

Progetto a valere sull'avviso 20/2011

DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

"Percorsi formativi per il rafforzamento dell'occupabilità e dell'adattabilità della forza lavoro siciliana" periodo 2012-2014

Co-finanziato dal "Piano Straordinario per il lavoro in Sicilia: opportunità giovani"

Priorità 3: "FORMAZIONE GIOVANI" Riedizione per il periodo 2014/2015 III Annualità



Titolo Progetto INTEGRA id 1459

Ambito formativo: FORGIO

Ambito territoriale: MESSINA

Codice progetto (CUP): G49J15000230001

(CIP):2012SIXXXPAC00/10001/PG/5003/FG/III-685

D.D.G. 3579 DEL 18/06/2015

E.S.F.O. - Ente Superiore di Formazione e Orientamento

Via Domenico Tempio 3 int/A, 98076 - S. Agata Militello (ME) - Tel. 0941.702793 Fax. 0941/702793 C.F. e P.IVA 02542870833

e-mail: esfo.sagata@gmail.com PEC: esfo.sagata@pec.it

PROROGA BANDO RECLUTAMENTO ALLIEVI

ID Corso	Titolo corso	Obiettivo del corso	Durata del corso	N° Destinatari Ammessi
4751	Commis esperto in tradizioni culinarie etniche del mediterraneo	Rilascio della qualifica professionale di Commis esperto in tradizioni culinarie etniche del mediterraneo	1000 ore	15

MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora il numero di domande pervenute superi il numero di posti disponibili, sarà cura della commissione, nominata dall'Ente, procedere alla selezione previa verifica e controllo delle domande pervenute. La selezione si svolgerà secondo le seguenti modalità: TEST culturali a risposta multipla, per l'accertamento di idonee conoscenze di base e COLLOQUIO motivazionale, volto a valutare la predisposizione attitudinale e il livello di motivazione del candidato.

Il risultato delle prove sarà valutato con un punteggio complessivo pari a punti 100/100

La graduatoria degli idonei alla selezione, verrà stilata sulle risultanze del test e del colloquio motivazionale, e nel caso di candidati con parità di punteggio si terrà conto dei seguenti criteri:

- L'anzianità di disoccupazione/inoccupazione risultante dalla pronta disponibilità rilasciata dal Centro per l'impiego competente;
- Il genere, con priorità per quello femminile;
- L'anzianità anagrafica

Nel rispetto della graduatoria, possono essere ammessi, in qualità di **uditori**, un numero superiore di partecipanti per un massimo del 20% del numero degli allievi previsti dal progetto approvato, comunque nel rispetto dei limiti previsti dall'avviso di riferimento.

La data e la sede della eventuale selezione verranno comunicate giorno **12/10/2015** tramite affissione dell'apposito Avviso, presso la sede dell'E.S.F.O. in via Domenico Tempio, 3 int/A Sant'Agata Militello (ME) e sul sito dell'Ente all'indirizzo:

www.esfome.it

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

L'elemento fondante della proposta formativa è rappresentato dall'attenta lettura e dalla naturale coerenza che ne deriva dai bisogni di competenze che pervengono sia dai settori produttivi tradizionali, dal turismo, che da quelli a più alto contenuto innovativo. Pertanto l'obiettivo generale si prefigge di formare la figura professionale del Commis esperto in tradizioni culinarie etniche del mediterraneo, in grado di pianificare e organizzare menù mediterranei e di coniugare conoscenze competenze e abilità inerenti la valorizzazione delle risorse enogastronomiche regionali al fine di promuovere anche lo sviluppo del settore della ristorazione e dei servizi turistici in genere.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

I destinatari sono soggetti residenti nel territorio della Regione Siciliana, in possesso di uno dei seguenti requisiti: inoccupato/disoccupato/a appartenenti alla fascia di età 18/35 anni compiuti non oltre la data di iscrizione al corso; inoccupato/disoccupato non più soggetto al diritto-dovere di istruzione e formazione professionale, che abbia compiuto il 17° anno di età. Il titolo di studio minimo richiesto è l'assolvimento dell'obbligo scolastico.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice secondo lo schema previsto, reperibile sui siti dell'Ente: www.esfome.it, a pena di esclusione, dovrà contenere tutte le indicazioni richieste. Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità. Alla domanda dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- Pronta disponibilità al lavoro e/o Status Occupazionale aggiornato;
- Titolo di studio;
- Autocertificazione residenza;
- Documento d'identità;
- Codice fiscale.

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 deve pervenire, sotto la responsabilità del mittente, entro il termine improrogabile del giorno **10/10/2015** ore 12,00 brevi mano, tramite e-mail: esfo.sagata@gmail.com o per posta a mezzo A/R all'indirizzo della sede di Via Domenico Tempio, 3 int/A Sant'Agata Militello (ME). Non fa fede il timbro postale.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze permesse corrispondenti a 300 ore pari al 30% dell'attività di formazione complessiva previste dal percorso incluse le ore di stage.

La partecipazione alle attività è gratuita.

SEDE DEL CORSO

E.S.F.O. Via Domenico Tempio, 3 int/A Sant'Agata Militello (ME)

BORSA INCENTIVANTE AI PARTECIPANTI

L'amministrazione Regionale a tutt'oggi non riconosce la Borsa Incentivante come previsto dalla direttiva nr 84904 del 07/11/2014 salvo diverse disposizioni future. Inoltre, saranno rimborsate le spese di viaggio, effettivamente sostenute e documentate per gli aventi diritto, COMPATIBILMENTE CON LA DISPONIBILITÀ DELLE RISORSE FINANZIARIE ASSEGNATE.

CERTIFICAZIONE FINALE

Certificato di Qualifica Professionale.

RIFERIMENTI

Per informazioni rivolgersi a:

E.S.F.O., Via Domenico Tempio, 3 int/A Sant'Agata Militello (ME)

Tel. 0941/702793 Fax. 0941/702793

e-mail: esfo.sagata@gmail.com esfo.sagata@pec.it

CONTROLLI

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE - Ufficio Monitoraggio e Controllo

ENTE SUPERIORE DI FORMAZIONE
E ORIENTAMENTO
Il Presidente