



Via Sammartino, 27 – Palermo - Tel. 091 7910261 – 091 7321878 - Mail: info@cesmed.it

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione della Formazione Professionale

Dipartimento della Formazione Professionale

Programma Fondo Sociale Europeo

(FSE+) 2021-2027 Obiettivo di Policy 4

"Un'Europa più sociale" Regolamento

(UE) n. 2021/1060

Regolamento (UE) n.2021/1057

Avviso n.7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata

Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI – PROROGA al

20% di svolgimento delle attività formative

PER LA PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE FINALIZZATI AL CONSEGUIMENTO DI QUALIFICA O

SPECIALIZZAZIONE

**SEDE FORMATIVA: Piazza Pietro Cerulli c/o casa
circondariale "Pagliarelli" 1, 90129 PALERMO PA**

TABELLA A

N.	Titolo corso e denominazione qualifica	Prerequisiti di ingresso (titolo di studio minimo per l'accesso al percorso)	Certificazione prevista in uscita	N. allievi
1	PIZZAIOLO	Titolo di istruzione secondaria inferiore	QUALIFICA	15

ART.1

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Coerentemente con le finalità dell'Avviso7/2023 "Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa, i percorsi formativi oggetto del presente Bando sono finalizzati ad accrescere l'occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, competenze e abilità nonché a riqualificare le competenze mediante conseguimento di qualifiche professionali direttamente spendibili nel mercato del lavoro.

ART.2

PROFILI PROFESSIONALI E ARTICOLAZIONE DEI CORSI

Nello specifico, il percorso formativo di cui al presente Bando è rivolto all'acquisizione di competenze relative ai profili professionali di seguito descritto e di cui si delinea sinteticamente il profilo professionale e la certificazione in uscita.

PIZZAIOLO

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari paesi e forme necessari. È a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro;

ART.3

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Il percorso formativo di cui al presente Bando Pubblico di Selezione è rivolto a persone detenute. Il suddetto percorso è rivolto anche a persone con disabilità, come riconosciuti dalla normativa nazionale in materia, la cui percentuale non può essere superiore al 20% del numero degli allievi che compone la classe.

Al momento della presentazione della domanda di partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- I destinatari minorenni devono avere assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Essere in possesso del titolo di studio minimo come sopra indicato nella tabella A.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il permesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

Si precisa, infine, che i destinatari:

- Non possono essere iscritti contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione da tutti i corsi cui risultano iscritti;
- Non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie della stessa tipologia di servizi previsti dall'Avviso.

ART.4

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al percorso formativo prescelto dovrà essere presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda d'Iscrizione ai Percorsi Formativi**, allegato al presente Bando e disponibile all'indirizzo www.cesmed.it o presso la sede dell'Ente in Via Sammartino 27, Palermo. 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; Patto di Servizio;

Copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;

Curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.

Per i cittadini extracomunitari, permesso di soggiorno in corso di validità;

Per i soggetti disabili, certificazione attestante la disabilità.

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

La suddetta documentazione, compilata in ogni parte, dovrà pervenire esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- a mezzo raccomandata A/R, in busta chiusa, al seguente indirizzo: **Centro Studi del Mediterraneo - CE.S.MED. scarl -Via Sammartino 27, 90141 Palermo**; farà fede il timbro postale e l'ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non direttamente imputabile alla sua responsabilità;
- inviato per posta elettronica certificata all'indirizzo cesmed@pecsoluzioni.it
- recapitata brevi manu presso la sede dell'Ente in Via Sammartino 2, Palermo.

LA DATA DI SCADENZA DELLA PRESENTE PROROGA DEL SECONDO BANDO DEL 14/12/2023, ORIGINARIAMENTE FISSATA A COMPLETAMENTO DELLE CLASSI, VIENE ULTERIORMENTE PROROGATA FINO ALLO SVOLGIMENTO DEL 20% DELLE ORE DI CORSO, AL FINE DI CONSENTIRE LA COSTITUZIONE DI UNA EVENTUALE LISTA D'ATTESA UTILE PER COLLOCARE NUOVI ASPIRANTI ALLIEVI IN SOSTITUZIONE DI ALLIEVI ISCRITTI, DIMISSIONARI O RINUNCIATARI.

Tutte le istanze saranno protocollate secondo l'ordine cronologico, nelle ipotesi di eventuali rinunce.

ART.5 MODALITA'DI SELEZIONE

L'accesso ai corsi verrà regolato dalla data di presentazione della candidatura. Una volta trascorso il termine, la commissione di selezione istruirà la graduatoria verificando la correttezza formale della modalità di presentazione e del termine di arrivo, della documentazione e del possesso dei requisiti.

Al fine di assicurare la massima trasparenza al processo di selezione, ai candidati che invieranno la richiesta di candidatura brevi manu, verrà rilasciata al candidato verrà rilasciata una ricevuta indicante il numero di protocollo assegnato. L'avvio del processo di selezione sarà comunicato con apposito avviso pubblicato sul sito dell'ente gestore www.cesmed.it.

La graduatoria, a parità di risultato di idoneità alla frequentazione, terrà conto dell'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica.

ART.6 MODALITA 'DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al

30% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi come specificati, per ciascun percorso formativo nella seguente TABELLA B, e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi che superino tali limiti saranno esclusi d'ufficio.

**ART.7
INDENNITA'GIORNALIERA DI FREQUENZA**

Agli Allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a euro 5,00 con esclusione delle giornate relative agli esami.

**ART.8
QUALIFICAZIONE, ATTESTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciata, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, la certificazione di qualifica o di specializzazione, secondo quanto previsto dal profilo di riferimento.

**ART.9
PUBBLICAZIONE DEL BANDO**

Del presente Bando avviso pubblico viene dato con decorrenza il 23/04/2024 mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale nonché mediante pubblicazione sul sito www.cesmed.it.

**ART.10
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Nella gestione delle domande di iscrizione di cui al presente bando CESMED osserverà le disposizioni di cui alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy. CESMED si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato, i cui dati saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche correlate alle finalità del trattamento.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

Cesmed scarl, via Sammartino 27, Palermo

Tel. 091 7910261 - www.cesmed.it | info@cesmed.it | cesmed@pecsoluzioni.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale della Formazione Professionale.

Palermo, 23/04/2024

TABELLA B – ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI

TIPOLOGIA QUALIFICA DA ACQUISIRE	AREA PROFESSIONALE	DURATA AULA	ORE TRASVERSALI	TOT. ORE AULA	STAGE	N. ALLIEVI	N. EDIZIONI
PIZZAIOLO	TURISMO E SPORT	360	54	414	240	15	1