



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

### 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 20/01/2014 ore 12:00 alla sede di PALERMO – VIA MARIANO STABILE 136/c.

**MODALITA' DI SELEZIONE** Le selezioni saranno effettuate nel caso in cui il numero delle domande pervenute risulteranno superiori al numero dei destinatari indicati del progetto (n. 15 per corso) da una apposita Commissione. La valutazione dei destinatari ammessi alla 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. Entro dieci gg dalla pubblicazione graduatoria i candidati potranno proporre motivato ricorso a Servizio Ufficio Provinciale del Lavoro (UPL Palermo). La Sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede OPERATIVA DI PALERMO VIA M. STABILE 136/c il giorno **21/01/2014** e pubblicate all'indirizzo [www.terservice.org](http://www.terservice.org) (ovvero: **le selezioni si terranno il 22/01/2014 dalle ore 09:00 alle ore 13:00** presso la sede operativa 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 giornaliere.

**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).

**INDENNITA' AI PARTECIPANTI** l'ammontare delle indennità riconosciute ai partecipanti € 4 al gg al lordo delle ritenute fiscali

**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.