

*"FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE"*

*Ex Avviso n. 33/2019 – PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani*

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER SELEZIONARE FORMATORI - DOCENTI

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER:

**"CREATIVITA' IN CUCINA" ID CORSO 46 ID EDIZIONE 50**

**"L'ARTE DEL SERVIRE: CAMERIERE E BARMAN" ID CORSO 227 ID EDIZIONE 296**

**"PIZZA GOURMET E ALTRI LIEVITATI" ID CORSO 228 ID EDIZIONE 297**

PROGETTO M.A.T. Potenziamento delle Abilità e delle Tecniche per accrescere l'occupabilità

Sede corsuale Via Del Carrubo snc – 97019 Vittoria (RG)

L'ente Promo.Ter. Soc. Coop. con sede legale a Vittoria (RG) Via del Carrubo snc – Accreditato con D.D.G. n. 7552 del 06/12/2016 CIR ABD965 presso la Regione Siciliana a svolgere percorsi di Istruzione e Formazione professionale

VISTO il D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 e s.m.i.;

VISTO il D.D.G. N. 966 del 19/03/2013 che regola la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori, nelle sezioni ancora vigenti;

VISTO il D.D.G. n. 4228 del 01/08/2014 e s.m.i. di aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente;

VISTO il D.D.G. n. 2050 del 23/12/2021, rettificato con D.D.G. 228 DEL 16/03/2022 con in quale è stato approvato l'Avviso "FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE" ex Avviso pubblico n. 33/2019 – PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani;

VISTO il Vademecum per l'attuazione del Programma operativo della Regione Siciliana FSE 2014 – 2020;

VISTE le previsioni dell'art. 14 dell'Avviso in questione, "obblighi dei beneficiari", in particolare le lettere:

- i) Applicare nei confronti del personale dipendente il contratto collettivo nazionale del settore di riferimento;

- l) pubblicizzare attraverso procedure di trasparenza e chiarezza, le modalità di selezione di eventuale personale esterno da impiegare nelle attività previste dall'Avviso, con puntuale specifica dei ruoli e dei compiti da svolgere;
- o) assicurare l'utilizzo di personale adeguato in sede di presentazione della proposta, nel rispetto di quanto previsto dal Vademecum e dall'avviso;
- p) selezionare l'eventuale personale dipendente aggiuntivo a quello contrattualizzato ai sensi del vigente CCNL, di cui si dispone in organico alla data di pubblicazione del presente Avviso, prioritariamente dall'albo dei formatori di cui alla legge regionale n.24/1976, nel rispetto dell'art. 14 del D.P.R. n. 25/2015.

#### SI EMANA

La presente manifestazione di interesse per individuare formatori – DOCENTI con esperienza didattica e/o professionale, da impegnare per l'Avviso "FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE" ex Avviso pubblico n. 33/2019 – PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani.

Percorsi: **"CREATIVITA' IN CUCINA"** ID CORSO 46 ID EDIZIONE 50; **"L'ARTE DEL SERVIRE: CAMERIERE E BARMAN"** ID CORSO 227 ID EDIZIONE 296; **"PIZZA GOURMET E ALTRI LIEVITATI"** ID CORSO 228 ID EDIZIONE 297

I formatori ricercati dovranno possedere idoneo titolo di studio e comprovata esperienza professionale e/o didattica così come riportato nella tabella allegata.

#### **Art .1 Posizioni disponibili**

I moduli formativi oggetto di docenza e per i quali si chiede la candidatura sono i seguenti

<b>CORSO "CREATIVITA' IN CUCINA" ID CORSO 46 - ID EDIZIONE 50</b>				
<b>MODULO FORMATIVO</b>	<b>N. ORE</b>	<b>TITOLO ACCESSO</b>	<b>FASCIA DI APPARTENENZA ESPERIENZA DIDATTICA</b>	<b>PROVENIENZA DAL MONDO DELLE PROFESSIONI/IMPRESE</b>
Il mestiere del cuoco: la brigata e le attrezzature	24	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X

Buona, bella, etica: la cucina senza sprechi	12	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
Le tendenze della ristorazione moderna: healthy, free from, bio e vegana	28	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
La pasticceria da ristorazione e d'albergo	24	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
Creatività e presentazione estetica	24	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
Gli antipasti d'effetto per i buffet	32	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
Elaborazioni di alta cucina con pasta fresca	32	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
Secondi piatti d'effetto	32	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	16	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienza e Tecnologie Alimentari, diploma alberghiero	A	X
Consistenze e sapori gourmet	28	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
Le proposte gourmet della pasticceria da ristorazione	24	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
Tecniche di comunicazione efficace e team building	24	Laurea in scienze delle comunicazioni, sociologia, psicologia o titoli equipollenti	A	X

<b>"L'ARTE DEL SERVIRE: CAMERIERE E BARMAN" ID CORSO 227 ID EDIZIONE 296</b>				
<b>MODULO FORMATIVO</b>	<b>N. ORE</b>	<b>TITOLO ACCESSO</b>	<b>FASCIA DI APPARTENENZA ESPERIENZA DIDATTICA</b>	<b>PROVENIENZA DAL MONDO DELLE PROFESSIONI/IMPRESE</b>
L'arte del servire: tipologie e servizio perfetto	36	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	X
Il galateo	12	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore		X
Enologia e enografia del territorio	36	Patente di assaggiatore di vino o titolo equipollente con certificata esperienza nel settore		X
La mise en place	36	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, alberghiero o certificata esperienza nel settore		X
Bartending	36	Qualifica di barman/bartender o titolo equipollente	A	X
Gestione della comanda e del banco bar	24	Qualifica di barman/bartender o titolo equipollente	A	X
Le attrezzature di lavoro	16	Qualifica di barman/bartender o titolo equipollente	A	X
Cocktail: Analisi delle tipologie di ghiaccio e bilanciamento del gusto	24	Qualifica di barman/bartender o titolo equipollente	A	X
English for food: comunicare coi clienti internazionali	36	Laurea in lingue o titoli equipollenti/madrelingua	A	X
Tecniche di comunicazione efficace con il cliente	16	Laurea in scienze delle comunicazioni, sociologia, psicologia o titoli equipollenti	A	X
Normativa di sicurezza e igiene alimentare	16	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienza e Tecnologie Alimentari, diploma alberghiero	A	X
Tecniche di abbinamento cibo-vino	12	Patente di assaggiatore di vino o titolo		

		equipollente con certificata esperienza nel settore		X
--	--	---	--	---

<b>“PIZZA GOURMET E ALTRI LIEVITATI” ID CORSO 228 ID EDIZIONE 297</b>				
<b>MODULO FORMATIVO</b>	<b>N. ORE</b>	<b>TITOLO ACCESSO</b>	<b>FASCIA DI APPARTENENZA ESPERIENZA DIDATTICA</b>	<b>PROVENIENZA DAL MONDO DELLE PROFESSIONI/IMPRESE</b>
I lieviti e le operazioni di base	16	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
I grani antichi siciliani	16	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
La pizza farcita napoletana	16	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
Pinsa Romana	16	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
Padellino e Pala	16	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
Accensione e Settaggio dei Forni	24	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
Ordine di preparazione e condimento delle pizze gourmet	14	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X
Normativa di sicurezza e igiene alimentare	16	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie , Scienza e Tecnologie Alimentari, diploma alberghiero	A	X
Ricerca, studio e abbinamento dei prodotti di farcitura	16	Diploma di scuola secondaria superiore con esperienza professionale nel settore		X

## Art .2 Procedura riservata

L'ente Promo.Ter Soc. Coop si impegna altresì ad osservare gli obblighi di ricorrere **prioritariamente** al personale inserito nell'**Albo dei formatori** di cui all'art. 14 della legge regionale n. 24/1976 e a dare massima pubblicizzazione attraverso procedure di trasparenza e di chiarezza alle attività di individuazione del personale esterno da impiegare. Qualora non fosse possibile reperire i profili come sopra descritto i candidati saranno individuati tra coloro i quali aderiranno alla manifestazione di interesse che risultano iscritti **all'elenco dei formatori** di cui al D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020. Se le precedenti procedure non porteranno all'individuazione di un profilo idoneo, saranno valutati in subordine le candidature di **soggetti esterni**.

Infine in un'ottica di non discriminazione e pari opportunità Promo.Ter Soc. Coop si fa promotrice della più ampia partecipazione della componente femminile, assicurando il più ampio coinvolgimento delle donne nelle attività finanziate.

## Art .3 Requisiti di accesso alla selezione

- Essere cittadino italiano o di uno stato facente parte l'UE;
- Essere iscritto nelle liste elettorali di un comune dello stato di appartenenza o provenienza;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127 I comma lett. d) nelle posizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con D.P.R. n. 3 del 10/01/1957;
- Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;

- Comprovata esperienza didattica e/o professionale in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto dal Vademecum per l'attuazione del Programma operativo della Regione Siciliana FSE 2014 – 2020 nella tabella A al paragrafo 7.2.2.
- Di aver preso visione della manifestazione e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

#### **Art. 4 Modalità di presentazione delle candidature**

I soggetti interessati alla selezione dovranno far pervenire la domanda di candidatura (**Allegato A**) corredata dalla seguente documentazione:

- Curriculum vitae in formato europeo con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali firmato in ogni pagina;
- Fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità sottoscritto;
- Fotocopia del codice fiscale;
- Fotocopia del titolo di studio o autocertificazione, come da format allegato (**Allegato B**);
- Autocertificazione esperienza didattica e professionale (**Allegato C**);
- Altri documenti che il candidato ritenga utili per la valutazione.

La candidatura, dovrà pervenire **brevi manu** presso gli uffici della Promo.Ter. Soc. Coop. in Via del Carrubo snc – Vittoria (RG) o tramite **pec** all'indirizzo [promotersoccoop@legalmail.it](mailto:promotersoccoop@legalmail.it) o email all'indirizzo [formazione@promotergroup.eu](mailto:formazione@promotergroup.eu) **entro il 13/02/2023 alle ore 13.00.**

L'email o il plico debitamente sigillato dovrà contenere nell'oggetto la dicitura: "Nome\_\_\_\_\_ Cognome \_\_ Corso \_\_\_\_\_"

Le dichiarazioni contenute nella candidatura e nel curriculum andranno rese ai sensi del D.P.R. 445/2000. Il curriculum dovrà contenere l'assenso al trattamento dei dati.

**L'Ente si riserva di accogliere e protocollare, in ordine di arrivo, le istanze pervenute OLTRE IL TERMINE FISSATO e di richiedere eventuale documentazione di integrazione alle**

**domande presentate incomplete senza procedere, quindi all'esclusione immediata delle stesse.**

L'Ente si riserva la facoltà di esperire gli accertamenti diretti e indiretti ritenuti opportuni in ordine ai contenuti delle istanze presentate e di richiedere, a completamento dell'istruttoria, eventuale ulteriore documentazione.

**Art. 5 Modalità di selezione**

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile da una Commissione interna che procederà a valutare i Curricula pervenuti ed effettuare un colloquio. Saranno valutati solamente i titoli pertinenti ai moduli oggetto della candidatura, in particolare:

- Titolo di studio e di formazione (punteggio massimo 20/100)
- Esperienza didattica e professionale (punteggio massimo 30/100)
- Dettagli della disponibilità temporale allo svolgimento delle docenze (punteggio massimo 10/100)
- Capacità comunicative e relazionali (punteggio massimo 25/100)
- Precedenti esperienze di collaborazione con l'Ente Promo.Ter soc. coop. (punteggio massimo 15/100)

La selezione sarà effettuata giorno **14 febbraio 2023 alle ore 10.00** presso la sede della Promo.Ter soc. coop. a Vittoria in via del Carrubo snc, da una Commissione appositamente nominata dall'Ente che verificherà il possesso di tutti i requisiti previsti da parte dei partecipanti.

**Art. 6 Attribuzione dell'incarico e stipula del contratto**

L'Ente procederà a dare opportuna pubblicità degli esiti della valutazione sul sito <https://www.promotersoccoop.eu/web/index.php/en/corsipromotersoc-coop/formazione-professionale/formazione-finanziata/ex-avviso-33-2019>.

**Eventuali aggiornamenti all'elenco che dovessero rendersi necessari a seguito della ricezione di ulteriori candidature, verranno pubblicati entro il primo giorno del mese successivo alla presentazione delle domande.**

Per motivi di carattere organizzativo e/o didattici si prevede la possibilità, a insindacabile giudizio dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto per i singoli moduli tra più candidati risultati idonei.

L'ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura pienamente corrispondente alle esigenze progettuali.

Ai candidati selezionati sarà proposta la sottoscrizione di un contratto di lavoro parasubordinato di Collaborazione Coordinata e Continuativa come previsto dall'art. 2222 c.c., 409 c.p.c. e art. 10 CCNL della formazione professionale.

L'Ente si riserva di non affidare l'incarico anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi prefissati nel progetto.

Promoter Soc Coop si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare la presente Manifestazione di interesse, in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia, di non procedere all'affidamento dell'incarico o revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del corso.

Il presente bando, con relativi allegati, è pubblicato sul **sito dell'Ente** <https://www.promotersoccoop.eu/web/index.php/en/corsipromotersoc-coop/formazione-professionale/formazione-finanziata/ex-avviso-33-2019> e affisso al **CPI di Vittoria**.

Eventuali ricorsi all'esito delle valutazioni delle candidature potranno essere presentati entro 3 giorni dalla pubblicazione sul sito dell'Ente e secondo la tempistica prevista dalla normativa vigente.

#### **Art. 8 Informativa Privacy**

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del progetto.

## **Art. 9 Controlli**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e controllo del Dipartimento Regionale dell'istruzione e formazione professionale – Ufficio Monitoraggio e controllo – Regione Siciliana.

***Vittoria, 06/02/2023***

***F.to***

***Il Consigliere delegato del CdA***

***Dott.ssa Tuccio Veronica***

## **Allegato A**

*"FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE"*

*Ex Avviso n. 33/2019 – PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani*

### **MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_ residente a  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_ in possesso del  
titolo di studio \_\_\_\_\_ indirizzo di posta elettronica  
\_\_\_\_\_ tel \_\_\_\_\_ cell  
\_\_\_\_\_

### **DICHIARA**

- Di essere iscritto all'albo regionale dei formatori di cui all'art. 14 della legge regionale n. 24/1976 e s.m.i.
  - Si
  - NO
- Di essere iscritto all'elenco dei formatori di cui al D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020
  - Si
  - NO

### **CHIEDE**

Di accedere alla selezione del personale formatore per il corso (barrare solo un corso)

- **"CREATIVITA' IN CUCINA"** ID CORSO 46 ID EDIZIONE 50
- **"L'ARTE DEL SERVIRE: CAMERIERE E BARMAN"** ID CORSO 227 ID EDIZIONE 296
- **"PIZZA GOURMET E ALTRI LIEVITATI"** ID CORSO 228 ID EDIZIONE 297



## **Allegato B**

*"FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE"*

*Ex Avviso n. 33/2019 - PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia - Opportunità Giovani*

### **AUTOCERTIFICAZIONE DEL TITOLO DI STUDIO**

(art. 46 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_ residente a  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ indirizzo

Avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28//12/2000 e s.m.i., in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

#### **DICHIARA**

Di essere in possesso del seguente titolo di  
studio \_\_\_\_\_ conseguito presso  
\_\_\_\_\_ nell'anno \_\_\_\_\_ con votazione  
\_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## Allegato C

"FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE"

Ex Avviso n. 33/2019 – PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani

### DICHIARAZIONE DOCENTI SULL'ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA

Il/La sottoscritto/a ..... nato/a a ..... (....) il  
..... , Codice Fiscale ..... , in qualità di  
docente incaricato dei seguenti moduli formativi:

Titolo corso	ID corso	Denominazione modulo (1)

all'interno del Progetto in oggetto gestito dall'Ente Promo.ter. Soc Coop , con Sede Legale e Operativa in Vittoria (RG) , Via del Carrubo sn. avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

#### DICHIARA

- di possedere **adeguate e certificate competenze** per svolgere le attività formative dei suddetti moduli;
- di aver cumulato alla data di avvio delle attività progettuali prevista/avvenuta il / n. .... anni di **esperienza professionale** e quindi di rientrare nella fascia ..... ; le esperienze professionali, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

<sup>1</sup> Inserire tutti i moduli e relativi corsi per i quali il docente è incaricato all'interno del Progetto in oggetto.

