



Regione Siciliana



VIA MARIANO STABILE, 136 (SCALA C) PALERMO

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

Titolo Progetto “I SAPORI DI SICILIA”

Codice progetto CUP: G79J14001070001 CIP: 2012SIXXXPAC00/10001/PG/5003/FG/III-804

BANDO RECLUTAMENTO ALLIEVI

ID corso	Titolo corso	Obiettivo del corso	Durata del corso	N° destinatari
2688	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	6
2690	Wine manager - Sommelier	Con competenze specifiche nella valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, ha lo scopo di qualificare la figura professionale del Sommelier e di valorizzare la cultura del vino.	810	12

Progetto finanziato con D.D.G. 7652 del 18 dicembre 2014, “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

FINALITÀ 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 nonché coloro che abbiano compiuto il 17° anno di età purché 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.

MODALITÀ 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 dal CPI competente, titolo di studio (copia attestazione titolo di studio o autocertificazione), riconoscimento disabilità, esperienze lavorative documentate, copia di titoli di studio aggiuntivi. Saranno 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 improrogabile del giorno 28/05/2015 ore 14:00. Alla sede di PALERMO - VIA MARIANO STABILE 136/C

MODALITÀ DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive (specificare modalità: titoli, colloqui, test, ecc.) per l'accertamento della conoscenza da parte dei candidati, saranno effettuati da una apposita commissione.

La Sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede Palermo Via Mariano Stabile 136/C il giorno 28/05/2015 dalle ore 15:00 alle ore 18:00 e pubblicate all'indirizzo www.terservice.org (ovvero: le selezioni si terranno il 29/05/2015 presso la sede di Via Mariano Stabile 136/C)

La graduatoria degli idonei alla selezione, verrà stilata sulla base dei seguenti criteri:

- A) Requisiti formali d'accesso (documento di identità per i requisiti di età; titolo di studio; disponibilità al lavoro per i requisiti di disoccupazione; attestazione medica per la disabilità; autocertificazione domicilio per i requisiti di residenza). Tali requisiti sono valutati Max 50 Punti;
- B) Requisiti Aggiuntivi (istruzione e formazione; esperienza prof.le documentata; capacità e competenze). Tali requisiti sono valutati Max 50 Punti

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze permesse è pari a 243 ore. La partecipazione alle attività è gratuita. Gli allievi hanno diritto al materiale didattico, di consumo e indumenti di lavoro Per le utenze speciali il trasporto è a carico dell'ente. Durata 810 di cui: 567 formazione aula, 243 Stage - articolazione : 5 – 6 ore giornaliere.

SEDE DEL CORSO

Formazione d'aula presso i Locali **HOTEL LA MARTINICA** Viale Europa, 9 - 90010 FICARAZZI (PA);

Laboratori e Stage presso **HOTEL LA MARTINICA**, Viale Europa, 9 - 90010 FICARAZZI (PA).

CERTIFICAZIONE FINALE

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

RIFERIMENTI

Per informazione rivolgersi a segreteria TERSERVICE - via Mariano Stabile 136/c Palermo TEL: 091.32.84.84 - Fax: 091.61.28.190 –

email: terservice1@virgilio.it Sito Web: <http://www.terservice.org>.

CONTROLLI

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE – Ufficio Monitoraggio e Controllo