

AVVISO N. 8/2016

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

EnAIP - Palermo

Sede legale: Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 (già piazza A. De Gasperi)

CAP 90146 Palermo

**Tel. 091.670.29.88 - Fax 091.670.21.02 - www.enaippalermo.net -
direzione@enaippalermo.net**

**Progetto: Titolo/ denominazione
ENAIP PALERMO SERVIZI TURISTICI**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale
TURISMO E SPORT – Servizi Turistici**

Codice CIP progetto

ID 371

Graduatoria D.D.G. n. 139/F.P. del 18.08.2020

AVVISO ISCRIZIONI ALLIEVI





Progetto cofinanziato dal
POR SICILIA FSE 2014-2020

PREMESSA

VISTO l'Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia;

VISTO il Vademecum FSE 2014-2020;

VISTA la graduatoria dei progetti ammessi a finanziamento a valere sull'Avviso 8/2016 pubblicata con D.D.G. n.139/FP del 18/08/2020;

VISTO il bando di selezione allievi pubblicato in data 21/03/2019 sul sito www.sicilia-fse.it;

VISTO che, relativamente al bando di selezione allievi sono state stilate le relative graduatorie ed elenchi di allievi avviabili;

VISTO che si sono verificate rinunce alla partecipazione ai corsi in oggetto;

VISTO le indicazioni riportate nel bando di selezione allievi sopra citato, relativamente al progetto in oggetto, per cui "le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico"

SI AVVISA CHE SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI SEGUENTI CORSI

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° destinati ammessi bili (allievi)	N° posti destinati disponibili
							Ore	Gior nate		
CS442	ED771	Collaboratore di sala e bar	Diploma di Scuola Secondaria di I grado	Certificato di Qualifica professionale	Monreale	SI	600	110	15	1
CS442	ED3821	Collaboratore di sala e bar	Diploma di Scuola Secondaria di I grado	Certificato di Qualifica professionale	Monreale	SI	600	110	15	1
CS444	ED3825	Collaboratore di cucina	Diploma di Scuola Secondaria di I grado	Certificato di Qualifica professionale	Monreale	SI	600	110	15	3
CS444	ED773	Collaboratore di cucina	Diploma di Scuola Secondaria di I grado	Certificato di Qualifica professionale	Monreale	SI	600	110	15	1





CS449	ED3827	Tecnico di Accoglienza turistica	Diploma di Scuola Secondaria di II grado	Certificato di specializzazione professionale	Palermo	SI	720	144	15	1
CS449	ED3828	Tecnico di Accoglienza turistica	Diploma di Scuola Secondaria di II grado	Certificato di specializzazione professionale	Maroneo	SI	720	144	15	4
CS449	ED3828	Tecnico di Accoglienza turistica	Diploma di Scuola Secondaria di II grado	Certificato di specializzazione professionale	Monreale	SI	720	144	15	1
CS449	ED778	Tecnico di Accoglienza turistica	Diploma di Scuola Secondaria di II grado	Certificato di specializzazione professionale	Castronovo di Sicilia	SI	720	144	15	3
CS449	ED3881	Tecnico di Accoglienza turistica	Diploma di Scuola Secondaria di II grado	Certificato di specializzazione professionale	Gangi	SI	720	144	15	4

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente avviso, finanziati a valere sul PO FSE 2014-2020 della Regione Siciliana, di cui l'Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia, sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi nel mercato del lavoro (aziende, associazioni di categoria, ecc.), dell'analisi di dati statistici, nonché dell'esperienza pluriennale dell'EnAIP - Palermo nell'ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti allo sviluppo e all'adeguamento delle professionalità e delle competenze al fine di creare le condizioni di uscita dallo stato di disoccupazione, favorire la mobilità e contribuire a sostenere i processi di rilancio e inclusione sociale in atto. I percorsi formativi pertanto tendono a favorire l'aumento dei tassi di partecipazione al mercato del lavoro dei lavoratori in stato di disoccupazione o con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo e contrastare e prevenire la disoccupazione di lunga durata, con particolare riferimento ai lavoratori espulsi dai processi produttivi e a quelli delle fasce a più alto rischio di esclusione.

La proposta progettuale intende contribuire al rafforzamento delle attività produttive regionali e locali proponendosi il raggiungimento di due obiettivi: ridurre il gap professionale esistente, immettendo nel mercato del lavoro figure professionali capaci di offrire immediate prestazioni qualificate di alto livello; promuovere lo sviluppo di ipotesi di autoimprenditorialità che risultino competitive nel territorio.



DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

EDIZIONI DEL CORSO CS442 - Collaboratore di sala e bar

Titolo conseguito: Certificato di Qualifica professionale

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 23/11/2020

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, siano in possesso 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 diploma di scuola secondaria di primo 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 destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- Esito favorevole al colloquio/test motivazionale

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
Teoria e Tecniche di organizzazione e pianificazione	38
Normativa di settore: sicurezza, igiene e HACCP	19
Tipologia di servizio e pratica di sala	128



Titolo del modulo	Ore Aula
Teoria e Tecnica di comunicazione e relazione con il cliente	57
Tecniche di servizio e pratica di bar	133
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Elementi pari opportunità e non discriminazione	7
Cultura d'impresa e Qualità	10
Inglese	19
Elementi per la sostenibilità ambientale	10
Elementi di Diritto del lavoro e parità di genere	10
Totale complessivo in ore	475

Ore stage prevista: 125
Durata complessiva del corso: 600

EDIZIONI DEL CORSO CS444 - Collaboratore di cucina

Titolo conseguito: Certificato di Qualifica professionale

Numero di partecipanti: 15

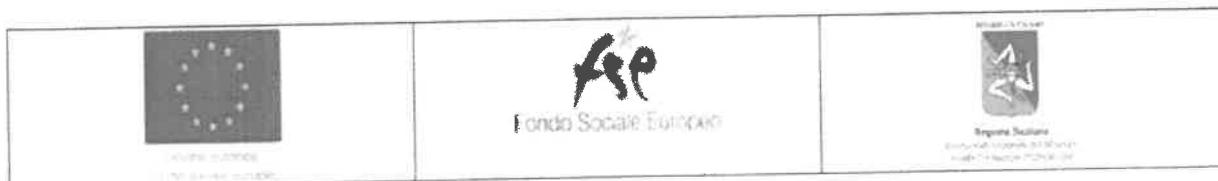
Data prevista di avvio del corso: 23/11/2020

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, siano in possesso 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 diploma di scuola secondaria di primo 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 destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- Esito favorevole al colloquio/test motivazionale

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
Elementi di organizzazione, comunicazione e tecniche di pianificazione	38
Normativa di settore: sicurezza, igiene e HACCP	19
Tecnica e pratica di cucina	242
Elementi di enogastronomia e dietetica	38
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Elementi pari opportunità e non discriminazione	7
Cultura d'impresa e Qualità	10
Inglese	19
Elementi per la sostenibilità ambientale	10
Elementi di Diritto del lavoro e parità di genere	10
Totale complessivo in ore	475

Ore stage prevista: 125

Durata complessiva del corso: 600



EDIZIONI DEL CORSO CS449 - Tecnico di accoglienza turistica

Titolo conseguito: Certificato di Specializzazione professionale

Numero di partecipanti: 15

Data prevista di avvio del corso: 23/11/2020

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, siano in possesso 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 diploma di scuola secondaria di secondo 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 destinatari devono essere in possesso inoltre dei seguenti requisiti:

- Esito positivo nell'accertamento delle capacità di Informatica di base, di Lingua Italiana, di Lingua Inglese;
- Esito favorevole al colloquio motivazionale

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
Elementi di comunicazione e relazione	46
Accoglienza e promozione turistica	46
Tecnica e legislazione turistica	82

Allegato A alle *Linee Guida* approvate con DDG n. 267 del 25 gennaio 2017





Titolo del modulo	Ore Aula
Il territorio e le sue risorse	69
Informatica applicata	69
Web marketing	46
Inglese tecnico	92
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Elementi pari opportunità e non discriminazione	7
Cultura d'impresa e Qualità	10
Inglese	19
Elementi per la sostenibilità ambientale	10
Elementi di Diritto del lavoro e parità di genere	10
Totale complessivo in ore	570

Ore stage prevista: 150

Durata complessiva del corso: 720

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

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 sedi sotto elencate entro il termine improrogabile del giorno **02/10/2020 ore 12:00**.





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

MODALITA' DI SELEZIONE

Saranno ammessi a partecipare ad ogni corso gli aspiranti allievi, sulla base dell'ordine di presentazione delle domande, fino a concorrenza dei posti disponibili, indicati nella tabella al punto "N° posti destinatari disponibili" nel rispetto dei criteri e dei requisiti di accesso previsti nel punto "Modalità d'iscrizione". Gli aspiranti, pari al numero dei posti disponibili, accederanno alla fase formativa. Qualora il numero delle iscrizioni dovesse essere superiore ai posti indicati nella tabella al punto "N° posti destinatari disponibili", sarà stilato un elenco tra i candidati facendo riferimento al numero di protocollo di presentazione delle domande d'iscrizione stesse. Gli iscritti in elenco rimanendo in situazione di riserva subentreranno nel caso di eventuali rinunce e/o dimissioni entro il 30% delle ore del corso. Esaurite le riserve presenti in elenco, si provvederà, se necessario, alla pubblicazione di un bando integrativo, finalizzato al reclutamento di nuovi allievi, fino al raggiungimento dei posti disponibili. L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione.

MODALITA' 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 PRESSO LE SEGUENTI IMPRESE:

CS	ED	Sede del Corso	Soggetto ospitante
CS442	ED771	Monreale	Ristoservice srl – Via Civiletti, 85 Monreale Rebus snc – Via Alcide De Gasperi, 3/5 Monreale La Tazzina Via Roma , 57 Monreale
CS442	ED3821	Monreale	Locanda Del Drago Via Fontana Del Drago, snc Monreale; Pasticceria Modica Davide Via Venero, 18 - Monreale
CS444	ED773	Monreale	Ristoservice srl – Via Civiletti, 85 Monreale Sparacello Francesco Paolo – Corso dei Mille, 921 - Palermo Locanda del Drago Via Fontana del drago, snc - Monreale
CS444	ED3825	Monreale	Enoteca Grimaudo Gennaro – Via Ritiro, 6 Monreale Rebus snc – Via Alcide De Gasperi, 3/5 Monreale La Grotta dei Greci – Via Circonvallazione S.N. 999 Monreale
CS449	ED3826	Monreale	Le Locande Via Arcivescovado, 11 Monreale



			Casa Rossa B&B Via Pietro Novelli, 297 Monreale Palazzo Ducale Suites Via Duca degli Abruzzi, 8 Monreale Opera Boutique rooms Via Giuseppe Verdi, 4 Monreale
CS449	ED778	Castronovo Di Sicilia	Comune Di Castronovo - Corso Umberto I - Castronovo di Sicilia
CS449	ED3881	Gangi	Comune Di Gangi - Via Municipio, 2 Gangi
CS449	ED3828	Marineo	Antica Stazione Soc.Coop – Via Vecchia Stazione Ferroviaria Ficuzza - Corleone
CS449	ED3827	Palermo	Albergo Conchiglia D'oro – Via Cloe, 9 Palermo Cral Dipendenti Regione Sicilia – Via Trinacria, 36 Palermo Hotel Villa Archirafi – Via Lincoln, 30 Palermo Marbela Residence – Via Salvatore Puglisi, 9 Palermo Hotel Ucciardione Home-Ambros – Via E. Albanese, 34/36 Palermo Borneo Viaggi – Via Pipitone Federico, 33 Palermo

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

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE D'ISCRIZIONE

Sede di svolgimento EnAIP Palermo – email direzione@enaippalermo.net

- CS442 ED771 Monreale Piazza Fedele, 26 Tel. 0916405397
- CS442 ED3821 Monreale Piazza Fedele, 26 Tel. 0916405397
- CS444 ED3825 Monreale Piazza Fedele, 26 Tel. 0916405397





• CS444 ED773 Monreale Piazza Fedele, 26 Tel. 0916405397
• CS449 ED3827 Palermo Via F. P. Frontini, 14 Tel. 0916718622
• CS449 ED3828 Marineo Via ugo Foscolo, 13 Tel. Tel. 0918883157
• CS449 ED3826 Monreale Piazza Fedele, 26 Tel. 0916405397
• CS449 ED778 Castronovo di Sicilia Via Roma, 13 Tel. 0912745393
• CS449 ED3881 Gangi Via Nazionale, 148 Tel. 0921604295

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.



