

**REGIONE SICILIANA**

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

Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027

Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"

Regolamento (UE) n. 2021/1060

Regolamento (UE) n. 2021/1057



# BANDO RECLUTAMENTO ALLIEVI

per la realizzazione di CORSI GRATUITI

La GREEN LIFE Società Cooperativa, nell'ambito dell'Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – promuove i seguenti corsi:

▪ **PIZZAIOLO** (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

- ✓ DURATA DEL CORSO: 654 ore di cui 240 ore di stage aziendale.
- ✓ Numero destinatari ammessi: 20
- ✓ Età: >=18
- ✓ Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG)
- ✓ Livello minimo di scolarità: Obbligo scolastico assolto
- ✓ Certificazione prevista in uscita Qualifica professionale 3EQF

DESCRIZIONE DEL CORSO: 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. È 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.

▪ **COLLABORATORE DI CUCINA**

- ✓ DURATA DEL CORSO: 554 ore di cui 200 ore di stage aziendale.
- ✓ Numero destinatari ammessi: 20
- ✓ Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG)
- ✓ Livello minimo di scolarità: Obbligo scolastico assolto
- ✓ Certificazione prevista in uscita: Qualifica professionale 2EQF

DESCRIZIONE DEL CORSO: Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

▪ **COLLABORATORE DI SALA E BAR**

- ✓ DURATA DEL CORSO: 554 ore di cui 200 ore di stage aziendale.
- ✓ Numero destinatari ammessi: 20

- ✓ Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG)
  - ✓ Livello minimo di scolarità: Obbligo scolastico assolto
  - ✓ Certificazione prevista in uscita: Qualifica professionale 2EQF
- DESCRIZIONE DEL CORSO: Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.

▪ **ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE**

- ✓ DURATA DEL CORSO: 654 ore di cui 240 ore di stage aziendale.
  - ✓ Numero destinatari ammessi: 20
  - ✓ Sedi: Favara (AG) e Sciacca (AG)
  - ✓ Livello minimo di scolarità: Obbligo scolastico assolto
  - ✓ Certificazione prevista in uscita: Qualifica professionale 2EQF
- DESCRIZIONE DEL CORSO: L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

▪ **TECNICO PER L'AMBIENTE – GESTIONE E RECUPERO DEL TERRITORIO**

- ✓ DURATA DEL CORSO: 854 ore di cui 320 ore di stage aziendale.
  - ✓ Numero destinatari ammessi: 15 Sede: Agrigento
  - ✓ Numero destinatari ammessi: 20 Sede: Sciacca (AG)
  - ✓ Prerequisiti in ingresso: Diploma professionale o significativa e certificata esperienza di lavoro di almeno 3 anni nel settore di riferimento
  - ✓ Certificazione prevista in uscita: Specializzazione
- DESCRIZIONE DEL CORSO: Il Tecnico per l'ambiente - Gestione e recupero del territorio, progetta e gestisce interventi di ripristino e recupero ambientale. In questo ambito egli deve analizzare i casi di degrado ambientale, acquisire i dati relativi, individuare la normativa di riferimento, effettuare campionamenti e interpretare le analisi ed infine elaborare il progetto. Le attività si incentrano principalmente sull'applicazione di tecniche di ingegneria naturalistica, tecniche silvicolture e tecniche connesse alla gestione e manutenzione di aree protette e aree verdi in genere. Sa individuare le diverse fasi legate alla realizzazione dei progetti e interviene con competenze operative in relazione ad esse.

### DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

I percorsi formativi del Catalogo sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa (fino a 65 anni);
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo prescelto, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente.

### INDENNITA' DI FREQUENZA

Agli allievi in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso, che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi (Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro di durata pari a 12 ore; Alfabetizzazione informatica di durata pari a 12 ore; Lingua straniera: Inglese di durata pari a 30 ore), è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 5,00, per ogni giorno di effettiva presenza riscontrabile sul registro didattico. I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

### MODALITA' DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice secondo lo schema previsto (scaricabile dal sito [www.coopgreenlife.it](http://www.coopgreenlife.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 seguente documentazione:

- copia del titolo di studio
- dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego competente
- certificato di residenza o autocertificazione
- curriculum vitae
- copia del codice fiscale
- copia di un valido documento di riconoscimento

La suddetta documentazione, compilata in ogni sua parte, dovrà essere inviata alla casella di posta elettronica [info@coopgreenlife.it](mailto:info@coopgreenlife.it) entro e non oltre le ore 12:00 di venerdì 22/12/2023

### MODALITA' DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle eventuali prove selettive, saranno effettuati da una apposita Commissione. La selezione, che avverrà solo se i candidati supereranno il numero di allievi previsti per ciascun corso, si svolgerà con modalità e criteri di seguito indicati:

- Prova Scritta (questionari a risposta multipla) - max 20 punti
- Colloquio individuale motivazionale - max 25 punti
- Valutazione titoli ed esperienze possedute - max 5 punti

La prova scritta consisterà nella somministrazione di un questionario, costituito da 20 domande a risposta multipla di carattere generale e su argomenti inerenti alla figura professionale in uscita; in particolare per il corso Tecnico per l'ambiente - Gestione e recupero del territorio, il questionario sarà volto ad accertare le conoscenze dei principi fondamentali di base di chimica, fisica e biologia.

Nel colloquio individuale verranno approfondite le conoscenze, le esperienze e le motivazioni di ciascun candidato.

La valutazione dei titoli di studio e delle esperienze verrà effettuata adottando i seguenti criteri:

- |   |          |
|---|----------|
| - Attestati inerenti all'oggetto del corso      | 1        |
| - Esperienze e competenze nel settore del corso | 1        |
| - Diploma Scuola Secondaria di II grado         | 1.5      |
| - Laurea e Diploma di Laurea                    | 1.5      |
| <b>Totale massimo punteggio</b>                 | <b>5</b> |

La data delle prove di selezione sarà pubblicata sul sito di Green Life Soc. Coop. dopo la scadenza del presente Bando. Tale pubblicazione varrà come convocazione. Le domande pervenute oltre la data di scadenza ed in possesso dei requisiti previsti alimenteranno una graduatoria che seguirà l'ordine cronologico di presentazione delle istanze, a cui si attingerà in caso di scorrimento ed esaurimento della graduatoria scaturita dalla selezione.

### MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alle attività formative è GRATUITA e la frequenza è obbligatoria. I corsi si svolgeranno dal lunedì al venerdì, presumibilmente nelle ore pomeridiane, per 5 ore al giorno. I partecipanti saranno coperti da assicurazione obbligatoria INAIL contro gli infortuni sul lavoro. Non saranno ammessi agli esami finali gli allievi che avranno frequentato meno del 70% delle ore totali. Agli allievi che avranno superato la prova finale, verrà rilasciata la Certificazione prevista dal percorso prescelto.

### RIFERIMENTI

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

GREEN LIFE Società Cooperativa – Piazza Diodoro Siculo, 1 – 92100 Agrigento

Telefono: 3939290122

E-mail: [info@coopgreenlife.it](mailto:info@coopgreenlife.it)

sito web: [www.coopgreenlife.com](http://www.coopgreenlife.com).

### CONTROLLI

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