



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MANDRALISCA"  
LICEO GINNASIO STATALE e I.P.S.S.E.O.A. - CEFALÙ'

Via Maestro Vincenzo Pintorno 27 - e-mail: PAIS00200N@istruzione.it

Tel. 0921/421695 – Fax 0921/422998 C.F.82000270825

www.iismandralisca.gov.it

Prot. n. 7393/D32

Cefalù, 30/09/2019

All'Albo web dell'Istituto

Al Sito Web

Fascicolo FSE Sicilia 2020 – Avviso 18/2017

## **BANDO SELEZIONE ALLIEVI**

**AVVISO N.18/2017**

**PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI RIVOLTI ALLE PERSONE CON DISABILITA'**

**DENOMINAZIONE DEL PROGETTO: MADONIE: CIBO E CULTURA TRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE.**

**CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0049**

**CUP G88D19001270006**

**ID. N. 243: Collaboratore di cucina – ID. N. 290: Collaboratore di sala e bar**

**ID. N. 291 Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**

**VISTO**

- Il D.D.G. n. 3406 del 14/12/2017 di approvazione dell'Avviso pubblico n.18/2017;
- Il D.D.G. n.1196 del 10/04/2019 di approvazione Vademecum per l'attuazione del PO FSE SICILIA 2014/2020 (Vers. 2 del 09/04/2019);
- Il D.D.G. n. 1212 del 04/09/2019 di approvazione della graduatoria definitiva dell'Avviso Pubblico n. 18/2017, pubblicata sulla G.U.R.S. del 06/09/2019;

**PUBBLICA**

**IL PRESENTE BANDO AL FINE DI OFFRIRE L'OPPORTUNITÀ DI CONSEGUIRE  
LA QUALIFICA PROFESSIONALE DI:**

Id Corso	Id Ediz.	Titolo/denominazione corso	Sede di svolgimento	Sottoarea professionale	Certificazione in uscita
243	293	Collaboratore di cucina	via di bel gioioso 2, Cefalù'	Servizi turistici	QUALIFICA
290	358	Collaboratore di sala e bar	via di bel gioioso 2, Cefalù'	Servizi turistici	QUALIFICA
291	359	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	via di bel gioioso 2, Cefalù'	Servizi turistici	QUALIFICA

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE DEI CANDIDATI AL CORSO ID 243 - EDIZIONE ID 293

**COLLABORATORE DI CUCINA** TITOLO CONSEGUITO: **QUALIFICA PROFESSIONALE**

SEDE DI SVOLGIMENTO: IPSSEOA MANDRALISCA VIA DI BELGIOIOSO, 2 – CEFALU' - **N. PARTECIPANTI 12**

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 che al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo siano in possesso dei seguenti requisiti:

- essere disabili affetti da minorazioni fisiche, psichiche, sensoriali, di handicap intellettuale con un grado di disabilità riconosciuto non inferiore al 46%. Sono esclusi quei soggetti disabili per i quali è certificata la non collocabilità al lavoro;
- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 16 anni e un massimo di 60 anni compiuti;
- essere inoccupati o in cerca di prima occupazione o disoccupati;
- avere conseguito almeno il diploma di scuola secondaria di I grado.

Sono esclusi quegli individui che, pur in possesso dei suindicati requisiti, sono coinvolti in altre misure di politica attiva, finanziate da un soggetto pubblico. In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

Sono esclusi quegli individui che, pur in possesso dei suindicati requisiti, sono coinvolti in altre misure di politica attiva, finanziate da un soggetto pubblico.

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.

#### **PROFILI PROFESSIONALE DEL COLLABORATORE DI CUCINA**

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.



DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE DEI CANDIDATI AL CORSO ID 290 - EDIZIONE ID 358

**COLLABORATORE DI SALA** - TITOLO CONSEGUITO: **QUALIFICA PROFESSIONALE**

SEDE DI SVOLGIMENTO: IPSSEOA MANDRALISCA VIA DI BELGIOIOSO, 2 – CEFALÙ' - **N. PARTECIPANTI 12**

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 che al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo siano in possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere disabili affetti da minorazioni fisiche, psichiche, sensoriali, di handicap intellettuale con un grado di disabilità riconosciuto non inferiore al 46%. Sono esclusi quei soggetti disabili per i quali è certificata la non collocabilità al lavoro;
- b) essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- c) avere un'età compresa tra un minimo di 16 anni e un massimo di 60 anni compiuti;
- d) essere inoccupati o in cerca di prima occupazione o disoccupati;
- e) avere conseguito almeno il diploma di scuola secondaria di I grado.

Sono esclusi quegli individui che, pur in possesso dei suindicati requisiti, sono coinvolti in altre misure di politica attiva, finanziate da un soggetto pubblico. In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità. Sono esclusi quegli individui che, pur in possesso dei suindicati requisiti, sono coinvolti in altre misure di politica attiva, finanziate da un soggetto pubblico.

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.

#### **PROFILO PROFESSIONALE: COLLABORATORE DI SALA**

Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.



DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE DEI CANDIDATI AL CORSO ID 291 - EDIZIONE ID 359

**COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE**

TITOLO CONSEGUITO: **QUALIFICA PROFESSIONALE**

SEDE DI SVOLGIMENTO: IPSEOA MANDRALISCA VIA DI BELGIOIOSO, 2 – CEFALU' - **N. PARTECIPANTI 12**

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 che al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo siano in possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere disabili affetti da minorazioni fisiche, psichiche, sensoriali, di handicap intellettivo con un grado di disabilità riconosciuto non inferiore al 46%. Sono esclusi quei soggetti disabili per i quali è certificata la non collocabilità al lavoro;
- b) essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- c) avere un'età compresa tra un minimo di 16 anni e un massimo di 60 anni compiuti;
- d) essere inoccupati o in cerca di prima occupazione o disoccupati;
- e) avere conseguito almeno il diploma di scuola secondaria di I grado.

Sono esclusi quegli individui che, pur in possesso dei suindicati requisiti, sono coinvolti in altre misure di politica attiva, finanziate da un soggetto pubblico.

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.

**PROFILO PROFESSIONALE:**

**COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE**

Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è 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. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può 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.



**Tablelle di riepilogo dell'articolazione dei corsi:**

<b>MODULO FORMATIVO COLLABORATORE DI CUCINA</b>	<b>ORE</b>
Tecnica del dressage del piatto 27	80
Tecnica di comunicazione 3	10
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive 7	20
Alimenti ed alimentazione 7	20
Lingua inglese 8	25
Tecnica dei servizi di cucina 44	130
Modulo igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 4	12
Modulo alfabetizzazione informatica 11	32
Green economy e blue economy: il territorio e i prodotti enogastronomici	15
<b>Totale ore di formazione in aula</b>	<b>344</b>
Stage 100	300
<b>Totale complessivo (aula e stage) (in ore)</b>	<b>644</b>

<b>MODULO FORMATIVO COLLABORATORE DI SALA</b>	<b>ORE</b>
Tecnica dei servizi di sala e bar	130
Tecnica delle comunicazioni	10
Tecniche di degustazione e abbinamento cibo vino	80
Lingua inglese	25
Green economy e blue economy: il territorio e i prodotti enogastronomici	15
Diritto e tecniche amministrative delle strutture	20
Alimenti ed alimentazione	20
Modulo igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Modulo alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale ore di formazione in aula</b>	<b>344</b>
Stage	300



<b>Totale complessivo (aula e stage) (in ore)</b>	<b>644</b>
<b>MODULO FORMATIVO</b>	<b>ORE</b>
<b>COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE</b>	
Tecnica dei servizi di accoglienza turistica	152
Lingua e civiltà inglese	20
Tecniche della comunicazione	10
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	20
Tecniche di sala e vendita	50
Tecniche di cucina	50
Alimenti ed alimentazione	20
La green economy e la blue economy: il territorio ed i prodotti enogastronomici	20
Geografia turistica e conoscenza del territorio	18
Modulo igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Modulo alfabetizzazione informatica	32
<b>Totale Ore formazione in aula</b>	<b>404</b>
Stage	360
<b>Totale complessivo (aula e stage) (in ore)</b>	<b>764</b>

### MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le domande di candidatura ed i relativi allegati dovranno pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del **07/10/2019**:

- “Brevi manu” presso la segreteria dell’IIS Mandralisca in Via M° V. Pintorno, 27 – Cefalù (Pa);
- Tramite mail al seguente indirizzo: [pais00200n@istruzione.it](mailto:pais00200n@istruzione.it).
- Tramite raccomandata A/R indirizzata a IIS Mandralisca in Via M° V. Pintorno, 27 – Cefalù (Pa);

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento;
- 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.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno dei soli documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.



## MODALITÀ DI SELEZIONE

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei seguenti requisiti di accesso alle attività formative ed in particolare: residenza, titolo di studio, stato di disoccupazione o inoccupazione.

Scaduto il termine per la presentazione delle domande di partecipazione, ove il numero degli aspiranti richiesti fosse pari o inferiore al numero dei destinatari previsti, non si darà luogo a selezione e tutti gli aspiranti saranno avviati alle attività. Qualora il numero di aspiranti fosse superiore si provvederà alla selezione attraverso la nomina di una commissione di valutazione.

Il processo di selezione consiste in una prova scritta a risposta multipla, ( di cui il 70% di cultura generale e psico-attitudinale ed il 30% di conoscenze tecnico professionali), per un punteggio massimo di 100/100. Sulla base della graduatoria, i candidati selezionati sono convocati per la conferma della partecipazione.

**Le selezioni avranno luogo presso la sede dell'Ipsseo Mandralisca Via di Bel gioioso, 2 – Cefalù (Pa) in data 08/10/2019 alle ore 15.00.** Le selezioni dei destinatari avverrà con particolare riguardo dei principi orizzontali di pari opportunità e non discriminazione, assicurando ampia partecipazione alle attività formative della componente femminile. Pertanto, a parità di punteggio avrà priorità la componente femminile.

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza obbligatoria. Il numero 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 aziende del territorio.

## INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA

Gli allievi che abbiano frequentato almeno il 50% delle ore previste dal corso avranno diritto di concludere il corso e di beneficiare dell'indennità di frequenza giornaliera pari ad €. 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate di esame, ma, non avranno la possibilità di sostenere l'esame finale che potrà sostenere soltanto chi avrà raggiunto il 70% delle ore previste dal corso.

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 certificazione in uscita secondo il corso frequentato:

- **Qualifica professionale di Collaboratore di cucina;**
- **Qualifica professionale di Collaboratore di sala;**
- **Qualifica professionale di Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative;**

in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 25770 del 26 maggio 2016.

## INFORMATIVA SULLA PRIVACY

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2006 n. 96 – “Codice in materia di protezione dati personali” e dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”. La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente bando.



### **Trattamento dati personali**

*Ai sensi della Legge.675/96 e del D.Lgs 196/2003, i dati forniti dai partecipanti saranno raccolti presso la Scuola – Liceo Classico “Mandralisca” di Cefalù e utilizzati solo per fini istituzionali.*

*Il trattamento dei dati è stato individuato nella persona del Direttore SGA dell’Istituto **Dott. Giuseppe Capuana**.*

### **VIGILANZA E CONTROLLO**

Il corso è sottoposto alla vigilanza ed al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale della Famiglia e delle Politiche Sociali, ai sensi dell’art. 12.2 dell’ Avviso 18/2017, nonché della normativa vigente.

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Dott. Francesco Di Majo*

*Documento firmato digitalmente*