

Messina, 26/03/2019

Prot. n. 91/ME2/19

CPI – N. 29

VIA Dogali 1
E-Mail: sc29c00@regione.sicilia.it

**Assessorato dell'Istruzione
e della Formazione Professionale**

Dipartimento Regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale
Servizio Gestione per gli interventi
in materia di Formazione Professionale
Viale Regione Siciliana, 33 - Palermo
E-Mail: dipartimento.istruzione.formazione
@certmail.regione.sicilia.it

e p.c.: **CERF**

Via D. Almeyda, 5/a - Palermo
Area Gestionale CERF - intranet.cerf.it

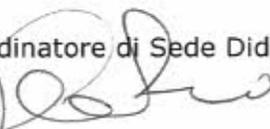
Oggetto: **Trasmissione riapertura bando di reclutamento allievi
Codice Edizione CS 1095 ED 4927 "Pizzaiolo (Addetto/a alla preparazione di
pizze, focacce e prodotti affini alla tradizione italiana" EQF3 – ore 676.
CIP 2018SIXXPAC00/10003/PG/5003/FG/COF/0802 CUP G45B18003140001.
Decreto Finanziamento DDG n. 5919 del 31/10/2018.**

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

Con riferimento al progetto sopra indicato si chiede la vidimazione e l'affissione del Bando di Reclutamento allievi del corso sopra indicati



26 MAR 2019

Il Coordinatore di Sede Didattica


REGIONE SICILIANA ASSESSORATO REGIONALE ALL'ISTRUZIONE E ALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

RIAPERTURA BANDO SELEZIONE ALLIEVI

26 MAR. 2019

AVVISO 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 – Destinatari dei percorsi del Catalogo Sezione A

Percorso CS **1095 ED 4927** Certificazione in esito: Qualifica di **"Pizzalolo (Addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini alla tradizione italiana)"** – EQF 3

Ore: **676** – Durata: **6** mesi. Sede Corsuale: **Messina, viale San Martino 62** Provincia di **Messina**.

Codice CIP 2018SIXXPAC00/10003/PG/5003/FG/COF/0802 Codice CUP **G45B18003140001**

Decreto di Finanziamento DDG n. **5919** del **31/10/2018** Posti disponibili: **08**

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 li 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-isritti 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-isritti 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.messina@cerf.it con oggetto: "Candidatura Bando Selezione Allievi ED 4927" o consegnarla brevi manu in busta chiusa presso la sede didattica del CERF, viale San Martino 62 -

Messina, dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00; entro e non oltre le ore 12.00 del **01/04/2019** pena esclusione. Non saranno ammesse candidature pervenute, per qualsiasi motivo, successivamente al suddetto termine. Alla domanda dovrà essere allegata in copia la seguente documentazione:

- 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 (diploma di scuola media superiore);
- 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.

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 **01/aprile/2019** alle ore **12.15** presso la sede corsuale del CERF. I candidati che non si presenteranno alla selezione saranno considerati rinunciari. 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 alla tradizione italiana** "

DESCRIZIONE :

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:

AREA FORMATIVA	Modulo formativo	Ore modulo/ impegno orario
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo del lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	32
	Modulo di lingua inglese	32
Competenze tecnico professionali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	18
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	15
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	18
	Intolleranze alimenti e allergeni	18
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	18
	Stoccaggio e conservazione alimenti	24
	Metodi di pulizia e sanificazione	15
	Attrezzature, macchine, strumenti e loro manutenzione	24
	Elementi di gastronomia	42
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	72
	Tecniche di infornamento e sfornamento delle pizze e prodotti affini	36
	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	36
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	12
	Tecniche e metodi di impiattamento	12
STAGE	Stage in azienda	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 Telefono: 091/6718280
sede.messina@cerf.it – telefono: 090/3692709

Messina, 19/marzo/2019.