



L'“E. Maiorana Soc. Coop.”

Con sede legale a Canicattì (AG), via G. Guareschi, 17 – 92024 Tel 0922857241

email e.maioranaformazione@gmail.com – PEC: e.maiorana_soc.coop@pec.it

in ATS con



Il Centro Studi Socio Culturali “L. Sciascia” C.A.T.

AVVISO N. 31/2019

LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE: percorsi per l’inserimento lavorativo e l’avvio d’impresa

ID 242 Progetto “Le mani in pasta”

Ric. AV31-0163 del 22/03/2021

Graduatoria D.D.G. n. 3465 del 21/11/2023

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI



L' "E. Maiorana" Soc. Coop.

Visto

- l'Avviso pubblico n. 31/2019 – Lavoro ed imprese artigiane donne, con cui si promuovono percorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa, approvato con Decreto Dirigente Generale n. 4031 del 21/11/2019 e pubblicato nella G.U.R.S. n. 53 del 29/11/2019;
- il D.D.G. n. 1937 del 24/08/2022 con il quale è stata approvata la graduatoria delle domande pervenute in seno all'Avviso n. 31/2019;
- il D.D.G. n. 3465 del 21/11/2023 con il quale è stata approvata la graduatoria delle domande pervenute in seno all'Avviso n. 31/2019;
- il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 nella versione attualmente in vigore;
- gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione dei soggetti beneficiari da impegnare nelle attività progettuali;
- considerata la costituenda ATS con il Centro Studi Socio Culturali "L. Sciascia" C.A.T;

PUBBLICA

il presente bando per l'individuazione dei soggetti beneficiari dell'Avviso pubblico n. 31/2019.

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Le finalità dell'Avviso *Lavoro ed Impresa Artigiana Donne* consistono nel:

- fornire una formazione professionale nell'ambito dell'artigianato artistico e tradizionale a donne disoccupate o inoccupate;
- dare la possibilità di rivitalizzare mestieri e tradizioni artigiane a rischio di estinzione, valorizzandone le professionalità e riavviando produzioni caratterizzate da un'alta qualità dei manufatti;

SEDE DEL CORSO: Canicattì (AG), via G. Guareschi, 17

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Destinatarie dell'Avviso sono le **donne disoccupate o inoccupate**:

- residenti o domiciliate sul territorio regionale da almeno sei mesi al momento della candidatura;
- con un'età compresa tra un minimo di 16 anni e un massimo di 56 anni compiuti;
- che hanno assolto agli obblighi di istruzione/formazione;
- che non hanno avuto, in passato, alcun tipo di rapporto di lavoro con l'impresa artigiana ospitante il tirocinio;
- che non hanno un grado di parentela fino al secondo grado con il titolare e gli eventuali dipendenti dell'impresa artigiana.

Sono, altresì, destinatarie della misura le donne che hanno subito violenza ai sensi della Legge 15 ottobre 2013 n. 119. Possono essere destinatarie anche donne extra comunitarie, purché in possesso di permesso di soggiorno di lungo periodo o con asilo e protezione di tipo sussidiaria sul suolo italiano da almeno 24 mesi. I suddetti requisiti



devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

Numero di partecipanti: 8 + 2 udatrici

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Il progetto prevede **tre azioni consecutive e integrate tra loro:**

Azione 1 – Definizione del percorso formativo e rafforzamento delle competenze di base

Questa azione si compone di due distinte tipologie di attività tra loro complementari:

- Orientamento** finalizzata a definire sulla base delle competenze possedute e delle aspirazioni, il percorso formativo delle destinatarie. La durata di questa prima fase dell'azione deve essere di 24 ore.
- La **seconda di formazione** volta a rafforzare, anche sulla base dei risultati dell'orientamento, le competenze professionali di base dei destinatari nel settore della panetteria e pasticceria. La durata di questa seconda fase è di 140 ore.

Tabella di riepilogo articolazione del corso di Addetto panificatore pasticciere

Sede didattica: Canicattì (AG), via G. Guareschi, 17.

Titolo del modulo	Ore Aula	Competenza
Igiene e sicurezza del lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81	12	
Alfabetizzazione informatica	18	
Introduzione agli strumenti amministrativi delle imprese artigiane	18	
Attrezzature di servizio	8	1
Normative di sicurezza, igiene e HACCP	6	1
Tecniche di comunicazione organizzativa	6	1
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	12	1
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	12	2
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	18	2
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	12	2
Standard di qualità dei prodotti da forno	6	2
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	3	2
Tecnologie e metodi di stoccaggio	3	2
Uguaglianza sociale	3	
Green economy	3	
Totale complessivo in ore	140	

Azione 2 - Formazione sul lavoro attraverso attività di tirocinio.

- Ognuno degli allievi che ha partecipato ad almeno il 70% dell'azione 1, ha l'obbligo un tirocinio della durata di 720 ore presso un'impresa artigiana operante nel settore panetteria e pasticceria

Azione 3 - Accompagnamento alla creazione d'impresa.

L'azione d'accompagnamento individuale alla creazione d'impresa nel settore dell'artigianato ha la durata di 160 ore.

Le attività che compongono questa azione sono le seguenti:



- a) **Accompagnamento alla definizione dell'idea imprenditoriale che riguarda l'analisi della realizzabilità dell'idea imprenditoriale** per un impegno totale di 16 ore;
- b) **Accompagnamento alla formalizzazione dell'idea d'impresa** che comprende il supporto alla redazione del *Business Plan* e l'accompagnamento alla ricerca di agevolazioni finanziarie e accesso al credito, per un impegno totale di 60 ore
- c) **Accompagnamento all'avvio e gestione d'impresa** che prevede attività di affiancamento nella fase di start-up, di supporto alla messa a punto del piano di comunicazione e marketing e del bilancio e controllo di gestione, per un totale di 84 ore.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione al corso dovrà essere presentata unicamente attraverso il modello allegato al presente bando. Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di *immediata* disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal centro per l'impiego territoriale di Competenza con Patto di Servizio aggiornato;
- Copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- Curriculum vitae in formato Europeo firmato e sottoscritto ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000;
- Allegato 3 - Domanda di iscrizione agli interventi FSE;
- Allegato 2 - Autorizzazione al trattamento dati personali (GDPR 2016/679) debitamente datata e firmata; Saranno ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La domanda di ammissione dovrà pervenire entro le **ore 13:00 del 14 dicembre 2023**, secondo una delle seguenti modalità:

- **Consegnata a mano o spedita a mezzo raccomandata A/R** presso la sede della Costituenda ATS sita in Canicatti, via G. Guareschi, 17 CAP 92024.
La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura:

"AVVISO31/2019: Iscrizione al corso di "Addetto panificatore pasticcere" ID 242

- **Email o PEC agli indirizzi:**

email: e.maioranaformazione@gmail.com – PEC: e.maiorana_soc.coop@pec.it

L'oggetto dell'e-mail/Pec dovrà contenere la seguente dicitura:

"AVVISO31/2019: Iscrizione ai corsi di Addetto panificatore pasticcere" ID 242

Nel caso di trasmissione per raccomandata, **non farà fede il timbro posta di invio, ma quello di ricezione**. Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 30% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.



MODALITÀ DI SELEZIONE

Alla scadenza del termine di presentazione delle candidature, l'Ente nomina la commissione di valutazione e verifica i requisiti di accesso. Qualora il numero di iscritti risulti superiore al numero previsto per ciascun corso, procederà ad un prova di selezione che prevede un questionario/test e colloquio motivazionale con intervista semi-strutturata con criteri valutativi misurabili legati a specifici indicatori. La Commissione valuterà: la coerenza professionale tra il settore di studi, il settore professionale (eventuali esperienze lavorative pregresse) e l'area professionale prevista dal corso; le capacità di adattamento e competenze socio-relazionali e la motivazione. La selezione si concluderà con la graduatoria di merito, espressa in punti, degli allievi idonei ammessi, di quelli idonei esclusi e di quelli non idonei. Nel caso i candidati in possesso dei requisiti fossero in numero pari o inferiore la commissione procederà direttamente all'iscrizione al corso prescelto. Le selezioni si svolgeranno presso la sede di Canicattì (AG), via G. Guareschi n. 17, il giorno 15/12/2023 e 16/12/2023 alle ore 09:00. Eventuali modifiche alle date e agli orari previsti per le selezioni saranno tempestivamente comunicati sul sito dell'Ente e previo contatto telefonico e/o email ai candidati. Le graduatorie saranno affisse presso la sede dell'ente e pubblicate sul sito il giorno 18/12/2023. I candidati che non si dovessero presentare alle selezioni senza giustificati motivi, saranno considerati rinunciatari. A parità di risultato, prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica. In base alla graduatoria per ciascun corso verranno ammessi i primi 8 allievi. Qualora vi fossero delle rinunce, entro il limite del 30 % del monte ore previsto, si procederà allo scorrimento della graduatoria.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. I destinatari devono frequentare almeno il 70% delle attività delle varie azioni.

Le attività di tirocinio si svolgeranno presso le imprese aderenti

INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA

La data di avvio presuntiva delle attività è il 25/01/2024.

Alle partecipanti all'**Azione 1** è riconosciuta una indennità di frequenza pari a € 8,00 per ogni giornata, a condizione che abbiano partecipato ad almeno il 70% delle attività previste dal percorso (attività di orientamento e formazione di aula); **per l'Azione 2** a ogni allieva sarà corrisposta un'indennità pari a € 650,00 lordi mensili, che sarà pagata solo al raggiungimento del 70% delle attività in impresa previste per ogni mese.

CERTIFICAZIONE FINALE

Alla fine del percorso formativo verrà rilasciato un attestato degli apprendimenti acquisiti con la certificazione delle competenze secondo il sistema regionale.

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale del Lavoro, ai sensi dell'avviso 31 nonché della normativa vigente.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Le modalità di iscrizione e la gestione delle domande di iscrizione si atterranno alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR - Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy. L'ente si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato, i cui dati 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.



RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

L' "E. Maiorana" Soc. Coop., con sede legale a Canicattì (AG), via G. Guareschi, 17 – 92024 Tel 0922857241

email e.maioranaformazione@gmail.com – PEC: e.maiorana_soc.coop@pec.it

Canicattì 30/11/2023

Il Presidente
Vincenzo Lo Giudice

Allegati

Domanda di iscrizione alla selezione