



REGIONE SICILIA



Ministero  
dell'Economia  
e delle Finanze



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLE POLITICHE SOCIALI



VIA MARIANO STABILE, 136 (SCALA C) PALERMO

Riferimenti: Tel: 091/328484 – Fax: 091/6128190 – email: [terservice1@virgilio.it](mailto:terservice1@virgilio.it) - Sito Web: <http://terservice.org>

Titolo Progetto "I SAPORI DI SICILIA"

Codice progetto CUP: G76G13002710003 CIP: 2007.IT051.PO.003/II/D/F/9.2.1/0494

**RIAPERTURA BANDO RECLUTAMENTO ALLIEVI**

Titolo Corso	Obiettivo del corso	Durata del corso	N° destinatari ammessi
Addetto ai servizi ristorativi con competenze specifiche nella valorizzazione dei prodotti tipici del territorio - Cuoco	Mira alla formazione di figure professionali che: abbiano un'approfondita conoscenza dei prodotti tipici del territorio e che contribuiscano alla diffusione della cultura, tipicità e tradizioni dell'enogastronomia regionale.	810	15

Progetto finanziato con Direttiva n.45555 del 08/07/2013, "PERCORSI FORMATIVI PER IL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' E DELL'ADATTABILITA' DELLA FORZA LAVORO SICILIANA PERIODO 2012-2014" a valere sul "PIANO STRAORDINARIO PER IL LAVORO IN SICILIA: OPPORTUNITA' GIOVANI PRIORITA' 3: FORMAZIONE GIOVANI.

**FINALITA' DELL'INTERVENTO** colmare il gap di competenze presenti nei settori di mercato di riferimento e nell'offerta formativa attualmente disponibile (**FONTE:** indagine ISFOL-ISTAT sulle professioni).

**DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO** n. Destinatari 15. Età tra i 18 e i 35 anni nonchè coloro che abbiano compiuto il 17° anno di età purchè abbiano concluso il diritto-dovere di istruzione e formazione. **UTENZE SPECIALI** – il corso prevede l'inserimento di n. 2 disabili (disabilità compatibili con obbligo scolastico. 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. I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando. E' prevista la presenza del docente di sostegno per gli allievi disabili.

**MODALITA' DI ISCRIZIONE** La domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice secondo lo schema previsto, a pena di esclusione, dovrà contenere tutte le indicazioni richieste. Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità. Alla domanda dovrà essere allegata la seguente documentazione: disponibilità al lavoro rilasciata dall'agenzia dell'impiego, titolo di studio (copia attestazione titolo di studio o autocertificazione, riconoscimento disabilità, esperienze lavorative documentate, copia di titoli di studio aggiuntivi. 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 deve pervenire entro il termine del giorno **14/05/2014 ore 13:00** alla sede di PALERMO – VIA MARIANO STABILE 136/c.

**MODALITA' DI SELEZIONE** La selezione avverrà qualora entro le **ore 13.00 del 14/05/2014** dovessero pervenire domande di iscrizione in numero superiore ai posti disponibili. La valutazione dei destinatari ammessi.

La selezione sarà distinta in due fasi: prima riconoscimento requisiti di ammissione (punti 50) e requisiti aggiuntivi (punti 30); seconda riconoscimento capacità e competenze tramite Colloquio individuale (punti 20). A fine attività di selezione sarà stilata una graduatoria resa nota ai destinatari tramite affissione c/o ns. Uffici e pubblicazione sito [www.terservice.org](http://www.terservice.org). Le selezioni si terranno presso la sede dell'ente **il 14/05/2014 dalle ore 14.00 alle ore 19.00** Palermo – Via M. Stabile 136/c). La graduatoria degli idonei alla selezione, verrà stilata sulla base dei seguenti criteri: premialità per n. 2 disabili; somma dei punteggi; in caso di parità di punteggio verrà data priorità 1) all'anzianità di disoccupazione, 2) di genere con priorità per quello femminile; 3) anzianità anagrafica.

**MODALITA' DI PARTECIPAZIONE** La frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze permesso è pari al 30% delle ore corsuali superato il quale non si ha diritto nè alla certificazione nè all'indennità. La partecipazione alle attività è gratuita e gli allievi hanno diritto al materiale didattico, di consumo e indumenti di lavoro. Sono riconosciuti rimborso spese di Trasporto. Per le utenze speciali il trasporto è a carico dell'ente. Durata 810 di cui : 567 formazione, aula 243 Stage - articolazione : 5 – 6 ore giornaliera.

**SEDE DEL CORSO – Formazione d'aula** presso i Locali **HOTEL LA MARTINICA** Viale Europa, 9 - 90010 FICARAZZI (PA); **Laboratori Stage presso HOTEL LA MARTINICA**, Viale Europa, 9 - 90010 FICARAZZI (PA).

**BORSA INCENTIVANTE** l'ammontare della borsa incentivante è calcolata sulla base dei giorni di frequenza al corso in € 4 al gg al lordo delle ritenute fiscali, e verrà corrisposta a coloro i quali concluderanno positivamente la verifica finale

**CERTIFICAZIONE FINALE** Attestato di qualifica professionale e attestato stage rilasciato da **HOTEL LA MARTINICA, Viale Europa, 9 - 90010 FICARAZZI (PA).**

**CONTROLLI** il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo delle Regione Siciliana – DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE – Ufficio Monitoraggio e Controllo.