



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
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	6

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 25/06/2015 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 25/06/2015 dalle ore 15:00 alle ore 18:00 e pubblicate all'indirizzo [www.terservice.org](http://www.terservice.org) (ovvero: le selezioni si terranno il 26/06/2015 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](mailto: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