

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

Coofinanziato dal "Piano Straordinario per il lavoro in Sicilia: opportunità giovani

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



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

Titolo Progetto INTEGRA id 1459

Ambito formativo: FORGIO

Ambito territoriale: MESSINA

Codice progetto (CUP): G49J15000230001

(CIP):2012SIXXPAC00/10001/PG/5003/FG/III-685

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

## 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 ulteriore 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 **19/10/2015** 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](http://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, e 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](http://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 **17/10/2015** ore 12,00 brevi mano, tramite e-mail: [esfo.sagata@gmail.com](mailto: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](mailto:esfo.sagata@gmail.com) [esfo.sagata@pec.it](mailto: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