



Ricerca - Orientamento  
Formazione - Lavoro



1 APR. 2019

Prot. n. D/693 del 01.04.2019



Spett.le  
Centro per l'Impiego di Acireale  
Via Lorenzo Maddem, 101- Acireale (CT)

Oggetto: Avviso n. 8/2016 – per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – Trasmissione Bando pubblico di selezione Allievi Corso di "Collaboratore di cucina" CS498 ED4785 sede di Acireale (CT) Corso Savoia, 117.

Il sottoscritto Dott. Gaetano Barbera nato a Catania il 20/08/1946 e residente in Tremestieri Etneo (CT) Via Novaluce, 66 in qualità di Presidente e Legale Rappresentante di Associazione Eris con sede legale in Catania Via Salvatore Paola, 14/A, Codice CIR ACY735, giusti DDG. N. 7140 del 10/12/2018, DDG. n. 7741 del 28/12/2018, le linee guida approvate con DDG. n. 267 del 25/01/2017, nonché DDG. N. 573 del 11/03/2019, di proroga della scadenza della presentazione della progettazione esecutiva,

TRASMETTE

Bando Pubblico di selezione allievi del corso di "Collaboratore di cucina" CS498 ED4785 sede di Acireale (CT) Corso Savoia, 117.

Il Presidente e Legale Rappresentante  
Associazione Eris



ASSOCIAZIONE ERIS

Sede legale: Via Salvatore Paola, 14/A - Catania | tel./fax: 095433940 | didattica.ct@erisformazione.it | amministrazione.ct@erisformazione.it  
Associazione riconosciuta, iscrizione n. 293979 C.C.I.A.A. di Catania | CF: 97180200822 | info@pec.erisformazione.it | www.erisformazione.it



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



**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 : Corso Savoia, 117 Acireale (CT)**

**Riferimenti: Tel.: 0957647876 Fax: 0957647876 Mail: acireale@erisformazione.it**

**Progetto: Titolo/ denominazione  
 Made in Sicily**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale  
 TURISMO E SPORT - Servizi turistici**

**Codice CIP progetto  
 ID progetto: 164**

**Graduatoria D.D.G. n. 7140 del 10.12.2018 e D.D.G. n. 7741 del 28.12.2018**

**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	
498	4785	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Acireale	SI	580	116	18

*Progetto cofinanziato dal  
 POR SICILIA FSE 2014-2020*

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



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



## FINALITÀ DELL'INTERVENTO

La proposta progettuale prevede un percorso formativo finalizzato al conseguimento della qualifica professionale di "Collaboratore di cucina", nell'ambito della formazione per disoccupati e in coerenza con la classificazione delle professioni ISTAT CP2011 (5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti). Il corso si propone l'obiettivo di formare una figura professionale con competenze tecniche nel settore dei servizi turistico-ristorativi, 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: pianificare e organizzare le attività di ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro; utilizzare le terminologie di settore; intervenire nella preparazione di piatti legati alle tradizioni della cucina internazionale, nazionale e regionale; utilizzare diversi metodi di cottura secondo standard di qualità e specifiche esigenze di menu e comande; controllare i processi di conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, selezionando gli ingredienti nella quantità e qualità previste dalle necessità e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e del sistema HACCP. In coerenza con gli standard definiti dalla scheda corso, il modello formativo verrà strutturato in moduli funzionali all'acquisizione di competenze tecnico-professionali relative alla pianificazione e organizzazione delle attività, all'approntamento e alla manutenzione ordinaria di strumenti e macchine, alla predisposizione e cura degli spazi di lavoro, alla verifica e al monitoraggio della conformità delle attività per il miglioramento degli standard di risultato, alle lavorazioni preliminari in cucina e alla realizzazione di preparazioni gastronomiche.

## DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

### ALL'EDIZIONE ED4785 CORSO CS498 - Collaboratore di cucina

*Titolo conseguito: Collaboratore di cucina*

*Sede di svolgimento: Corso Savoia, 117 – Acireale (CT)*

*Numero di partecipanti: 18*

*Data prevista di avvio del corso: 01/07/2019*

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.

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

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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 destinatari 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 salvaguardia ambientale di settore	30
Il processo ristorativo: cicli di lavoro e tecniche di pianificazione delle fasi	25
Attrezzatura di servizio e manutenzione ordinaria	20
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	30
Standard di qualità dei prodotti alimentari	20

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

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

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



Titolo del modulo	Ore Aula
Tecniche di comunicazione organizzativa e terminologie tecniche di settore	25
Elementi di gastronomia	40
Elementi di merceologia	40
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	30
Le materie prime: criteri di selezione e tecniche di lavorazione	30
Strumenti per la preparazione dei cibi	10
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>380</b>

**Ore stage previste: 200**

**Durata complessiva del corso: 580 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 – Corso Savoia, 117 Acireale (CT) entro il termine improrogabile del giorno 10/04/2019 ore 10.00.

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione.

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

per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



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 10 aprile alle ore 11.00 presso Associazione ERIS – Corso Savoia, 117 Acireale (CT)**

Il bando sarà pubblicato all'indirizzo [www.erisformazione.it](http://www.erisformazione.it), e affisso presso il Centro per l'impiego di Acireale (CT).

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 turistico-ristorativi 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:

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



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



1. IL CARATO – Via Marchese di Casalotto, 103 – Catania
2. GRAN GOURMET CT S.R.L. – Via V. Brancati, sn. – Viagrande (CT)
3. QQUCINA – Via Roma, 255 – Mascalucia (CT)
4. BEAUTY GARDEN BANQUETING S.R.L. – C/da Croce al Vallone, sn – Biancavilla (CT)
5. U CANALARU – Via F. Guglielmino, 20 – Catania

#### 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 di cucina**, 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: Corso Savoia, 117 Acireale (CT)

TELEFONO: 0957647876 FAX: 0957647876

EMAIL: [acireale@erisformazione.it](mailto:acireale@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.

