



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
SICILIA 2020  
PROGRAMMA OPERATIVO



Avviso n. 2/2018 per la costituzione del catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

Proposta formativa cofinanziata dal UE nell'ambito dell'attuazione dei programmi operativi PAC  
Piano Straordinario per il lavoro in Sicilia: Opportunità Giovani e/o PAC (Piano Operativo Complementare) 2014-2020 - D.G.R. 107/2017 e/o PO FSE Sicilia 2014-2020

REGIONE SICILIANA ASSESSORATO REGIONALE ALL'ISTRUZIONE E ALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

## RIAPERTURA BANDO SELEZIONE ALLIEVI

AVVISO N.2/2018

20 NOV. 2018



PER LA COSTITUZIONE DEL CATALOGO REGIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA E PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA – Destinatari dei percorsi del Catalogo Sezione A

Percorso CS 1095 ED 1589 Certificazione in esito: Qualifica di "Pizzaiolo (Addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini)" – EQF 3

Ore: 676 – Durata: 5 mesi. Sede Corsuale: Bagheria Provincia di PA.

Codice CIP 2018SIXXPAC00/10003/PG/5003/FG/COF/0781 Codice CUP G54J18000320001

Decreto di Finanziamento DDG n. 5038 del 08.10.2018 Posti disponibili: 3

Il CERF s.c.a r.l., con sede legale in Palermo, via Damiani Almeyda, 5/a, società accreditata presso la Regione Siciliana Codice Accreditamento AB4783, D.D.G. 2708 del 24 aprile 2017 per l'Orientamento, la Formazione Professionale e l'Obbligo di Istruzione e Formazione in attuazione all'Avviso 2/2018 per la costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia,

VISTO Il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Sicilia FSE 2014-2020;

VISTO Il D.D.G. n. 915 del 26/03/2018 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico n. 2/2018 per la Costituzione del Catalogo regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia";

VISTO il O.O.G n. 2243 del 30/05/2018 adozione del Catalogo regionale dell'offerta formativa a valere Sull'Avviso Pubblico n. 2/2018;

VISTO il O.D.G n. 2387 del 05/06/2018 approvazione del Bando di selezione degli allievi partecipanti al Catalogo regionale dell'offerta formativa a valere sull'Avviso pubblico n. 2/2018;

VISTO il comunicato Prot.n. 79381 del 25/10/2018.

### PUBBLICA

Il presente bando, al fine di offrire un'ulteriore opportunità di frequenza ad uno dei percorsi formativi offerti dalla Regione Siciliana nel Catalogo regionale. Il Bando pubblicato sul portale <https://catalogo.siciliafse1420.it> nella sezione dedicata "Riapertura bandi allievi" è rivolto: "Prioritariamente agli allievi che si trovano, in atto, prescritti per lo stesso profilo formativo, nel comune sede del corso, ma che non sono stati iscritti per carenza di disponibilità di posti". Qualora il numero degli allievi già pre-iscritti ad uno o più corsi in questione, in possesso dei requisiti previsti, risulti inferiore ai posti disponibili, l'ente potrà acquisire eventuali candidature pervenute, nell'ordine di: soggetti pre-iscritti ad altre tipologie di corsi e, solo successivamente, anche di coloro che non avevano presentato, a suo tempo, istanza di partecipazione ai percorsi formativi. L'Ente si fa promotore della più ampia partecipazione in un'ottica di non discriminazione e di pari opportunità.

### TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI CANDIDATURA

Tutti i soggetti interessati, in possesso dei requisiti previsti, potranno inviare la propria candidatura al seguente indirizzo mail: [sede.bagheria@cerf.it](mailto:sede.bagheria@cerf.it) con oggetto: "Candidatura Bando Selezione Allievi ED 1589" o consegnarla brevi manu in busta chiusa presso la sede didattica del CERF, Via Prigione, 10 Bagheria (PA), dal lunedì al venerdì dalle 15.00 alle 19.00 ed il sabato dalle 9.00 alle 12.00; entro e non oltre le ore 19.00 del 26/11/2018 pena esclusione. Non saranno ammesse candidature pervenute, per qualsiasi motivo, successivamente al suddetto termine. Alla domanda dovrà essere allegata in copia la seguente documentazione:



Proposta formativa cofinanziata dal UE nell'ambito dell'attuazione dei programmi operativi PAC  
Piano Straordinario per il lavoro in Sicilia: Opportunità Giovani e/o PAC (Piano Operativo Complementare) 2014-2020 - D.G.R. 107/2017 e/o PO FSE Sicilia 2014-2020

- Copia della pronta disponibilità al lavoro (conforme all'art. 20 D.lgs 150/2015) rilasciata dal Centro per l'Impiego competente per territorio;
- Copia del titolo di studio (scuola secondaria di I grado);
- Curriculum Vitae del candidato, sottoscritto in originale;
- Copia del documento di identità in corso di validità;
- Codice fiscale.
- Eventuale copia della pre-iscrizione al percorso formativo da cui escluso per carenza di posti

Ciascun candidato potrà presentare una sola istanza di partecipazione.

20 NOV. 2018



### MODALITÀ DI SELEZIONE:

Possono iscriversi al corso tutti coloro in possesso dei requisiti previsti dal presente Avviso, dal repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana. Qualora il numero degli iscritti fosse superiore a quello dei posti disponibili verrà effettuata una selezione sulla base di un test a risposta multipla e un colloquio individuale, coerentemente da quanto previsto dal Vademecum per l'attuazione del PO FSE Sicilia 2014 - 2020. La selezione sarà orientata ad evidenziare la motivazione, le attitudini e qualora il profilo lo preveda le competenze tecnico professionali in ingresso per consentire un approccio più efficace durante l'attività formativa. Essa avverrà sulla base di una prima valutazione del possesso del titolo di studio minimo indicato nell'Allegato A "Elenco degli standard per la progettazione formativa" in corrispondenza del profilo e/o obiettivo di riferimento, del questionario opportunamente predisposto e del colloquio. Sarà attribuito un punteggio al titolo di studio. Il questionario avrà carattere di verifica delle attitudini e di rilevazione delle conoscenze tecnico professionali riferite alle competenze presumibili in ingresso e le conoscenze di cultura generale. Infine il colloquio avrà la funzione di verifica e approfondimento e analisi della motivazione dei candidati. Una commissione appositamente nominata assegnerà un punteggio alle tre prove: 30/40% titoli, 30/40% prova scritta, 20/30% il colloquio. La selezione si svolgerà giorno \_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_ presso la sede corsuale del CERF. I candidati che non si presenteranno alla selezione saranno considerati rinunciatari. Concluse le fasi di selezione l'Ente trasmetterà i relativi esiti all'Amministrazione.

### FINALITÀ DEL PERCORSO FORMATIVO

Il corso prevede una durata complessiva di 676 ore e si propone di formare 15 destinatari in possesso di scuola secondaria di primo grado/ Diploma professionale, disoccupati/inoccupati disponibili quindi sul mercato del lavoro. Obiettivo del corso è formare una figura completa e competitiva in un mercato in forte evoluzione; Qualifica rilasciata: "Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)".

INSERIRE DESCRIZIONE come da <http://repertoriodellequalificazioni.siciliafse1420.it>

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro

I moduli formativi del percorso oggetto di candidatura sono i seguenti:

Avviso n. 2/2018 per la costituzione del catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi e qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità

Proposta formativa cofinanziata dal UE nell'ambito dell'attuazione dei programmi operativi PAC  
Piano Straordinario per il lavoro in Sicilia: Opportunità Giovani e/o PAC (Piano Operativo Complementare) 2014-2020 - D.G.R. 107/2017 e/o PO FSE Sicilia 2014-2020



AREA FORMATIVA	Modulo formativo	Ore modulo/ Modulo orario
Competenze trasversali obbligatorie	Alfabetizzazione Informatica	32
	Inglese	32
	Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Competenze tecnico professionali	Attrezzature, macchine, strumenti e lo manutenzione	24
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	12
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	18
	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	36
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	18
	Elementi di gastronomia	42
	Intolleranze alimentari e allergeni	18
	Metodi di pulizia e sanificazione	15
	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	18
	Stoccaggio e conservazione alimenti	24
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	72
	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze e prodotti affini	36
	Tecniche e metodi di impiattamento	12
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	15
STAGE		240

**MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

Gli allievi devono partecipare ad almeno il 70% del totale delle ore di formazione previste dal corso. Gli allievi che quindi totalizzeranno assenze superiori al 30% del monte ore complessivo verranno automaticamente esclusi dalle attività formative e dai relativi benefici. La partecipazione al corso è gratuita. Agli allievi che abbiano frequentato le ore minime complessivamente previste dal percorso (esclusi i moduli formativi aggiuntivi) è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a 5,00 euro. L'allievo ha diritto all'indennità se frequenta almeno 3 ore. Se la pianificazione per la giornata è inferiore alle 3 ore, l'indennità è dovuta se l'allievo frequenta l'intera durata pianificata.

**CERTIFICAZIONE FINALE**

Al termine del corso gli allievi acquisiranno un Certificato di Qualifica Professionale rilasciato dal CERF e dalla Regione Siciliana previo superamento dell'esame finale che si terrà alla presenza di una commissione.

Per ulteriori informazioni:

- email: [segreteria@cerf.it](mailto:segreteria@cerf.it) Telefono: 091/6718280; email: [sede.bagheria@cerf.it](mailto:sede.bagheria@cerf.it) Telefono: 091/900299

Bagheria, 20/11/2018.

