

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



SERVIZIO X - C.P.I.
AGRIGENTO

03 FEB 2017

PROT. N. _____



Unione europea
Fondo sociale europeo



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana
Assessorato Regionale dell'Agricoltura
e delle Formazioni Professionali

AVVISO N. 8/2016

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

euro form

• Consulenza • Ricerca • Formazione

Piazza Umberto I n.23 – Aragona

Sedi/Contatti

Agrigento - Via P. Mattarella, 341/343 tel. 0922/602783 e.mail info@euroformweb.it

Palermo - Via Quarto dei Mille, 11 tel. 091/427878 e.mail sedepalermoquarto@euroformweb.it

Canicatti - Via Belgio,1 tel 0922/854911 e.mail sedecanicatti@euroformweb.it

Progetto: Titolo/ denominazione

Obiettivo Lavoro 2016

Area Professionale/Sotto-area Professionale

AGRO-ALIMENTARE - Produzioni alimentari

Codice CIP progetto

OBIETTIVO LAVORO 2016 – Progetto ID. 126 – Corso ID. CS110

Graduatoria D.D.G. n. 169 del 23.01.2017

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



SERVIZIO X - C.P.I.
 AGRIGENTO

03 FEB 2017

PROT. N. *[Handwritten Signature]*



| 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 | |
| CS110 | ED. 189 | Addetto panificatore pasticcere | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | AGRIGENTO | SI | 720 | 144 | 15 |
| CS110 | ED. 238 | Addetto panificatore pasticcere | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | AGRIGENTO | SI | 720 | 144 | 15 |
| CS110 | ED. 2185 | Addetto panificatore pasticcere | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | PALERMO | SI | 720 | 144 | 15 |
| CS110 | ED. 2188 | Addetto panificatore pasticcere | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | PALERMO | SI | 720 | 144 | 15 |
| CS110 | ED. 4571 | Addetto panificatore pasticcere | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | CANICATTI | SI | 720 | 144 | 15 |
| CS110 | ED. 4577 | Addetto panificatore pasticcere | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | CANICATTI | SI | 720 | 144 | 15 |

Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020

[Handwritten Signature]



FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Descrizione delle finalità dell'intervento, con riferimento a quanto descritto nel progetto approvato ex Avviso 8/2016

Il progetto Obiettivo lavoro 2016 è una proposta progettuale che nasce per rispondere alle esigenze del tessuto produttivo, economico e sociale del territorio di riferimento. La proposta progettuale insiste sull'Area professionale Agroalimentare sott'area professionale produzione alimentare. Obiettivo del percorso formativo è quello di definire le figure professionali maggiormente richieste dal territorio e utili allo sviluppo dell'economia siciliana.

*Il corso per **ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE** è rivolto a coloro che intendono diventare dei professionisti nel settore dell'arte bianca. Il percorso formativo impartisce le nozioni fondamentali del processo lavorativo di produzione e trasformazione alimentare del pane e dei dolci. Gli allievi impareranno tutti i procedimenti per poter poi sviluppare le competenze sia in autonomia che alle dipendenze di aziende del settore. L'Addetto panificatore pasticcere 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.*

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED. 189 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Agrigento

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 (licenza media inferiore)**, 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 |
|---|------------|
| IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO | 12 |
| ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA | 32 |
| PARI OPPORTUNITA' | 10 |
| ECOLOGIA SOSTENIBILE | 10 |
| INGLESE | 30 |
| SPAGNOLO | 26 |
| BASI DI PASTICCERIA | 80 |
| DOLCI DA FORNO | 70 |
| TORTE FARCITE E SEMIFREDDI | 50 |
| PIZZERIA | 80 |
| ROSTICCERIA | 40 |
| PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO | 40 |
| Totale complessivo in ore | 480 |

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore



ALL'EDIZIONE ED. 238 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Agrigento

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 (licenza media inferiore)**, 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.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO
 per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



SERVIZIO X - C.P.I.
 AGRIGENTO
 03 FEB 2017
 PROT. N. *[Signature]*



ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

| Titolo del modulo | Ore Aula |
|---|------------|
| IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO | 12 |
| ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA | 32 |
| PARI OPPORTUNITA' | 10 |
| ECOLOGIA SOSTENIBILE | 10 |
| INGLESE | 30 |
| SPAGNOLO | 26 |
| BASI DI PASTICCERIA | 80 |
| DOLCI DA FORNO | 70 |
| TORTE FARCITE E SEMIFREDDI | 50 |
| PIZZERIA | 80 |
| ROSTICCERIA | 40 |
| PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO | 40 |
| Totale complessivo in ore | 480 |

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

[Signature]



ALL'EDIZIONE ED. 2185 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Palermo

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 (licenza media inferiore)**, 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.

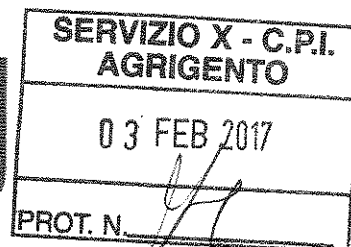
ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

| Titolo del modulo | Ore Aula |
|---|----------|
| IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO | 12 |
| ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA | 32 |
| PARI OPPORTUNITA' | 10 |
| ECOLOGIA SOSTENIBILE | 10 |
| INGLESE | 30 |
| SPAGNOLO | 26 |
| BASI DI PASTICCERIA | 80 |

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



| Titolo del modulo | Ore Aula |
|--------------------------------------|------------|
| DOLCI DA FORNO | 70 |
| TORTE FARCITE E SEMIFREDDI | 50 |
| PIZZERIA | 80 |
| ROSTICCERIA | 40 |
| PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO | 40 |
| Totale complessivo in ore | 480 |

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

ALL'EDIZIONE ED. 2188 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Palermo

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 (licenza media inferiore)**, 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 |
|---|------------|
| IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO | 12 |
| ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA | 32 |
| PARI OPPORTUNITA' | 10 |
| ECOLOGIA SOSTENIBILE | 10 |
| INGLESE | 30 |
| SPAGNOLO | 26 |
| BASI DI PASTICCERIA | 80 |
| DOLCI DA FORNO | 70 |
| TORTE FARCITE E SEMIFREDDI | 50 |
| PIZZERIA | 80 |
| ROSTICCERIA | 40 |
| PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRETTO | 40 |
| Totale complessivo in ore | 480 |

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore



ALL'EDIZIONE ED. 4571 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Canicattì

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 (licenza media inferiore)**, 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 |
|---|----------|
| IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO | 12 |
| ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA | 32 |
| PARI OPPORTUNITA' | 10 |
| ECOLOGIA SOSTENIBILE | 10 |
| INGLESE | 30 |
| SPAGNOLO | 26 |



| Titolo del modulo | Ore Aula |
|--------------------------------------|------------|
| BASI DI PASTICCERIA | 80 |
| DOLCI DA FORNO | 70 |
| TORTE FARCITE E SEMIFREDDI | 50 |
| PIZZERIA | 80 |
| ROSTICCERIA | 40 |
| PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO | 40 |
| Totale complessivo in ore | 480 |

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore

ALL'EDIZIONE ED. 4577 CORSO CS110 – TITOLO ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Titolo conseguito: *Qualifica*

Sede di svolgimento: *Canicattì*

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 (licenza media inferiore)**, 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.

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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.

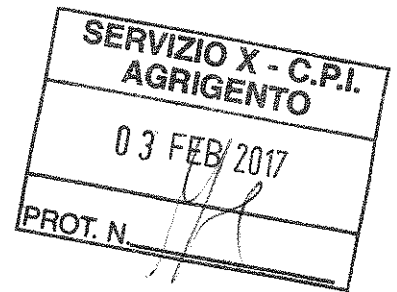
ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

| Titolo del modulo | Ore Aula |
|---|------------|
| IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO | 12 |
| ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA | 32 |
| PARI OPPORTUNITA' | 10 |
| ECOLOGIA SOSTENIBILE | 10 |
| INGLESE | 30 |
| SPAGNOLO | 26 |
| BASI DI PASTICCERIA | 80 |
| DOLCI DA FORNO | 70 |
| TORTE FARCITE E SEMIFREDDI | 50 |
| PIZZERIA | 80 |
| ROSTICCERIA | 40 |
| PANE CON METODO DIRETTO ED INDIRECTO | 40 |
| Totale complessivo in ore | 480 |

Ore stage prevista: 240 ore

Durata complessiva del corso: 720 ore



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 presentata direttamente presso la sede di

- per i corsi di Agrigento presso Associazione Euroform sita in Agrigento in Via Piersanti Mattarella n.341/343
- per i corsi di Palermo presso Associazione Euroform sita in Palermo in Via Quarto dei Mille n.11
- per i corsi di Canicattì presso Associazione Euroform sita in Canicattì in Via Belgio n.1

entro il termine improrogabile del giorno 15/02/2017 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.



MODALITA' DI SELEZIONE

alla selezione attraverso un esame. L'Eventuale selezione sarà effettuata solo in caso di oltre 15 iscritti, ritenuti ammissibili perché in regola con la documentazione prevista ed i titoli posseduti.

La selezione per aspiranti prevede un set di quiz a risposta multipla di cultura generale e del settore di riferimento, un colloquio motivazionale e l'esame dei curricula, volto all'individuazione di elementi di coerenza con il percorso proposto.

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive per l'accertamento della conoscenza da parte dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione. La selezione comprende una prova scritta consistente in un test di cultura generale a risposta multipla ed colloquio motivazione e attitudinale.

La graduatoria degli idonei alla selezione verrà stilata sulla base dei seguenti punteggi.

I punteggi per titoli e prove di esame saranno espressi in centesimi/100:

- a) 40 punti prova scritta consistente in 20 quesiti: 2 punti per ogni risposta esatta; 0 punti per ogni risposta errata o non data;
- b) 60 punti prova orale così divisi: 20 punti conoscenze specifiche nel settore ricettivo; 20 punti esperienze significative nel settore ricettivo; 20 punti colloquio motivazionale.

A parità di punteggio, sarà data la priorità al soggetto con età maggiore. La fase di selezione verrà preceduta da una fase ispettiva sui requisiti richiesti.

L'Eventuale selezione, che sarà effettuata solo in caso di oltre 15 iscritti, si svolgerà secondo il seguente calendario:

| ID edizione | sede selezione | Data | Ore |
|-------------|---------------------------------------|------------|-------|
| 189 | Via P.Mattarella, 341/343 – Agrigento | 17/02/2017 | 08:00 |
| 238 | Via P.Mattarella, 341/343 – Agrigento | 17/02/2017 | 10:00 |
| 2185 | Via Quarto dei Mille, 11 – Palermo | 17/02/2017 | 08:00 |
| 2188 | Via Quarto dei Mille, 11 – Palermo | 17/02/2017 | 10:00 |
| 4571 | Via Belgio, 1 – Canicatti | 17/02/2017 | 08:00 |
| 4577 | Via Belgio, 1 – Canicatti | 17/02/2017 | 10:00 |

Il suddetto luogo, la data e l'orario come sopra riportati sono da intendersi a tutti gli effetti come notifica valida per la convocazione e partecipazione alla selezione, inoltre il suindicato calendario e/o eventuali variazioni sulla sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicate con apposito avviso affisso presso la nostra sede e pubblicate all'indirizzo www.euroformweb.it almeno 5 giorni prima della data fissata. Qualora non si dovesse procedere a selezione, la suindicata data resta comunque fissata per manifestare formalmente l'accettazione alla frequenza del corso. Si ribadisce che il presente bando, unitamente alle modalità sopra descritte, vale a tutti gli effetti come convocazione ufficiale per gli allievi per le operazioni di selezione e/o per l'accettazione alla frequenza del corso. Si raccomanda di munirsi, per le prove di selezione, pena esclusione, di documento di identità in corso di validità.



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:

| Id edizione | nome impresa | Indirizzo |
|-------------|--|--------------------------------------|
| 189 | Panificio SO. DI. PAN sas di Vella Giovanna & C. | Via L. Visconti – Aragona |
| 189 | Pizzeria Macalube Di Scifo Carmencita | C/da Ranciditi - Aragona |
| 189 | Pizza Chic di Marrella Rosario | Via Baldassare Naselli, 155 Aragona |
| 238 | Caffe' Olimpia Srl | Via Roma 36/F – Aragona |
| 238 | Fuori Binario Ristorante Pizzeria Pub di Calleja Silvana | Via Giovanni XXIII n. 27 – Aragona |
| 238 | Pizza Chic di Marrella Rosario | Via Baldassare Naselli, 155 Aragona |
| 2185 | Ditta Aurea Carmela | Via Mulini, 34 Palermo |
| 2185 | Bar Ribaudò di Benfante Francesca | Corso dei Mille 1345 Palermo |
| 2185 | Che Bontà srl | Via dell'ermellino, 40 Palermo |
| 2185 | Ristoro Cappuccini Di Genovese Maria | Via Cappuccini 263 Palermo |
| 2188 | Pasticceria – gelateria Azzurra di Dominici Gaetano | Via M. Marine, 267 Palermo |
| 2188 | Polli alla Brace di Tinnirello Alessandro | Via M. Marine, 623 Palermo |
| 2188 | Panificio Corsale Filippa | Via Alloro 92/94 Palermo |
| 2188 | Panificio F.lli Ingrassia snc | Via Dante 42 Palermo |
| 4571 | Dolcemente Carusotto Soc. Cop. | Via Augello, 23 Canicatti |
| 4571 | Pizzico e Spizzico di Bordonaro Carmelo | Viale della Vittoria 26/28 Canicatti |
| 4571 | Panificio Cummo SRLS Unipersonale | Viale della Vittoria 154-154 |



| | | |
|------|--|---------------------------------------|
| | | Canicatti |
| 4571 | Bondi sas di Bonifacio Francesco & c. | Via Regina della Pace 35 Canicatti |
| 4571 | Inglima Angelo & c. snc | Via Saetta Giudice 27 Canicatti |
| 4571 | Pasticceria Gelateria Il Giglio Fiorentino | Via Lomardia 29 Canicatti |
| 4577 | Panificio Mulone Calogero | Via Carlo Alberto 59 Canicatti |
| 4577 | Pasticceria Termini srl | Via Togliatti 3 Canicatti |
| 4577 | Bon Catering di Bonfissuto Vincenzo & c. sas | Via Pascoli 26 Canicatti |
| 4577 | Pizziccotto di Zucchetto Monica | Via Mons. Ficarra 65 Canicatti |

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

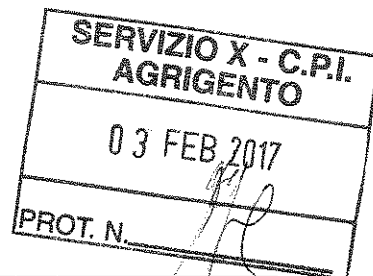
A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la **QUALIFICA DI ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE**, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* 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

- ASSOCIAZIONE EUROFORM
VIA PIERSNTI MATTARELLA 341/343
AGRIGENTO
TELEFONO 0922/602783 FAX 0922/602783
EMAIL info@euroformweb.it
- ASSOCIAZIONE EUROFORM
VIA QUARTO DEI MILLE, 11
PALERMO
TELEFONO 091/427878 FAX 091/427878
EMAIL sedepalermoquarto@euroformweb.it
- ASSOCIAZIONE EUROFORM
VIA BELGIO, 1
CANICATTI'
TELEFONO 0922/854911 FAX 0922/854911
EMAIL sedecanicatti@euroformweb.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.

Il legale rappresentante

ASSOCIAZIONE **Salvatore Deata**
Piazza Umberto 1°, 73
92021 ARAGONA (AG)
Cod. Fisc. 93022490846
P. IVA 02060570849