



AVVISO N. 8/2016

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

Prosvi
 Promozione & Sviluppo
 Management Consulting Marketing I.P.A.

Via Paolo Borsellino n.22/24 – 97100 Ragusa
 Riferimenti tel. 0932/251319 – fax 0932/644410
 e-mail prosvi@prosvi.it

Progetto: Titolo/ denominazione

FORMATUR

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT – Servizi turistici

Codice CIP progetto

ID 889

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	
CS 1531	ED. 3101	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado/ Diploma professionale	Specilizzazione	RAGUSA	SI	630	110	15
CS 2083	ED. 4551	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	RAGUSA	SI	680	120	15
CS 2083	ED. 5035	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	PETRALIA SOTTANA (PA)	SI	680	120	15
CS 2256	ED. 5066	Collaboratore	Scuola	Qualifica	RAGUSA	SI	580	100	15



		di sala e bar	secondaria di I grado						
CS 2259	ED. 5076	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	RAGUSA	SI	560	100	15

Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Il progetto ha l'obiettivo di favorire il re/inserimento lavorativo e occupazionale delle fasce più deboli attraverso percorsi di formazione finalizzati a creare figure professionali a forte spendibilità. Il pacchetto formativo proposto, infatti, risponde ai bisogni di profili specifici espressi dal mondo delle imprese e intende fornire competenze di base, trasversali e tecnico-professionali che possano favorire l'inserimento lavorativo.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

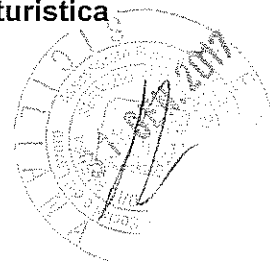
EDIZIONE ED. 3101 CORSO CS 1531- Tecnico di accoglienza turistica

Titolo conseguito: Attestato di specializzazione

Sede di svolgimento: Ragusa

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03/04/2017



EDIZIONE ED. 4551 CORSO CS 2083 - Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Ragusa

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03/04/2017

EDIZIONE ED. 5035 CORSO CS 2083 - Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Petralia Sottana (PA)

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03/04/2017



EDIZIONE ED. 5066 CORSO CS 2256 - Collaboratore di sala e bar

Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Ragusa

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03/04/2017

EDIZIONE ED. 5076 CORSO CS 2259 - Collaboratore di cucina

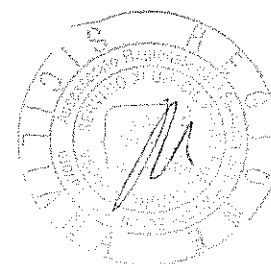
Titolo conseguito: Qualifica professionale

Sede di svolgimento: Ragusa

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 03/04/2017

31 GEN. 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, dei seguenti requisiti:

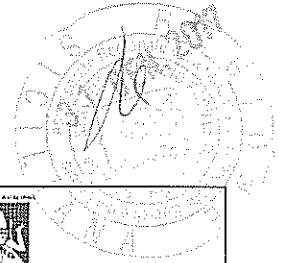
- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;
- avere il titolo di studio minimo di Scuola secondaria di II grado per l'edizione formativa n. 3101 e il titolo di Scuola secondaria di I grado per le edizioni formative n. 4551 – 5035 – 5066 – 5076.

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 destinatari, iscritti al corso di formazione per "Tecnico di accoglienza turistica" edizione formativa n. 3101, devono essere in possesso inoltre di competenze informatiche di base, da dichiarare nel curriculum vitae allegato alla domanda di partecipazione, che saranno valutate in fase di selezione.

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 – TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs. 81/08)	12 ore
Elementi di sostenibilità ambientale	18 ore
Elementi di storia, arte e cultura del territorio	38 ore
Lingua inglese	60 ore
Lingua francese	60 ore
Elementi di legislazione turistica	12 ore
Il mercato turistico locale	24 ore
Comunicazione e lavoro di gruppo	18 ore
Marketing turistico	30 ore
Elementi di marketing territoriale	30 ore
Psicologia del turista	24 ore
Qualità del servizio e customer satisfaction	32 ore
Promozione turistica e web marketing	32 ore

Ore stage prevista: 240

Durata complessiva del corso: 630

ARTICOLAZIONE DEL CORSO – COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs. 81/08)	12 ore
Informatica di base	32 ore
Lingua inglese	36 ore
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	24 ore
Il settore dei servizi ristorativi e ricettivi	48 ore
Operazioni di cucina: manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	40 ore
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione degli ambienti	40 ore
Lavoro di gruppo e problem solving	12 ore
Organizzazione del lavoro nelle strutture ricettive e ristorative	40 ore
Elementi e tecniche di sala e bar	40 ore
Servizio di ricevimento	40 ore
Gestione delle informazioni e normativa sulla privacy	8 ore
Gestione del magazzino e principi merceologici	24 ore
Strumenti e attrezzature professionali: uso e manutenzione	24 ore
Customer care e customer satisfaction	20 ore

Ore stage prevista: 240

Durata complessiva del corso: 680



ARTICOLAZIONE DEL CORSO – COLLABORATORE DI SALA E BAR

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs. 81/08)	12 ore
Informatica di base	32 ore
Lingua inglese	36 ore
Tecniche di comunicazione e lavoro di gruppo	12 ore
Organizzazione e pianificazione del lavoro	10 ore
Il settore dei pubblici esercizi	20 ore
Sicurezza alimentare e norma HACCP	32 ore
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	20 ore
Tecniche del servizio in sala	50 ore
Tecniche del servizio bar	50 ore
Buffet e banchetti	28 ore
La mise en place	30 ore
Strumenti e attrezzature professionali	18 ore
Normativa sulla somministrazione di alcolici	6 ore
Qualità e salvaguardia ambientale	24 ore

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 580

ARTICOLAZIONE DEL CORSO – COLLABORATORE DI CUCINA

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs. 81/08)	12 ore
Informatica di base	32 ore
Elementi di sostenibilità ambientale	16 ore
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	40 ore
Sicurezza alimentare e norma HACCP	38 ore
Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti	20 ore
Tecniche della lavorazione preliminari e dei semilavorati in cucina	100 ore
Tecniche di controllo e analisi della qualità dei prodotti alimentari	20 ore
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	20 ore
Strumenti e attrezzature professionali	22 ore
Il settore della ristorazione	20 ore
Tecniche di comunicazione e lavoro di gruppo	20 ore

Ore stage prevista: 200

Durata complessiva del corso: 560



MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, può essere 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.

Considerata la ristrettezza dei tempi previsti dall'Avviso 8/2016, che impone la chiusura della progettazione esecutiva entro 30 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria definitiva, la domanda dovrà essere presentata direttamente presso le seguenti sedi di Promozione e Sviluppo m.c.m. s.r.l.:

- Via Paolo Borsellino n. 22/24 – 97100 Ragusa;
- Via Emerico Amari n. 122/124 – 90146 Palermo.

entro il termine prorogabile del **giorno 10 febbraio ore 18:00**.

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 termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato regolare istanza di partecipazione, risulti superiore al numero dei posti disponibili, si procederà ad una selezione.

La sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicati con apposito avviso affisso presso la sede di Promozione e Sviluppo m.c.m. s.r.l., via Paolo Borsellino n. 22/24 – 97100 Ragusa, il **giorno 13/02/2017**, pubblicate all'indirizzo www.prosvi.it e comunicate ai Centri per l'Impiego competenti per territorio.

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.



Nei corsi per Collaboratore polivalente delle strutture ricettive e ristorative, Collaboratore di sala e bar, Collaboratore di cucina la selezione sarà effettuata tramite un colloquio individuale, finalizzato a valutare le esperienze pregresse e le motivazioni dei candidati.

Nel corso per Tecnico di Accoglienza Turistica la selezione sarà effettuata tramite un colloquio motivazionale, la somministrazione di un test di informatica di base, un test per l'accertamento delle conoscenze linguistiche di base e un test di lingua straniera.

La graduatoria degli idonei alla selezione verrà stilata sulla base del punteggio ottenuto nelle prove. In caso di parità di punteggio tra uno o più candidati gli stessi saranno collocati in graduatoria sulla base: dell'anzianità di disoccupazione; del genere, con priorità per quello femminile; dell'anzianità anagrafica.

Al termine delle suddette selezioni sarà stilata la graduatoria che sarà pubblicata presso il Servizio Centro Provinciale per l'Impiego di competenza oltre che sul sito della Promozione e Sviluppo m.c.m. s.r.l. www.prosvi.it

Entro 10 gg. da detta pubblicazione sarà possibile presentare motivato ricorso al suddetto Servizio.

Nel caso di mancato raggiungimento del numero dei beneficiari previsti per singoli corso, non si procederà con la riapertura dei termini, ma saranno avviati, in ordine cronologico di presentazione, coloro che hanno presentato la domanda di partecipazione oltre il termine di scadenza del bando, fino all'esaurimento dei posti disponibili e fin quando il candidato subentrante possa frequentare il numero minimo di ore corsuali previsto per il rilascio della certificazione finale.

L'avvio dei corsi è subordinato alla preventiva emanazione del decreto definitivo di finanziamento per il progetto da parte dell'Assessorato Regionale della Formazione.

Per ogni corso una quota pari al 30% dei posti disponibili sarà riservata ai candidati, in possesso dei requisiti previsti dal presente Avviso, che versano in condizione di svantaggio ai sensi del Regolamento UE 651/2014 art. 2 comma 4.

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. Le Colline s.r.l., via A. Di Natale, 1°, 97100 Ragusa;
2. Il Lucernaio Pub, via Orfanatrofio n.20, 97100 Ragusa;
3. Eremo della Giubiliana s.r.l., s.p.25 Km 7.500 Contrada Giubiliana, 97100 Ragusa;
4. L'abbuffata di Scribano e Scrofani snc, c/da Gaddimeli, 97010 Marina di Ragusa;
5. Ristorante la Falena s.r.c., via Portovenere s.n., 97010 Marina di Ragusa;
6. Le nuove Palme s.r.l., via Antonino Barone s.n., 97010 Marina di Ragusa;



01 GEN 2017



7. Risto s.r.l., Corso Vitt. Emanuele, 97013 Comiso (RG);
8. Tecla s.r.l., viale delle Americhe n. 135, 97100 Ragusa;
9. Freedom of holiday, strada provinciale 15 Castiglione Scoglitti km 19, 97100 Ragusa;
10. Manifesto Cafè di Guastella Massimiliano, Piazza Libertà n.8, 97100 Ragusa;
11. I 4 mori caffè di Materazzo Valeria, via Napoleone Colajanni n.77, 97100 Ragusa;
12. Sertiz srls, via San Luigi n.40, 97100 Ragusa;
13. Merylin Cafè di Randazzo Federica, via Ettore Fieramosca n.2/A, 97100 Ragusa;
14. Bar Impero di Occhipinti Erika, Piazza Libertà n.8, 97100 Ragusa;
15. Bar Olimpia di Dimartino Giovanni, via Salvatore n.12, 97100 Ragusa;
16. Bar Civico 170 di Corenti Antonella, via Roma n.170, 97100 Ragusa;
17. Bar Bruscè Iacono s.r.l., via E. Fieramosca n.254, 97100 Ragusa;
18. Hotel Ristorante Il Barocco s.r.l., via S. Maria La Nuova n. 1-3-5-7, 97100 Ragusa;
19. Arianna s.r.l., Palazzo Melfi, Piazza Fonte Diana, 97013 Comiso (RG);
20. Biesse s.r.l., via Capitano Bocchieri n.46, 97100 Ragusa;
21. Giron Viaggi s.n.c., via M. Rapisardi n. 91, 97100 Ragusa;
22. Agenzia viaggi Criscione, corso Italia n.114, 97100 Ragusa;
23. Edilia s.r.l., via Paolo Borsellino n.22, 97100 Ragusa;
24. Hotel Residenza Petra, via Errante n.9, 90026 Petralia Soprana (PA);
25. Agriturismo Monaco di Mezzo, c/da Monaco di mezzo, 90027 Petralia Sottana (PA);
26. Masseria Sciaritelle società semplice, via Contrada Casale s.n., 90027 Petralia Sottana (PA);
27. Saperi di sale sas di Spadale Maria Giuseppina e C., via Leonardo Sciascia n.4, 90026 Petralia Soprana (PA);
28. B&B La Badia, via Nizza n.15, 90027 Petralia Sottana (PA);
29. Le Due Sicilie s.r.l., via Giovanni Di Giovanni n.14, 90139 Palermo;
30. B&B La casa di Rò, via Rampa n.1, 90027 Petralia Sottana (PA);
31. Il castello Di Maria Silvana, via generale Di Maria, 90027 Petralia Sottana (PA).

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.

Alle allieve, con figli minori di 3 anni a carico e con ISEE non superiore a 8.000,00 euro sarà erogato un bonus di conciliazione del valore di 500,00 euro. Per poter usufruire del predetto bonus le candidate dovranno esibire la documentazione che certifichi l'effettivo possesso dei predetti requisiti e frequentare almeno il 70% delle ore corso.

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, per i corsi di *Collaboratore di cucina - Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative - Collaborare di sala e bar*, sarà rilasciato un certificato di qualifica professionale. Per il corso di *Tecnico di accoglienza turistica*, invece, sarà rilasciato un attestato di specializzazione, 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

PROMOZIONE E SVILUPPO M.C.M. S.R.L.
VIA PAOLO BORSELLINO N.22/24, RAGUSA
TELEFONO 0932/251319 FAX 0932/644410
EMAIL prosvi@prosvi.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.

