

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

BANDO DI SELEZIONE n. 5 ALLIEVI

Con il presente bando pubblico, EAP FEDARCOM seleziona allievi per il corso di formazione per il corso

Pizzaiolo (addeito-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) CS1162-ED6349

Sede del Corso: Via F. Morello, 3 – Gela (CL)

Si specifica che i 15 allievi originari del suddetto corso, sono stati precedentemente selezionati secondo le modalità previste dall'Avviso 2/2018. In seguito alle istanze di rinuncia avanzate da allievi impossibilitati alla frequenza del corso stesso, l'Ente procede alla pubblicazione del presente bando onde completare il numero degli allievi previsti dal percorso formativo.

SCADENZA PER LA PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE ore 12,00 del 06/05/2019

Il Bando è rivolto, prioritariamente, agli allievi che si trovano, in atto, pre-iscritti per lo stesso profilo formativo, nel comune sede del corso, ma che non sono stati iscritti per carenza di disponibilità di posti; in subordine l'Ente acquisirà e valuterà nell'ordine eventuali candidature pervenute, di soggetti pre-iscritti ad altre tipologie di corsi e, successivamente, anche di coloro che non avevano presentato, a suo tempo, istanza di partecipazione ai percorsi formativi.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso 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 residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;

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.

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Unità didattica	ORE
MERCEOLOGIA E HACCP	60
ATTREZZATURE, UTENSILI E MACCHINARI	90
TECNICA PROFESSIONALE	210
IGIENE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	12
INFORMATICA	32
INGLESE	32
STAGE	240

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice secondo l'allegato A (domanda di ammissione), potrà essere presentata presso la sede legale dell'ente sita a Caltanissetta in via P. E. Giudici, 25 o inviata tramite l'indirizzo email: caltanissetta@eapfedarcom.it

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.

MODALITÀ DI SELEZIONE

L'Ente, verificati i requisiti e ove previsti i prerequisiti di accesso ammette il candidato alle selezioni mediante il perfezionamento della domanda di preiscrizione. Qualora alla scadenza del bando, si superasse il numero dei posti disponibili si procederà alle selezioni. L'attività di selezione verrà attuata tramite un colloquio finalizzato alla conoscenza delle specifiche caratteristiche, attitudini e aspettative dell'utenza. La selezione si concluderà con la formulazione di una graduatoria di merito, nel rispetto dei principi orizzontali di pari opportunità e non discriminazione e per assicurare un'ampia partecipazione alle attività formative della componente femminile. A parità di punteggio avrà priorità il candidato più anziano. Al termine della selezione l'ente comunicherà gli esiti ai partecipanti, nel rispetto del D.Lgs. n. 196/03 e s.m.i. Gli stessi potranno proporre motivate osservazioni alla graduatoria entro 10 giorni direttamente all'Ente gestore e in caso di non accoglimento delle stesse, entro i successivi 10 giorni dalla trasmissione da parte del beneficiario al CPI competente per territorio. Di tutte le attività di selezione saranno stilati appositi verbali da parte della Commissione all'uopo nominata.

Le istanze pervenute oltre il termine stabilito saranno acquisite con data certa, al fine di eventuali subentri entro il 30% delle ore corsuali previste nel caso di esaurimento delle posizioni utili presenti nelle graduatorie di merito composte a seguito delle prove di selezione. L'eventuale subentro avverrà secondo l'ordine cronologico di ricezione delle istanze pervenute fuori termine.

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.

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 € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.

L'indennità di frequenza è riconosciuta per una frequenza giornaliera 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 **PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)**.

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'Avviso 2/2018, nonché della normativa vigente.

Informativa Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, La informiamo che i dati personali forniti ed acquisiti contestualmente alla candidatura saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche strettamente correlate alle finalità del trattamento.

Informazioni e chiarimenti

EAP FEDARCOM – Via P. E. Giudici, 25 – 93100 Caltanissetta – 0934 543007

Caltanissetta, 29/04/2019



Allegato A

All'EAP FEDARCOM

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

Corso Pizzaiolo (adetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) CS1162-ED6349
Sede del Corso: Via F. Morello, 3 – Gela (CL)

DOMANDA DI AMMISSIONE

Il/La sottoscritto/a _____

Nato/a il _____ a _____

Codice Fiscale _____

Residente a _____ Via/Piazza _____ n. _____

Recapito telefonico _____ email _____

Pre-iscritto per lo stesso profilo nello stesso comune ma non ammesso per carenza di posti

Pre-iscritto ad altro corso ma non ammesso per carenza di posti

Nessuna delle due fattispecie

CHIEDE

di partecipare al **Corso Pizzaiolo (adetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) CS1162-ED6349**
Sede del Corso: Via F. Morello, 3 – Gela (CL)

Allega:

- 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

Data _____

Firma _____