	Addetto panificatore pasticciere	Viale Cannatello n. 11 – Villaggio Mosè (AG)	Agro – Alimentare / Produzioni Alimentari	8	Qualifica

### Finalità dell’intervento del corso di Collaboratore di cucina

L’obiettivo del corso è quello di formare una figura professionale che sia in grado di intervenire, 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 consentiranno 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.





**Centro Studi Luigi Pirandello**

Piazza S. Antonio n. 67 - 92010 Bivona (AG) - Tel/Fax 0922.993764 - Email [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) - Pec [centrostudipirandello@pec.it](mailto:centrostudipirandello@pec.it)

---

### **Finalita dell'intervento del corso di Addetto panificatore pasticcere**

L'obiettivo del corso è quello di formare una figura professionale che potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

### **Destinatari e requisiti di ammissione**

I destinatari delle attività formative dell'Avviso devono:

- essere disabili affetti da minoranze fisiche, psichiche, sensoriali, di handicap intellettuale con un grado di disabilità riconosciuto non inferiore al 46%. Sono esclusi quei soggetti disabili per i quali è certificata la non collocabilità al lavoro;
- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 16 anni ed un massimo di 60 anni compiuti;
- essere inoccupati o in cerca di prima occupazione o disoccupati;
- avere conseguito almeno il diploma di scuola secondaria di I grado.

Sono esclusi quegli individui che, pur in possesso dei suindicati requisiti, sono coinvolti in altre misure di politica attiva, finanziate da un soggetto pubblico.

In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.





**Centro Studi Luigi Pirandello**

Piazza S. Antonio n. 67 - 92010 Bivona (AG) - Tel/Fax 0922.993764 - Email [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) - Pec [centrostudipirandello@pec.it](mailto:centrostudipirandello@pec.it)

---

### **Articolazione del corso Collaboratore di cucina**

Il programma didattico comprenderà i seguenti moduli:

<b>Titolo del modulo</b>	<b>Ore Aula</b>
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	148
Elementi di merceologia e qualità dei prodotti alimentari	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Lingua inglese	32
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>344</b>

**Ore stage prevista: 300**

**Durata complessiva del corso: 644**





**Centro Studi Luigi Pirandello**

Piazza S. Antonio n. 67 - 92010 Bivona (AG) - Tel/Fax 0922.993764 - Email [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) - Pec [centrostudipirandello@pec.it](mailto:centrostudipirandello@pec.it)

### **Articolazione del corso Addetto panificatore pasticcere**

Il programma didattico comprenderà i seguenti moduli:

<b>Titolo del modulo</b>	<b>Ore Aula</b>
Merceologia degli elementi	12
L'ambiente di cucina: spazi, attrezzature e utensileria	12
Le materie prime per pasticceria e panificazione	40
Impasto, lievitazione e cottura	48
Pasticceria, dolci e biscotteria	88
Tecniche di decorazione e presentazione	46
Panificazione	82
Elementi di lingua Inglese	32
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>404</b>

**Ore stage prevista: 360**

**Durata complessiva del corso: 764**

### **Modalità di iscrizione**

Tutti i soggetti interessati, in possesso dei requisiti, potranno inviare la propria candidatura al seguente indirizzo mail: [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) o consegnarla brevi manu presso la sede legale del Centro Studi Luigi Pirandello - Piazza S. Antonio n. 67 - Bivona (AG) oppure in Viale Cannatello n. 11 – Villaggio Mosè (AG) entro le ore 12:00 del 13/12/2019. L'istanza di partecipazione potrà essere scaricata dalla sezione dedicata del nostro sito o ritirata presso le sedi soparacitate.





**Centro Studi Luigi Pirandello**

Piazza S. Antonio n. 67 - 92010 Bivona (AG) - Tel/Fax 0922.993764 - Email [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) - Pec [centrostudipirandello@pec.it](mailto:centrostudipirandello@pec.it)

---

Alla domanda dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- Copia della pronta disponibilità al lavoro rilasciata dal centro per l'impiego competente per territorio;
- copia del titolo di studio;
- copia del documento di identità in corso di validità copia del codice fiscale;
- certificazione attestante il grado di disabilità;
- curriculum vitae in formato europeo/europass sottoscritto.

Ciascun candidato potrà presentare una sola istanza di partecipazione.

### **Modalità di selezione**

L'ente, verificate le istanze di candidatura e prendendo atto delle suindicate priorità, se il numero di aspiranti risulta superiore ai posti disponibili provvederà ad effettuare una prova di selezione.

La selezione si svolgerà attraverso una prova scritta e comunque nel rispetto dei principi di pari opportunità. Il punteggio sarà espresso in centesimi. A parità di punteggio verrà considerata l'anzianità di disoccupazione e in subordine, il genere, con priorità per quello femminile.

Le istanze pervenute oltre il 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 siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

### **Modalità di partecipazione**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. La giornata formativa, di norma, avrà una durata massima di sei ore. Nel caso in cui per esigenze particolari l'attività formativa giornaliera superi le sei ore, l'ente si farà carico di coprire i costi di vitto dei partecipanti. Il numero massimo di assenze consentite è pari alla percentuale indicata in scheda corso del Repertorio 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 aziende del territorio.

### **Indennità giornaliera di frequenza**

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 50% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame. L'allievo ha diritto all'indennità giornaliera se frequenta almeno 3 ore. Se la pianificazione per la giornata è inferiore alle 3 ore, l'indennità è dovuta se l'allievo frequenta l'intera durata pianificata.





**Centro Studi Luigi Pirandello**

Piazza S. Antonio n. 67 - 92010 Bivona (AG) - Tel/Fax 0922.993764 - Email [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) - Pec [centrostudipirandello@pec.it](mailto:centrostudipirandello@pec.it)

---

### **Prova di esame e certificazione rilasciata**

I partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal percorso, o altra percentuale di frequenza minima in base a quanto stabilito dalla normative di riferimento nel caso di profili regolamentati, sono tenuti al superamento di un esame finale, da svolgersi conformemente a quanto previsto dalla disciplina di riferimento. Al superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione in uscita secondo il corso frequentato:

- Qualifica professionale di collaboratore di cucina livello EQF 2
- Qualifica professionale di addetto panificatore pasticciere livello EQF 2

in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

### **Controlli**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - DIPARTIMENTO REGIONALE DELLA FAMIGLIA E DELLE POLITICHE SOCIALI, ai sensi dell'art. 12.2 dell'Avviso 18/2017, nonché della normativa vigente.

### **Informativa Privacy**

Tutti i dati personali di cui l'Ente Attuatore entrerà in possesso, verranno trattate nel rispetto Decreto Legislativo 30 Giugno 2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni.

### **Norme di salvaguardia e modalità di evidenza pubblica**

Il presente bando, viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo [www.centrostudipirandello.it](http://www.centrostudipirandello.it), presso i Centri per l'Impiego territorialmente competenti e trasmesso al Dipartimento Regionale della Famiglia e delle politiche Sociali.

Bivona li 05/12/2019

Il Presidente

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

**Centro Studi "Luigi Pirandello"**

Piazza S. Antonio n. 67 - 92010 - Bivona (AG) - Tel e fax 0922.993764

E-mail: [info@centrostudipirandello.it](mailto:info@centrostudipirandello.it) - Pec: [centrostudipirandello@pec.it](mailto:centrostudipirandello@pec.it)

