

SERVIZIO - C.P.I. AGRIGENTO
18 GEN 2024
PROT. N. _____

REGIONE SICILIANA
Assessorato dell'istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

Programma Fondo Sociale Europeo (FSE+) 2021-
2027 Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più
sociale" Regolamento(UE)n.2021/1060
Regolamento(UE)n.2021/1057

Avviso n.7/2023 PRFSE + Sicilia 2021/2027 Costituzione
Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata
Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

Viale Leonardo Sciascia snc - 92100 Agrigento (AG)0922 —cers2018@libero.it

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI
PER LA PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE FINALIZZATI
AL CONSEGUIMENTO DI QUALIFICA

SEDE FORMATIVA: Viale Leonardo Sciascia, snc, sopra MPS - 92100, Villaggio Mosè (AG)

ID CORSO	AREA PROFESSIONALE	DENOMINAZIONE	TOTALE ORE	TOTALE ORE STAGE	CERTIFICAZIONE IN USCITA
CS4140ED13499	Turismo e Sport	Collaboratore di Sala e Bar	554	200	Qualifica
CS4162ED13534	Servizi alla persona	Estetista	954	270	Abilitazione professionale
CS4134ED13492	Turismo e Sport	Collaboratore di Cucina	554	200	Qualifica

ART.1 FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Coerentemente con le finalità dell'Avviso7/2023 "Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", i percorsi formativi di cui al presente Bando Pubblico di Selezione sono finalizzati ad accrescere l'occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, competenze e abilità nonché a riqualificare le competenze mediante conseguimento di qualifiche professionali direttamente spendibili nel mercato del lavoro.

ART.2 PROFILI PROFESSIONALI E ARTICOLAZIONE DEI CORSI

Nello specifico, i percorsi formativi di cui al presente Bando sono rivolti all'acquisizione di competenze relative ai profili professionali di seguito descritti:

Collaboratore di Sala e Bar

*Progetto cofinanziato dal
PRFSE+SICILIA2021-2027*



Certificazione in uscita: Qualifica
Ore aula: 354
Ore stage: 200
Totale ore: 554

Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.

COMPETENZE — MODULI	CONOSCENZE
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione
2-Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione • Tecniche di servizio base ed avanzate • Tipologie di servizio banqueting
3 – Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio • Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime • Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici • Tecniche di servizio al tavolo
4 – Competenze trasversali obbligatorie	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro • Lingua straniera • Alfabetizzazione informatica

ESTETISTA

Certificazione in uscita: Abilitazione professionale
Ore aula: 684
Ore stage: 270
Totale ore: 954

L'Estetista, ai sensi della Legge nazionale del 4 gennaio 1990, n. 1, è un/una professionista in grado di svolgere tutte le prestazioni ed i trattamenti eseguibili sulla superficie del corpo, il cui scopo prevalente o esclusivo sia quello di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti. È in grado di svolgere tale attività con l'attuazione di tecniche manuali, con l'utilizzo di apparecchiature ad uso estetico nel rispetto delle normative vigenti. È in grado di interagire con clienti, individuandone i bisogni, la tipologia e il target, ne interpreta le esigenze ed è in grado di programmare il trattamento idoneo

prospettandone costi e risultati. Sa selezionare i propri fornitori, sa coordinare gli appuntamenti in relazione alle risorse disponibili, sa trattare pratiche amministrative, saper disporre e gestire l'ambiente di lavoro nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza. È in grado di disporre l'approvvigionamento dei materiali d'uso e informativi, nonché curare l'allestimento di aree espositive. È in grado di interagire con altre figure professionali.

COMPETENZE — MODULI	CONOSCENZE
1 - Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di counselling • Tecniche di intervista • Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica
2 - Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	<ul style="list-style-type: none"> • Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute • Elementi di anatomia correlati ai trattamenti • Caratteristiche e patologie del sistema tegumentario • Processi degenerativi del tessuto adiposo
3 - Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia, composizione, modalità di applicazione dei prodotti cosmetici • Caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature in uso per il trattamento estetico
4 - Gestire i processi di trattamento estetico	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico • Tecniche avanzate per il viso, il collo e il décolleté • Tecniche avanzate per il corpo • Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti
5 - Organizzare attività funzionali al servizio	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa di settore • Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente • Elementi di amministrazione e di gestione aziendale • Auto imprenditorialità • Tecniche di marketing e merchandising
6 – Competenze trasversali obbligatorie	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro • Lingua straniera • Alfabetizzazione informatica

SERVIZIO - C.P.I. AGRIGENTO
18 GEN 2020
PROT. N. _____

COLLABORATORE DI CUCINA

Progetto cofinanziato dal
 PRFSE+SICILIA2021-2027



Certificazione in uscita: Qualifica

Ore aula: 354

Ore stage: 200

Totale ore: 554

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

COMPETENZE—MODULI	CONOSCENZE
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione
2-Scegliere e preparare le materie prime e semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione dei cibi
3 – Competenze trasversali obbligatorie	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro • Lingua straniera • Alfabetizzazione informatica

ART.3 DESTINATARIE REQUISITI DI AMMISSIONE

I percorsi formativi di cui al presente Bando Pubblico di Selezione sono rivolti a persone non occupate, ossia a disoccupati, inoccupati e inattivi.

Al momento della presentazione della domanda di partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- I destinatari minorenni devono avere assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Essere in possesso del titolo di studio minima Scuola secondaria di I grado (licenza media)

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il permesso di soggiorno in corso di validità.

Si precisa, infine, che i destinatari:

- Non possono essere iscritti contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione da tutti i corsi cui risultano iscritti;
- Non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie della stessa tipologia di servizi previsti dall'Avviso.

ART.4 MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al percorso formativo prescelto dovrà essere presentata in carta semplice sulla base del modello Scheda d'Iscrizione ai Percorsi Formativi, allegato al presente Bando e disponibile all'indirizzo www.cersagrigeno.com presso la sede formativa dell'Ente in Viale Leonardo Sciascia, snc, sopra MPS, 92100, Villaggio Mosè (AG).

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;
- Patto di Servizio 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 suddetta documentazione, compilata in ogni parte, dovrà pervenire entro il termine del giorno 28/01/2024 esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- a mezzo posta, in busta chiusa, al seguente indirizzo: C.E.R.S. , Viale Leonardo Sciascia, snc, sopra MPS, 92100, Villaggio Mosè (AG); non farà fede il timbro postale e l'ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non direttamente imputabile alla sua responsabilità; inviato alla casella di posta elettronica cers2018@libero.it.
- brevi mano presso la sede formativa dell'Ente Viale Leonardo Sciascia, snc, sopra MPS, 92100, Villaggio Mosè (AG), dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30.

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, nelle ipotesi di eventuali rinunce.

ART.5 MODALITÀ DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti di accesso al percorso avverrà mediante verifica delle domande d'iscrizione e della documentazione a supporto presentata dai destinatari per dimostrare il possesso dei requisiti richiesti. Nel caso in cui il numero dei candidati dovesse essere superiore a quello dei posti disponibili, l'individuazione dei candidati da avviare al corso avverrà a seguito di selezioni, che si svolgeranno, secondo le seguenti modalità:

- Testa risposta multipla;
- Colloquio individuale, volto a valutare la predisposizione attitudinale e la motivazione del candidato.

La data e l'orario delle eventuali selezioni saranno comunicate con apposito avviso pubblicato sul sito dell'ente gestore all'indirizzo www.cersagrigeno.com; le stesse si svolgeranno presso la sede formativa dell'Ente in Viale Leonardo Sciascia, snc, sopra MPS, 92100, Villaggio Mosè (AG). I candidati assenti alle selezioni saranno considerati rinunciatari.

In esito alle selezioni, a parità di risultato di idoneità alla frequentazione prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica.

ART.6 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi come

specificate, per ciascun percorso formativo, al precedente Art.2, e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi che superino tali limiti saranno esclusi d'ufficio.

ART.7 INDENNITA'GIORNALIERA DIFREQUENZA

Agli Allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi come specificate, per ciascun percorso formativo, al precedente Art.2, sarà riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera paria euro 5,00.

ART.8 QUALIFICAZIONE, ATTESTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciata, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, la certificazione di qualifica o di specializzazione, come da tabella riportata a pag.1 del presente Bando.

ART.9 PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Del presente Bando viene dato avviso pubblico mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale nonché mediante pubblicazione sul sito www.cersagrimento.it

ART.10 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nella gestione delle domande di iscrizione di cui al presente bando C.E.R.S. osserverà le disposizioni di cui alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR — Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy. C.E.R.S. si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato, i cui dati saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche correlate alle finalità del trattamento.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

C.E.R.S., Viale Leonardo Sciascia, snc, sopra MPS, 92100, Villaggio Mosè (AG).

TELEFONO 0922 081013 – 3292420537 E-mail cers2018@libero.it – c.e.r.s@pec.it

-VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana — Dipartimento della Formazione Professionale.

Agrigento, 18 Gennaio 2024

