



**AVVISO N. 8/2016**

**PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL  
RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA**



**Ce.Si.Fo.P.**

**VIA G.M. PERNICE, 5 – 90144 PALERMO**

**tel./fax 0915077026**

**email: sederegionale@cesifop.it - PEC: sederegionale@pec.cesifop.it**

**Progetto: Titolo/ denominazione**

**GOLDENISLAND**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO E SPORT – Servizi turistici**

**CIP 2014.IT.05.SFOP.014.3.10.3.9.2.1.0177 CUP G76J17001050009**

**Graduatoria D.D.G. n. 139 del 18.08.2020**

**RIAPERTURA BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI**

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
1026	4792	COLLABORATOR E POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Misterbianco (CT)	SI	720	120	9

*Progetto cofinanziato dal  
POR SICILIA FSE 2014-2020*



## FINALITÀ DELL'INTERVENTO

*Descrizione delle finalità dell'intervento, con riferimento a quanto descritto nel progetto approvato ex Avviso 8/2016*

*L'azione formativa farà raggiungere agli allievi i seguenti obiettivi: eseguire le operazioni di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi, gestire le comunicazioni e le relazioni interne ed esterne, eseguire le operazioni adatte a garantire le funzionalità, il decoro e l'igiene della struttura ricettiva e ristorativa. Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Sarà in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. Sarà in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collaborerà, inoltre, al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza potrà fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.*

## DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALL'EDIZIONE ED 4792 CORSO CS 1026 - COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

*Titolo conseguito: QUALIFICA*

*Sede di svolgimento: Via Bruno Buozzi, 112 – 95045 – Misterbianco (CT)*

*Numero di partecipanti: 9*

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso, le persone in età lavorativa, le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata, in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;
- avere il titolo di studio minimo SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO, indicato nell' **Allegato A "Elenco delle qualificazioni"** in corrispondenza del profilo di riferimento.

Non sono inclusi, tra i destinatari dell'Avviso, gli occupati. In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e 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.

Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.



## ARTICOLAZIONE DEL CORSO

### Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Organizzazione aziendale	40
Tecniche di comunicazione e privacy	120
Tecniche di pulizia e igiene degli ambienti	120
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	40
Gestione del magazzino e principi di merceologia	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Pari opportunità	12
Sviluppo sostenibile	24
Diritto del lavoro e sindacale	20
Orientamento e tecniche di ricerca attiva del lavoro	20
<b>Totale complessivo in ore</b>	<b>480</b>

**Ore stage prevista: 240**

**Durata complessiva del corso: 720**

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso deve essere presentata in carta semplice sulla base del modello messo a disposizione dell'Ente.

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;
- 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 domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede CE.SI.FO.P. di Misterbianco (CT), via Bruno Buozzi, 112, o a mezzo pec all'indirizzo [direzionegenerale.cesifop@pec.it](mailto:direzionegenerale.cesifop@pec.it) entro il termine improrogabile del **giorno 23/06/2022 ore 13.00**.

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione.

## MODALITÀ DI SELEZIONE

L'ordine di ammissione alla frequenza del corso è dato dall'ordine cronologico di presentazione della domanda. Qualora il numero delle domande dovesse superare il numero dei posti disponibili si procederà alla redazione di apposita graduatoria sulla base dell'ordine cronologico di presentazione delle domande. Tale graduatoria è da considerarsi ad esaurimento nei casi di rinuncia al corso.

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno le seguenti imprese:

- 1) Terrammare srl Via del Tavoliere, 19, 95100 Catania (CT)

## INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 4,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.

L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata di durata inferiore a tre ore. Negli altri casi l'indennità è riconosciuta per una frequenza di almeno tre ore.

## CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la qualifica di **COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE** in

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

### **RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE**

**ENTE** Centro Siciliano per la Formazione Professionale Ce.Si.Fo.P.

**INDIRIZZO** Via Bruno Buozzi, 112, 95045 Misterbianco (CT)

**TELEFONO** 3515709342

**EMAIL** direzionegenerale.cesifop@gmail.com

### **VIGILANZA E CONTROLLO**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 11.2 dell'Avviso 8/2016, nonché della normativa vigente.

IL DIRETTORE GENERALE

F.TO MANFREDI VITELLO