



BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI ALLIEVI DA INSERIRE NELL'AMBITO DEI CORSI FORMATIVI RIVOLTI ALLE PERSONE CON DISABILITA' FINANZIATI DALLA REGIONE SICILIANA - ASSESSORATO DELLA FAMIGLIA, DELLE POLITICHE SOCIALI E DEL LAVORO IN SENO ALL'AVVISO 18/2017- PROGRAMMA OPERATIVO FSE 2014 - 2020 REGIONE SICILIA

1

TITOLO DEL PROGETTO: SPECIALI & NORMALI

CIP: 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0043

TITOLO DEL CORSO:COLLABORATORE POLIVALENTE DELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Edizione: ID CORSO 154 – ID EDIZIONE 185

SEDE CORSUALE COMUNE DI BAGHERIA (PA)

Il Centro Studi del Mediterraneo soc. coop. ar.l.(di seguito indicato Cesmed) con sede legale in via Velasquez n. 13/15 - Palermo,accreditato con D.D.G. n. 443/2017del 06/02/2017 presso la Regione Siciliana a svolgere percorsi di Istruzione e Formazione Professionale.

VISTO il D.D.G. n. 3046 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 e il D.D.G. di rettifica n. 143 del 25/01/2018;

VISTO il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;

VISTO il D.D.G.1212 del 04/07/2019 "PO FSE 2014 – 2020, Azione 9.2.1, Avviso 18/2017, approvazione graduatoria definitiva delle istanze pervenute;

CONSIDERATO CHE

Il Cesmed intende dare avvio al percorso formativo sopra indicato;

EMANA

Il presente bando di reclutamento degli allievi, per consentire la frequenza al percorso formativo "COLLABORATORE POLIVALENTE NELE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE" per un totale di ore 764



FINALITA' DEL PERCORSO

L'intervento è finalizzato alla qualificazione professionale di collaboratori polivalenti nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale caratterizzata da una spiccata operatività ed esecutività nei compiti affidati da un superiore.

Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

Il risultato atteso dal percorso è quello di una figura professionale che può trovare collocazione nell'ambito delle professioni relative agli addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi, al banco nei servizi di ristorazione, all'informazione e all'assistenza dei clienti nelle strutture ricettive, addetti alle pulizie e ai servizi di facchinaggio.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO

Percorso di base Aula 360 ore

Moduli obbligatori aula 44 ore

Percorso Stage 360 ore

Il percorso prevede i seguenti moduli:

MODULO	ORE
Alfabetizzazione Informatica	32
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Principi di merceologia degli alimenti	10
Organizzazione e gruppi di lavoro	6
Socializzazione ed elementi di cittadinanza	6
Approvvigionamento stoccaggio e immagazzinamento	12
Trattamento e sicurezza dei dati personali e sensibili	12
Elementi di igiene e prevenzione	16
Elementi di diritto del lavoro e cultura di impresa	6
Principi, tecniche e strumenti dei servizi ricettivi	26
Regole di comportamento professionale	20
Il Sistema haccp e la sicurezza alimentare	22
Utilizzo delle attrezzature e dei prodotti di pulizia e sanificazione	28

Il settore turistico – alberghiero: caratteristiche della domanda e dell’offerta	18
Supporto ai servizi ricettivi	18
Supporto alla sala e alla cucina	24
Tecniche di comunicazione nel contesto lavorativo	16
Accoglienza e cura del cliente nel servizio ricettivo	24
Igiene ambientale e attività di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature	18
Governo della struttura: layout e funzionalità	12
Inglese	24
Caratteristiche dell’offerta turistico – alberghiera: classificazione, dimensione, qualità, ricettività	42
STAGE	360

Art. 1. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alle attività formative dell’Avviso i soggetti in cerca di prima occupazione, i disoccupati ai sensi del D.Lgs n.150/2015 in possesso dei seguenti requisiti:

- essere disabili affetti da minorazioni fisiche, psichiche, sensoriali, di handicap intellettivo 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 nella Regione Sicilia;
- di essere in età compresa tra un minimo di 16 anni ed un massimo di 60 anni compiuti;
- essere in possesso del titolo di studio di scuola secondaria di I grado;
- per i cittadini non comunitari è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

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

Art. 2. TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti previsti, potranno inviare “DOMANDA DI PARTECIPAZIONE”, in busta chiusa con oggetto “CANDIDATURA BANDO RECLUTAMENTO ALLIEVI Avviso 18/2017 – Collaboratore Polivalente delle strutture ricettive e ristorative – Id corso 154 - Id edizione 185 – Sede corsuale Comune di Bagheria (Pa) ”; a mezzo raccomandata A/R, indirizzata a Centro Studi del Mediterraneo - CE.S. MED scarl- Via Velasquez 13/15, 90141 Palermo (PA) ovvero per posta elettronica certificata all’indirizzo: cesmed@pecsoluzioni.it ovvero recapitate a mano presso la sede legale, improrogabilmente entro e non oltre le ore 18.00 del 24/09/2019..

Il presente Bando sarà disponibile sul sito www.cesmed.it

L’iscrizione si effettua compilando la domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del **modello allegato al presente bando**.



Unione europea
Fondo sociale europeo



Regione Siciliana
Assessorato dell'Istruzione
e della Formazione
Professionale


Fondo Sociale Europeo

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 secondo la legge 68/99 (norme per il diritto al lavoro dei disabili);**
- **copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;**
- **curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.**
- **Certificazione attestante la disabilità**

4

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

Ulteriori e dettagliate informazioni in relazione alla finalità dell'intervento, alle articolazioni del corso, alle modalità di partecipazione e all'indennità giornaliera di frequenza sono rinvenibili sul bando pubblico avviso 18/2017 - PROGRAMMA OPERATIVO FSE 2014 -2020 REGIONE SICILIA

Ciascun candidato potrà presentare una sola istanza di partecipazione.

Art. 3. MODALITA' DI SELEZIONE

Al ricevimento della domanda di iscrizione, l'operatore segretariale valuta la completezza della documentazione presentata e quindi rilascia al candidato una ricevuta indicante il numero di protocollo assegnato. **NON SI PROCEDERA' A SELEZIONE; I CANDIDATI SARANNO ISCRITTI ED INSERITI IN PROGETTAZIONE ESECUTIVA SECONDO L'ORDINE CRONOLOGICO DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI ISCRIZIONE FINO AL TOTALE RIEMPIMENTO DEI 12 POSTI PREVISTI. LE SUCCESSIVE DOMANDE SARANNO AMMESSE IN LISTA D'ATTESA SECONDO ORDINE CRONOLOGICO E INSERITE NEL CASO DI SUCCESSIVE RINUNCE.**

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. Nel caso in cui l'allievo per motivi documentati superi tale percentuale, ma assicuri almeno il 50% delle ore di presenza, potrà continuare a frequentare il corso e ricevere l'indennità ma non potrà svolgere gli esami finali.

INDENNITA' 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.

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 professionale di Collaboratore Polivalente delle strutture ricettive e ristorative.

In caso di assenze documentate – es. malattie – che non hanno permesso il raggiungimento della presenza del 70 % delle ore previste, e quindi di poter accedere all'esame finale per il conseguimento della qualifica verrà comunque rilasciata una certificazione delle competenze acquisite secondo il sistema regionale di certificazione delle competenze.

5

Art. 4. INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. 196/03, e dell'art.13 del Regolamento Europeo n. 679/16, i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di selezione ai sensi del presente avviso. I dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti. L'informativa estesa è acclusa alla domanda di partecipazione (All. A) che dovrà pervenire firmata per presa visione insieme alla documentazione di cui all'art. 2.

Art. 5. PUBBLICAZIONE BANDO

Del presente bando viene dato avviso pubblico con decorrenza 10/09/2019 mediante:

- Pubblicazione sul sito www.cesmed.it;
- Invio al Centro per l'Impiego territorialmente competente.

Art. 6. RIFERIMENTI

Per informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

CESMEDscarl

Via Velasquez, 13/15 Palermo - Tel. 091.7910261

Orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 12.30

E-mail: info@cesmed.it

Pec:cesmed@pecsoluzioni.it

Art. 7. CONTROLLI

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - **ASSESSORATO DELLA FAMIGLIA, DELLE POLITICHE SOCIALI E DEL LAVORO**

Palermo, 10/09/2019

Centro Studi del Mediterraneo

Soc. Coop. a.r.l.

Il Legale Rappresentante

