

Prot. 4/23 del 11/01/2023

BANDO SELEZIONE ALLIEVI**PROGRAMMA OPERATIVO DELLA SICILIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020
REGIONE SICILIA****Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della formazione professionale****“FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE
ex Avviso 33/2019” - PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia –
Opportunità Giovani
approvato con D.D.G 2050 del 23/12/2021 e pubblicato sulla G.U.R.S n. 61 del
31.12.2021 e rettificato con D.D.G 228 del 16/03/2022****Denominazione Progetto “Turismo, occupazione e sostenibilita”
ID progetto: 41
Graduatoria D.D.G. n. 1996 del 29/12/2022****VISTO**

- il D.D.G. n. 2050 del 23/12/2021 della Regione Siciliana – Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale, avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico “FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE ex Avviso 33/2019” - PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani e rettificato con D.D.G 228 del 16/03/2022;
- il Vademecum per l'attuazione del Programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;
- il D.P.R. 25 del 01/10/2015 recante le disposizioni per l'accreditamento agli organismi formativi operanti nel sistema della formazione professionale siciliana;
- i Regolamenti comunitari rilevanti in materia di attuazione del FSE 2014-2020, con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità nella selezione delle risorse umane coinvolte nell'attuazione degli interventi finanziati;
- il D.D.G. n.1996 del 29/12/2022 di approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali ammesse a finanziamento e relativo Allegato “A” nel quale risulta la proposta progettuale identificata con ID 41 “Turismo, occupazione e sostenibilita” ;

L' Eurobic s.c.a.r.l. , in quanto soggetto proponente del progetto approvato “Turismo, occupazione e sostenibilita”,

PUBBLICAIl presente bando di selezione allievi relativo ai seguenti corsi

Id corso	Id Edizione	Titolo denominazione/corso	Sede di svolgimento	Durata ore	N. Allievi
64	73	COLLABORATORE DI CUCINA	,Gela CL	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	15
68	81	ESPERTO IN ACCOGLIENZA TURISTICA	,Gela CL	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	15
75	91	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Gela CL	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	15
122	147	FOOD AND	Gela CL	300 ore aula +	15

La proposta formativa è finanziata dal PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani,nell'ambito dell'attuazione del PAC SiciliaPiano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani

**EUROBIC** s.c.a.r.l.
Via E. Morello, 3 - 93012 GELA
P. IVA 01545630855

		BEVERAGE SPECIALIST		90 ore Tirocinio in impresa	
--	--	------------------------	--	--------------------------------	--

ARTICOLAZIONE CORSI

Denominazione del corso: Collaboratore di cucina

Id riferimento corso: 64

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
Attrezzature di servizio	60	
Norme igienico-sanitarie, tecniche di conservazione e HACCP	48	
Pianificazione, organizzazione e preparazione alimenti	78	
Gastronomia e merceologia alimentare	78	
Salvaguardia ambientale	24	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: ESPERTO IN ACCOGLIENZA TURISTICA

Id riferimento corso: 68

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
RISORSE DEL TERRITORIO: STORIA, ARTE E CULTURA	60	
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	60	
WEB MARKETING E PROMOZIONE TURISTICA	50	
LINGUA IGLESE PER IL TURISMO	40	
LEGISLAZIONE TURISTICA	38	
CUSTOMER SATISFACTION	20	
I principi del turismo sostenibile e responsabile	20	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Id riferimento corso: 75

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
Tecniche di lavorazione Pizza	78	
derivati della panificazione	54	
Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro	42	
norme igienico-sanitarie, tecniche di conservazione e HACCP	24	
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	48	
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	42	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: FOOD AND BEVERAGE SPECIALIST

Id riferimento corso: 122

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: diploma di tecnico superiore

Modulo formativo	Ore	
BUDGETING E FOOD COST CONTROL	42	
MENU ENGINEERING	48	
HACCP	12	
Lingua inglese per il turismo	42	
Normative di settore	60	
ELEMENTI DI CUSTOMER CARE ED ELEMENTI DI PUBBLICHE RELAZIONI	30	
PERCORSI ENOGASTRONOMICI	24	
I principi del turismo sostenibile e responsabile	30	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

1. REQUISITI DESTINATARI

Al momento della candidatura per la partecipazione ai percorsi formativi, i soggetti devono avere i seguenti requisiti:

- giovani o adulti disoccupati, e persone in stato di non occupazione ai sensi di quanto definito nel D.Lgs 150/15 e delle circolari attuative del MLPS (possessione della DID- Dichiarazione di Immediata Disponibilità rilasciata dal Centro per

La proposta formativa è finanziata dal PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani,nell'ambito dell'attuazione del PAC SiciliaPiano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani



EUROBIC
 Via E. D'Amico, 3 - 93012 GELA
 IVA 01545630855

l'impiego territorialmente competente);

- età compresa tra i 18 e 65 anni;
- residenti o domiciliati in Sicilia;
- in possesso del titolo di studio nel punto 1 del bando.

IMPORTANTE: un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso.

Si procederà alle selezioni qualora il numero di candidati risulti superiore a 15 posti disponibili.

2. TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI CANDIDATURA

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti potranno inviare la propria candidatura entro e non oltre le ore 23:59 del 31/01/2023, pena l'esclusione:

- Via e-mail al seguente indirizzo orientamento@eurobic.eu con oggetto: "candidatura Selezione allievi ID..... CORSO....."
- Brevi manu presso gli uffici Eurobic scarl in via morello n°3 93012 Gela(CL).

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;
- fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- codice fiscale/tessera sanitaria;
- dichiarazione di qualunque istituzione preposta, attestante eventuale condizione di disabilità ;
- Allegato B privacy

3. MODALITA' DI SELEZIONE

Nella procedura di selezione dei destinatari si presterà particolare attenzione a garantire pari opportunità tra donne e uomini e favorire persone disabili e coloro che, fatte salve le prescrizioni di titolo di studio previste al precedente punto 1, presentano maggiori fragilità e siano a rischio di marginalità economica e sociale, come indicato nel Decreto del Ministero del Lavoro del 17 ottobre 2017. Inoltre nella selezione si dovrà verificare lo stato di disoccupazione dei destinatari sulla base del possesso della dichiarazione di immediata disponibilità rilasciata dai servizi per l'impiego così come previsto dal D.lgs. 150/2015 art 19 comma 1, e successive modifiche e integrazioni.

Alla scadenza del termine di presentazione delle candidature, l'Ente verifica i requisiti di accesso e ammette il candidato al corso qualora il numero di iscritti risulti inferiore o uguale a 15.

Qualora il numero degli iscritti fosse superiore a quello dei posti disponibili, il 50% delle quote verrà destinato alle quote rosa; in subordine verrà data priorità a chi tra i discenti ha almeno 24 mesi di disoccupazione, e a parità di condizioni, persone con isee più basso.

La graduatoria sarà comunicata agli interessati e inviata unitamente al verbale agli Uffici competenti e contemporaneamente pubblicata sul sito www.eurobic.eu.

Sulla base della graduatoria disposta secondo i criteri di cui al presente bando, i primi allievi saranno avviati alle attività formative alla concorrenza dei posti disponibili, i restanti allievi saranno inseriti in lista d'attesa per eventuali subentri entro il 20% dell'attività formativa in caso di rinuncia di altri.

4. 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. Per ogni percorso formativo, a 4 dei corsisti che avranno concluso l'attività didattica (aula + tirocinio) verrà offerta l'opportunità di essere selezionati dalle aziende ospitanti al fine di sottoscrivere un contratto di lavoro subordinato.

5. INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Non è prevista alcuna indennità di frequenza.

6. SEDE DI SVOLGIMENTO

L'attività didattica in aula verrà svolta presso le sedi accreditate di Eurobic Scarl siti a Gela 93012 (CL).
Le attività di tirocinio verranno svolte presso strutture/aziende del territorio.

7. CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del corso, agli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste sarà rilasciata un attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite.

8. INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, e successiva normativa GDPR 2016/679, 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.

9. VIGILANZA E CONTROLLO

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'Avviso "FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE ex Avviso 33/2019", nonché della normativa vigente.

10. MODALITÀ DI PUBBLICITÀ DEL BANDO

Il presente Bando viene reso pubblico sul sito di dell'ente www.eurobic.eu.it , presso la Segreteria dell'Ente e il CPI di Gela.

Per ulteriori informazioni

www.eurobic.eu- mail: info@eurobic.eu – tel. 09331930253

Gela li, 11/01/2023

Eurobic s.c.a.r.l.

Il Legale Rappresentante
**EUROBIC** s.c.a.r.l.
Via E. Mattei, 3 - 93012 GELA
Tel. 09331930253



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO
per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



EUROBIC
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO