



**AVVISO N. 8/2016**

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



**Associazione Eris**

**Sede legale: Via Salvatore Paola 14/A – Catania**

**Sede formativa : C/da San Benedetto, sn. – Favara (AG)**

**Riferimenti: Tel.: 0922591000 int. 2 Fax: 0922591000 Mail: didattica.ag@erisformazione.it**

**Progetto: Titolo/ denominazione  
 Sicilian Bakery**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale  
 AGRO-ALIMENTARE - Produzioni alimentari**

**Codice CIP progetto  
 ID progetto: 340**

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

**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	
390	681	Addetto panificatore pasticciere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Favara (AG)	SI	680	13	18

*Progetto cofinanziato dal  
 POR SICILIA FSE 2014-2020*



## FINALITÀ DELL'INTERVENTO

La proposta progettuale prevede un percorso formativo finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di "Addetto panificatore pasticciere", nell'ambito della formazione per disoccupati e in coerenza con la classificazione delle professioni ISTAT CP2011 (6.5.1.2.1 Panettieri, 6.5.1.3.1 Pasticcieri e cioccolatai). Il corso si propone l'obiettivo di formare una figura professionale con competenze tecniche nel settore delle produzioni alimentari, rispondendo alla domanda di professionalità e formazione del territorio in questo settore e migliorando la competitività nel mercato del lavoro. I destinatari saranno in grado di: preparare pane e prodotti di pasticceria di qualità, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza; conoscere i principi nutritivi degli alimenti; pianificare e svolgere il proprio lavoro rispettando tempi e fasi di preparazione dei prodotti da forno e individuando materiali, strumenti e attrezzature adeguati; gestire gli ordini e applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti; lavorare in autonomia e/o in collaborazione con gli altri componenti del team di lavoro, all'interno di imprese artigiane di piccola o media dimensione, nonché di strutture alberghiere/ristorative. In coerenza con gli standard definiti dalla scheda corso, il modello formativo verrà strutturato in moduli funzionali all'acquisizione di competenze tecnico-professionali relative alle normative di sicurezza, igiene e HACCP; alle tecniche di pianificazione e organizzazione delle attività; alla selezione di materie prime e alla preparazione di semilavorati; alle tecniche di impasto, lievitazione e cottura di prodotti panari, dolciari e da forno; alle tradizioni enogastronomiche nazionali e regionali; alle strategie di comunicazione, marketing e vendita dei prodotti.

## DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

### ALL'EDIZIONE ED681 CORSO CS390 - Addetto panificatore pasticciere

*Titolo conseguito: Addetto panificatore pasticciere*

*Sede di svolgimento: C/da San Benedetto, sn. – Favara (AG)*

*Numero di partecipanti: 18*

*Data prevista di avvio del corso: 20/03/2017*

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**, 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.

[*inserire solo per i progetti rivolti a soggetti in esecuzione di pena*]<sup>1</sup> Sono destinate i delle attività formative dell'Avviso, i soggetti, che al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- essere detenuti in Istituti di pena del territorio siciliano;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti
- avere il titolo di studio minimo ....., indicato nell'**Allegato A "Elenco delle qualificazioni"** in corrispondenza del profilo di riferimento.

I destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- (inserire eventuali requisiti previsti dalla scheda corso)
- (inserire il requisito correlato all'alfabetizzazione informatica se prerequisito al corso)
- (inserire eventuali altri prerequisiti)

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
Normative di sicurezza, igiene e HACCP	40
Tecniche di pianificazione delle fasi di lavoro	30
Attrezzature di servizio. Utilizzo, verifica e ordinaria manutenzione	30
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	40
Standard di qualità dei prodotti da forno	25
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	40

<sup>1</sup> Mantenere per progetti rivolti a soggetti in esecuzione di pena



Titolo del modulo	Ore	Aula
Elementi di dietetica: principi nutritivi e malattie metaboliche	20	
Tecnologie e metodi di stoccaggio	20	
Tecniche di comunicazione organizzativa e terminologia di settore	20	
Spazi di lavoro: procedure, protocolli e tecniche di igiene e riordino	25	
Le materie prime: criteri di selezione e approntamento	30	
Trasformazione e realizzazione di prodotti da forno	40	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	32	
Lingua inglese - Livello pre-intermedio B1	36	
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>440</b>	

**Ore stage previste: 240**

**Durata complessiva del corso: 680 ore**

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

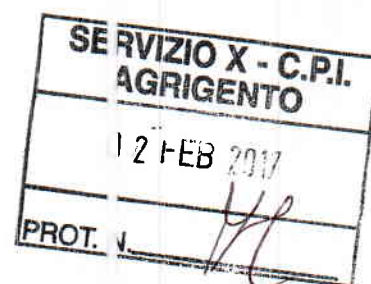
Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- 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 ASSOCIAZIONE ERIS - C/da San Benedetto, sn. - Favara (AG) entro il termine improrogabile del giorno 13/02/2017 ore 13.00.

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

Si procederà all'inserimento degli allievi secondo l'ordine di arrivo delle domande di iscrizione. Qualora le suddette istanze dovessero superare il numero richiesto dal presente bando si procederà allo svolgimento delle prove selettive.

**Le selezioni si terranno il 16 febbraio 2017 alle ore 09.00 presso Associazione ERIS - C/da San Benedetto, sn. – Favara (AG).**

Il bando sarà pubblicato all'indirizzo [www.erisformazione.it](http://www.erisformazione.it), e affisso presso l'UPL.MO di AGRIGENTO.

La selezione si svolgerà in due momenti essenziali: il primo sarà dedicato alla massima diffusione dell'offerta formativa nel territorio di riferimento, attraverso la pubblicizzazione del corso e del rispettivo bando di reclutamento; il secondo valuterà tra i candidati quelli dotati di caratteristiche adeguate per operare in contesti educativi innovativi assumendo comportamenti concreti e affidabili. A tale scopo la prova di selezione consiste in un colloquio motivazionale di orientamento, finalizzato ad accertare l'effettiva motivazione alla frequenza del corso e allo svolgimento dell'attività professionale prescelta. Il colloquio avrà la durata necessaria e sufficiente per sondare l'effettiva preparazione di base del candidato nell'area di interesse del corso tenuto conto dei titoli posseduti e del curriculum eventualmente presentato, per valutarne le attitudini ed i tratti caratteriali, nonché la spinta motivazionale verso la proposta formativa ed i suoi sbocchi operativi. Al termine della prova, verranno esclusi coloro che non avranno raggiunto complessivamente nelle prove circa le aree di valutazione sopra considerate la sufficienza in base ai criteri fissati dalla commissione. Per gli altri verrà stilata una graduatoria del punteggio raggiunto nella prova d'esame, in base alla quale verranno ammessi i primi 18 allievi e dalla quale potranno essere ripescati i corsisti nelle ipotesi di eventuali rinunce.

Sulla base dell'art. 5.8 dell'Avviso 8/2016 non è ammessa la partecipazione di uditori.

### 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:

1. SO.DI.pAN S.A.S. – Via L. Visconti, 4 – Aragona (AG)
2. PANIFICIO PADRE PIO – Via Unità d'Italia, sn. - Agrigento

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



3. GIOKOLANDIA – Via R. Guttuso, sn, – Aragona (AG)
4. CAFFE' OLIMPYA S.r.l. – Via S. La Rosa, 104 – Aragona (AG)
5. I FRUTTI DEL GRANO – Via S. La Rosa, 104 – Aragona (AG)

### 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 a qualifica di **Addetto panificatore pasticciere**, 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

ENTE: Associazione Eris

INDIRIZZO: C/da San Benedetto, sn. – Favara (AG)

TELEFONO: 0922591000 0922 441606 int. 2 FAX: 0922591000

EMAIL: didattica.ag@erisformazione.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.