





AVVISO N. 8/2016

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



Centro Siciliano E.N.F.A.G.A. Via Capua n. 2 – 90047 Partinico
Tel. 091-9866087 Indirizzo mail: amministrazione@enfagapalermo.it-enfagapalermo@pec.it



Progetto: Titolo/ denominazione

LAVORO & TURISMO

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI

Codice progetto

ID 667

Graduatoria D.D.G. n. 139 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	
CS976	ED2943	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola Secondaria di I Grado	Qualifica	RAGUSA	SI	720	130	15

*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

L'Obiettivo principale è la formazione di professionisti con competenze ad elevata competitività sul mercato del lavoro; da esso derivano i seguenti obiettivi: fornire competenze, articolate in abilità e conoscenze, per intervenire nell'intero ciclo produttivo; valorizzare capacità individuali per il



successo formativo e professionale. 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.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Titolo conseguito: Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Sede di svolgimento: VIA SPAMPINATO N.4 RAGUSA

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 14 dicembre 2020

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, 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
ORGANIZZAZIONE DELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	70



Titolo del modulo	Ore Aula
I SERVIZI DEI SERVIZI RICETTIVI E RISTORATIVI	70
GESTIONE DEL MAGAZZINO E PRINCIPI MERCEOLOGICI	42
PRINCIPI E TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE INTERPERSONALE E COMUNICAZIONE TELEFONICA	70
GESTIONE DEI DATI E NORMATIVA SULLA PRIVACY	42
PRINCIPI NORMATIVI DI IGIENE E SICUREZZA NEL TURISMO	42
ELEMENTI DI HCCP	42
SANIFICAZIONE: ATTREZZATURE E PRODOTTI	42
IGIENE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	12
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	30
IL NUOVO DIRITTO DEL LAVORO E SINDACALE	30
PARI OPPORTUNITÀ E NON DISCRIMINAZIONE	8
GREEN ECONOMY E BLUE ECONOMY	8
Totale complessivo in ore	540

Ore stage prevista: 180

Durata complessiva del corso: 720

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 VIA SPAMPINATO N.4 RAGUSA entro il termine improrogabile del giorno 07 ottobre 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.

MODALITA' DI SELEZIONE

La Selezione degli allievi destinatari del percorso formativo prevede la pubblicazione del Bando di Reclutamento Allievi al fine di garantirne l'accesso al più ampio numero di partecipanti; in caso di raggiungimento di un numero di aspiranti allievi superiore a 15, si prevede la somministrazione di test psicoattitudinali, ovvero in caso di emergenza sanitaria da CODIV-19 un colloquio psicoattitudinale da svolgersi in modalità telematica, cui seguiranno l'elaborazione dei dati e la pubblicazione della graduatoria. I criteri adottati ai fini della Selezione prevedono la valutazione di: 1) condizioni oggettive (cfr. Vademecum UCS, p.13); 2) dati strutturali stabiliti dall'Avviso 8 e Allegato A dello stesso, art. 4: Residenza/domicilio nella Regione Sicilia; 2) età compresa tra 18 e 65 anni compiuti; titolo di studio minimo di ingresso indicato quale prerequisito d'ingresso dall'Avviso e dal Repertorio delle Qualificazioni: "Scuola secondaria di I grado; 3) rispettare il D.L.11aprile2006 ,n.198 in materia di Pari Opportunità; 4) per elevare la presenza femminile (cfr. Avviso 8, art. 16) si riserva il 50% dei posti a soggetti di sesso femminile; 5) Ordine cronologico di presentazione della domanda di partecipazione.

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 impresa sociali:

1)RISTORANDO S.C.A.R.L VIA RANIOLO 3(SEDI OPERATIVE VARIE), 97013 COMISO RAGUSA .

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 COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE, 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

Centro Siciliano E.N.F.A.G.A VIA SPAMPINATO, 4 RAGUSA TEL/FAX:0932/642492

EMAIL info@enfagaragusa.it; allievienfaga@gmail.com; amministrazione@enfagapalermo.it;

FB:Enfaga ente di formazione Ragusa.

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.

IMPEGNO PER LE PARI OPPORTUNITA'

INGLESE: "The E.N.F.A.G.A. does not discriminate on any grounds such as sex, race, colour, ethnic or social origin, genetic features, language, religion or belief, political or any other opinion, membership of a national minority, property, birth, disability, age or sexual orientation. All applicants to selection procedures will be given an equal opportunity to demonstrate their abilities. We will do our best to accommodate any special needs you may have when taking part in one of our selection procedures – for example a specially adapted assessment procedure or test environment, or extra time and/or large format papers or appropriate technical aids".

ITALIANO: "L'E.N.F.A.G.A. rifiuta ogni forma di discriminazione basata sul sesso, la razza, il colore, l'etnia o la condizione sociale, le caratteristiche genetiche, la lingua, la religione o il credo, le opinioni politiche o personali, l'appartenenza a minoranze, la proprietà, la nascita, la disabilità, l'età o l'orientamento sessuale. A tutti i partecipanti sarà garantita l'opportunità di esprimere le proprie capacità. Ci impegneremo ad adeguare le procedure di selezione ad eventuali esigenze specifiche espresse dai partecipanti adattando, ove necessario, le procedure e l'ambiente di selezione, ampliando le tempistiche e i supporti cartacei o fornendo le attrezzature appropriate per consentire a tutti l'espletamento delle selezioni."

CENTRO SICILIANO
ENFAGA
Palermo