**RIAPERTURA TERMINI BANDO ALLIEVI**

**AVVISO 8/2016**

**Per la Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia**

|  |
| --- |
| **Sito internet :** [**www.enaipenna.it**](http://www.enaipenna.it)**En.A.I.P. Enna – Via Dello Stadio, 10 CAP 94100 Tel: 0935/1960522 -521** |

**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI**

*Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020*

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

AGRO-ALIMENTARE / Produzioni Alimentari

Codice Progetto ID 992

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)** | **Dura ore:** | **Giornate** | **N. POSTI DISPONIBILI**  |
| CS1595 | ED3739 | Addetto Panificatore Pasticcere | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | Piazza Armerina(EN)  | si | 720 | 120 | 10 |

*Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020*

***FINALITA’ DELL’INTERVENTO***

**L’obiettivo del percorso è di formare panificatori pasticceri che potranno essere impiegati, 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. Dopo adeguata esperienza potranno raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratori autonomi, di un’impresa artigiana di panificazione o pasticceria.**

**EDIZIONE CS1595 ED 3739 – ADDETTO PANIFICTORE PASTICCERE**

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Piazza Armerina (EN)

Numero partecipanti: 15

Data prevista di avvio degli allievi selezionati : 29/11/2021

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, 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 di scuola secondaria di I° grado

**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 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.

***13-corso Id n. cs 1595 Id Ed. 3739 sede di Piazza Armerina “Addetto Panificatore Pasticcere”***

Tabella di riepilogo articolazione del corso

|  |  |
| --- | --- |
| **MODULO** | **ORE Aula**  |
| igiene e sicurezza sul luogo di lavoro | 12 |
| Alfabetizzazione Informatica  | 32 |
| Lingua straniera inglese | 18 |
| diritto del lavoro e sindacale  | 18 |
| pari opportunità e non discriminazione | 16 |
| Ricerca attiva di inserimento lavoro | 18 |
| Elementi per la sostenibilità ambientale | 6 |
| Normativa di igiene e prevenzione sanitaria: HACCP  | 42 |
| Merceologia degli alimenti | 30 |
| Tecniche di impasto lievitazione - cottura e pianificazione lavoro | 186 |
| Project work | 42 |
| Macchinari ed attrezzature : utilizzo e manutenzione  | 42 |
| Tecniche di comunicazione organizzativa | 24 |
| Elementi di dietetica e malattie metaboliche | 18 |
| Elementi di conservazione e stoccaggio | 36 |
| Totale Complessivo in ore | 540 |

***Ore stage previste: 180 ore***

***Durata complessiva del corso: 720 ore***

**MODALITA’ 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 del documento d’identità in corso di validità;
* Codice fiscale;
* Copia della pronta 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 En.A.I.P. di Piazza Armerina Via Gabriele d’Annunzio n. 42 – 94015 Piazza Armerina entro il termine improrogabile del giorno 29/11/2021 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 scadenza del bando qualora il numero degli iscritti dovesse superare il numero dei posti disponibili una commissione, all’uopo designata, procederà alla selezione degli allievi con le seguenti modalità:

1. Valutazione formale dei titoli di studio superiore a quello previsto per l’accesso e/o certificazioni di competenze pregresse inerenti al corso richiesto.
2. Valutazione sulla base dei risultati di test attitudinali volti ad accertare sia il livello culturale, nonché, la propensione all’apprendimento delle tematiche trattate dall’offerta formativa.
3. Valutazione sulla base dei risultati del colloquio motivazionale di orientamento.

Viste le norme attuali per il contenimento dell’epidemia COVID 19 i punti 2 e 3 della modalità di selezione potranno essere svolti, a discrezione dell’Ente ed in permanenza della situazione di emergenza, on line con le piattaforme gestite dall’ente.

**MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE**:

 La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentire è pari al 30% del monte ore corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno dimessi d’ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso le seguenti imprese:

1. “La Trinacria” Via S. Agata, 80 – Enna;
2. “La Nuova Pasticceria Quinto” Via Martiri della Liberta, 20 – Aidone (EN);
3. Bar-Pasticceria-Gelateria-Ristorante-Pizzeria-Sala ricevimenti di Daidone Salvatore – Catenanuova (EN);
4. Ristorante Pizzeria “Pinocchio – Contrada Sberna s.n.c.- Enna- b) Panificio S. Antonio snc di
5. Sutera Cristian e C . – Viale IV Novembre,35 – Enna
6. Panificio Barresi Dario , via Torquato Tasso, 13 - Piazza Armerina (EN);

**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 giornaliera 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 inerente il profilo del corso che si è frequentato 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 : En.A.I.P. Enna**

**INDIRIZZO: Via Dello Stadio, 10 CAP 94100**

**TELEFONO : 0935/1960522 – 0935/1960521**

**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.

Enna, lì 20/11/2021 IL presidente

 (Avv. Giuseppe Salvatore Marchì) )