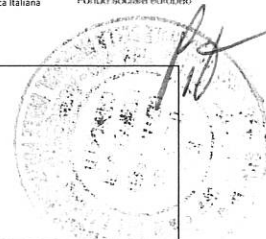


III BANDO DI RECLUTAMENTO ALLIEVE

**AVVISO 31/2019 LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE
percorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa**



**- REGIONE SICILIANA -
ASSESSORATO REGIONALE DELLA FAMIGLIA, DELLE POLITICHE SOCIALI
E DEL LAVORO - DIPARTIMENTO REGIONALE DEL LAVORO**

PROGETTO

"L'Arte e la tradizione dei dolci e dei prodotti da forno siciliani"
ID AV31-0095 - D.D.G. n.1937 del 24/08/2022

L'ATS Costituita da:

Associazione Centro Studi G. Toniolo (CAPOFILA) e Associazione Progetto Giovani (PARTNER)

VISTI

- il D.D.G. n. 4031 del 21/11/2019 di approvazione dell'avviso pubblico n. 31/2019 LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE percorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa;
- il D.D.G. n. 1528 del 08/07/2022 approvazione della graduatoria provvisoria delle istanze ammesse ed elenco provvisorio delle proposte progettuali con osservazioni;
- il D.D.G. n. 1937 del 24/08/2022 approvazione della graduatoria definitiva e avvio termini per la presentazione della progettazione esecutiva

EMANA IL PRESENTE BANDO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DELLE ALLIEVE

| Titolo del Progetto | Sede | Durata | N°destinatari |
|--|--|---------------|---|
| L'Arte e la tradizione dei dolci e dei prodotti da forno siciliani | Via Pirandello 72/74 Canicattì (AG) | 1044 ore | Massimo di 6 (di cui n. 4 titolari e n. 2 uditrici) |

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

1. Valorizzazione delle aspirazioni e delle potenzialità delle destinatarie degli interventi;
2. Promuovere lo sviluppo di competenze professionali nel settore della ristorazione;
3. Promuovere la collaborazione e tra le imprese private del territorio e il settore del privato sociale e della formazione professionale;
4. Favorire l'inserimento lavorativo e l'inclusione sociale delle destinatarie;
5. Promuovere il benessere sociale e lo sviluppo economico del territorio.



DESTINATARIE E REQUISITI DI AMMISSIONE AI CORSI

Destinatarie dell'iniziativa progettuale sono donne disoccupate o inoccupate in possesso dei seguenti requisiti:

- 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.

Si precisa che una allieva non può essere iscritta contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allieva da tutti i corsi a cui risulta iscritta.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

| <i>Azione</i> | <i>Ore</i> |
|--|-------------|
| Azione 1 - Definizione del percorso formativo e rafforzamento delle competenze di base | |
| Azione 1a- Orientamento | 24 |
| Azione 1b – Formazione in aula | 140 |
| <i>Azione</i> | <i>Ore</i> |
| Azione 2 - Formazione sul lavoro attraverso attività di tirocinio | 720 |
| <i>Azione</i> | <i>Ore</i> |
| Azione 3 – Accompagnamento al lavoro autonomo | 160 |
| Totale | 1044 |

ARTICOLAZIONE Azione 1b

| <i>Moduli</i> | <i>Ore</i> |
|--|------------|
| 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 e macchinari di servizio, verifica e manutenzione | 6 |
| Normative di sicurezza, igiene e HACCP - Corso Livello Rischio 2 | 8 |

| Moduli | Ore |
|---|------------|
| Normative di sicurezza, igiene e HACCP - Corso Livello Rischio 3 "Responsabili Industria Alimentare" | 12 |
| Tecniche di pianificazione del lavoro | 4 |
| Tecniche di comunicazione organizzativa | 2 |
| Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature | 6 |
| Elementi di gastronomia e merceologia alimentare | 6 |
| Tecniche di impasto, lievitazione e cottura di dolci e prodotti da forno | 30 |
| Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche | 4 |
| Standard di qualità dei prodotti da forno | 6 |
| Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro | 4 |
| Tecnologie e metodi di stoccaggio e raccolta differenziata dei rifiuti | 4 |
| Totale | 140 |

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le domande di candidatura e i relativi allegati dovranno pervenire **entro e non oltre le ore 12:00 del 31/10/2022 secondo le seguenti modalità:**

- ✓ "Brevi Manu" presso la Segreteria dell'ATS di Via Papa Giovanni XXIII, 19 – Canicattì (AG)
Lunedì – Mercoledì – Venerdì dalle ore 10:00 alle ore 12:00;
- ✓ Tramite raccomandata A/R indirizzata a:
Centro Studi Toniolo (Capofila dell'ATS)
Via Papa Giovanni XXIII, 19 – 92024 Canicattì (AG)

NON farà fede il timbro postale

La candidata 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 competente;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- dichiarazione, resa ai sensi del d.p.r. 445/2000, in cui si dichiara di non avere avuto, in passato, alcuntipo di rapporto di lavoro con l'impresa artigiana ospitante il tirocinio e di non avere un grado diparentela fino al secondogradocoonil titolaree gli eventuale dipendenti dell'impresa artigiana.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Le selezioni saranno volte ad accertare in prima istanza la presenza dei requisiti sopra indicati (“Destinatari e requisiti di ammissione ai corsi”). Scaduto il termine per la presentazione delle domande di partecipazione, ove il numero delle aspiranti in possesso dei requisiti richiesti fosse pari o inferiore al numero delle destinatarie previste, non si darà luogo a selezione e tutte le aspiranti saranno avviate alle attività. Si effettueranno le Selezioni nel caso in cui il numero delle domande pervenute risulteranno superiori al numero dei posti disponibili.

La selezione si svolgerà attraverso una prova scritta e un colloquio individuale. È prevista la somministrazione di prove per l'accertamento delle capacità logico-matematiche e delle conoscenze linguistiche di italiano propedeutiche alla frequenza del corso. Inoltre, si prevede lo svolgimento di un colloquio motivazionale di orientamento. Al termine delle prove la commissione esaminatrice provvederà a stilare una graduatoria delle aspiranti idonee. Sulla base delle prove effettuate, verranno selezionati coloro che hanno ottenuto i miglioripunteggi (punteggio massimo di 100/100) nell'analisi di curriculum/aspettative/motivazioni. **Le selezioni avranno luogo presso la sede dell'ATS (Centro Studi Toniolo e Progetto Giovani) - Via Papa Giovanni XXIII, 19 – Canicattì (Ag) in data 03/11/2022 alle ore 15:30.**

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Relativamente all’**“Azione 1 - Definizione del percorso formativo e rafforzamento delle competenze di base”**(**“Azione 1a – Orientamento”** e **“Azione 1b – Formazione in aula”**)il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore complessivo (164 ore in totale). Le allieve che supereranno tali limiti saranno escluse d’ufficio.

Le attività previste nell’**“Azione 2 - Formazione sul lavoro attraverso attività di tirocinio”**si svolgeranno presso un’impresa artigiana.

Le tirocinanti avranno diritto alla sospensione del tirocinio in caso di maternità, infortunio o malattia, di lunga durata, intendendosi per tali quelli che si protraggono per una durata pari o superiore a 30 giorni solari. Il tirocinio potrà inoltre essere sospeso per i periodi di chiusura aziendale della durata di almeno 15 giorni solari. Il periodo di sospensione non concorrerà al computo della durata complessiva del tirocinio secondo i limiti massimi indicati.

Nell’ **“Azione 3 - Accompagnamento alla creazione d’impresa”** verranno attuate attività di accompagnamento individuale alla creazione d’impresa nel settore dell’artigianato che prevedano la presa in carico delle allieve che hanno terminato le azioni 1 e 2 dell’intervento con una frequenza superiore al 70% delle attività in esse previste e che non avranno trovato inserimento lavorativo nella bottega artigiana presso cui avranno svolto la loro formazione in impresa.

Le attività di quest’azione si articoleranno in un percorso della durata massima di 160 ore da condurre esclusivamente su base individuale.

INDENNITÀ

1) Alle partecipanti all’Azione 1(**“Azione 1a – Orientamento”** e **“Azione 1b – Formazione in aula”**), che avrà una durata complessiva di 164 ore in totale (24 di orientamento e 140 di formazione d’aula), escluso le allieve uditrici, è riconosciuta una indennità di frequenza pari a € 8,00 lordi per ogni giornata di 6 ore, a

condizione che queste abbiano partecipato ad almeno il 70% delle attività previste dal percorso (attività di orientamento e formazione d'aula).

Nei casi di interruzione del percorso per motivi indipendenti dalla volontà delle destinatarie, l'indennità di frequenza sarà riconosciuta in proporzione alle ore di attività effettivamente svolte dalle destinatarie e debitamente documentate, a condizione che le stesse abbiano frequentato le ore minime pari ad almeno il 70% delle attività previste dal percorso (attività di orientamento e formazione d'aula).

2) Per l' "Azione 2 - Formazione sul lavoro attraverso attività di tirocinio" a ogni allieva sarà corrisposta, dal soggetto attuatore, un'indennità di partecipazione al tirocinio formativo in impresa pari a € 650,00 lordi mensili, che verrà erogata solo al raggiungimento del 70% delle attività di tirocinio formativo in impresa previsto per ogni mese.

ATTESTAZIONI FINALI

- A conclusione delle attività di tirocinio, sarà rilasciato alle destinatarie un attestato degli apprendimenti acquisiti. L'attestato degli apprendimenti acquisiti riporterà nel dettaglio le competenze tecniche e professionali e le conoscenze teoriche acquisito durante il periodo di tirocinio.

- A conclusione delle attività progettuali, in seguito alla verifica degli apprendimenti conseguiti, sarà rilasciato un "attestato di frequenza" che indicherà le competenze possedute dalle allieve.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'ATS, ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 30 Giugno 2006 n196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" E dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16- "Regolamento Europeo sulla Protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente bando.

VIGILANZA E CONTROLLO

L'intero percorso formativo e ditirocinio è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale del Lavoro.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

ATS: Associazione Centro Studi Toniolo (Capofila dell'ATS) e Associazione Progetto Giovani (Partner)

Indirizzo: Via Papa Giovanni XXIII, 19- 92024 Canicattì (AG)

Tel/Fax: (+39).0922.1884806

E-mail: centrostudionio@gmail.com

Siti web: <https://centrostudionio.it>

<https://progettogiovani.it>

Canicattì, 19/10/2022

Associazione Centro Studi Toniolo
(Capofila dell'ATS)

Il Rappresentante Legale

(Annamaria Villareale)

