



AVVISO N. 8/2016

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



Piazza Umberto I n.23 – Aragona

Sedi/Contatti

Ribera - Viale Garibaldi, 2/Z

tel. 0922/602783

e.mail info@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. 138 del 18.08.2020

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

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. 2360	Addetto banconiere - Indirizzo Gastronomia	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	RIBERA	SI	720	144	4

*Progetto cofinanziato dal
POR SICILIA FSE 2014-2020*



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 BANCONIERE** è rivolto a coloro che intendono diventare dei professionisti nel settore della vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere la capacità di comunicazione con il cliente. L'applicazione di metodologie di base, l'utilizzo di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento del banco vendita. L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore.*



DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED. 2360 CORSO CS110 – TITOLO Addetto banconiere - Indirizzo Gastronomia

Titolo conseguito: Qualifica

Sede di svolgimento: Ribera

Numero di partecipanti: 4

Data prevista di avvio del corso: 25/10/2021

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
TECNICHE DI LAVORAZIONE	60
TIPOLOGIA E USO DELLE STRUMENTAZIONI TECNICHE	20
TECNICHE ESPOSITIVE E DI MERCHANDISING	20
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE E DI ECONOMIA E PRODOTTI DI GASTRONOMIA	20
TECNICHE DI CONSERVAZIONE DI SALUMI LATTICINI E PRODOTTI DI GASTRONOMIA	20
IL REPARTO SALUMI LATTICINI GASTRONOMIA: ORGANIZZAZIONE	30
LA LAVORAZIONE E LE TECNICHE DI TAGLIO DEI SALUMI E DEI FORMAGGI	50
IL CONFEZIONAMENTO, IL PREINCARTO ED IL PREIMBUSTAMENTO	20
LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO	20
LA PESATURA E LA PEZZATURA	20
METODI DI PREPARAZIONE DEI PRODOTTI GASTRONOMICI	40
METODI DI DECORAZIONE E TECNICHE DI DISPOSIZIONE DEI PIATTI	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 Associazione Euroform sita in Ribera in Viale Garibaldi n.2/Z entro il termine improrogabile del giorno 09/10/2020 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

Qualora il numero degli aspiranti risulti superiore al numero dei destinatari previsti, si procederà 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:

- 40 punti prova scritta consistente in 20 quesiti: 2 punti per ogni risposta esatta; 0 punti per ogni risposta errata o non data;
- 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 3 iscritti, si svolgerà giorno 10/10/2021 alle ore 12:00 presso la sede formativa di Ribera sita in Viale Garibaldi n.2/Z.

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 1 giorno 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
2360	M.T. SRL (Conad)	Via Cimarosa, 14 Ribera
2360	Centro Carni di Internicola Pietro Carlo	Via Marconi, 90 Ribera
2360	Isola Fish di Di Benedetto Francesco Paolo	Via Miraglia, 4 Ribera
2360	F.Ili Patti & c. sas di Patti Paolo	Via Nuova, 11 Ribera
2360	Supermercati C. & P srl	Via Regione Sicilia, 70 Ribera

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 BANCONIERE - Indirizzo Gastronomia**, 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

ASSOCIAZIONE EUROFORM

VIALE GARIBALDI N. 2/Z

TELEFONO 0922/602783 FAX 0922/602783

EMAIL info@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
Salvatore Licata

ASSOCIAZIONE EUROFORM
Piazza Umberto 1°, 23
92021 ARAGONA (AG)
Cod. Fisc. 03022490845
P. IVA 02060570849