



Unione europea
Fondo sociale europeo



Fondo Sociale Europeo



Repubblica Italiana
Regione Siciliana
Assessorato regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale

AVVISO N. 8/2016

**PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL
RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA**



ISTITUTO SICILIANO STUDI RICERCA E FORMAZIONE - I.S.ST.R.E.F.

Via San Giovanni Bosco, 10 – 91100 – TRAPANI

Tel/Fax: 0923.593667

Sito web: www.isstref.it

e-mail: isstref@virgilio.it

- isstref@pec.it

Progetto: Titolo/ denominazione

La Terra dei Sapori

Area Professionale/Sotto-area Professionale

AGRO-ALIMENTARE - Produzioni alimentari

Codice CIP progetto

ID progetto 129

Graduatoria D.D.G. n. 169 del 23.01.2017

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI



ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
							Ore	Giornate	
CS113	ED195	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Trapani	SI	720	144	18
CS113	ED2262	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Trapani	SI	720	144	18

*Progetto cofinanziato dal
 POR SICILIA FSE 2014-2020*

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

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.

Il profilo in uscita sarà in grado di espletare le seguenti fasi di lavoro:

A - Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro:

- Pianificazione delle fasi di lavoro;
- Preparazione di strumenti e attrezzature;
- Verifica e manutenzione ordinaria di strumenti e attrezzature.

B - Preparazione di alimenti:

- Predisposizione materie prime e semilavorati;
- Trasformazione e realizzazione di prodotti da forno, nel rispetto delle norme igienicosanitarie;
- Conservazione e stoccaggio.



Le competenze tecnico-professionali che il profilo acquisirà sono:

1. Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute;
2. Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Il percorso è organizzato in moduli formativi afferenti alle competenze tecnico-professionali del profilo di riferimento in coerenza con gli standard definiti dal Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana, alle competenze trasversali obbligatorie e alla competenza tecnico-professionale facoltativa e permetteranno il raggiungimento degli apprendimenti definiti in termini di abilità minime e conoscenze essenziali che costituiscono il contenuto descrittivo delle competenze.

La Provincia di Trapani ha registrato una costante crescita imprenditoriale del settore turistico, che ha fatto segnare, negli ultimi 4 anni, una crescita media costante del 5,5% su base annua. Negli ultimi anni si è assistito, altresì, allo sviluppo turistico del nostro territorio con un numero sempre crescente di visitatori che rimangono affascinati dalle bellezze naturali, artistiche ed architettoniche ma soprattutto dai sapori e dagli odori dei prodotti tipici siciliani. In questa ottica si inserisce la proposta progettuale “La Terra dei Sapori” volta a formare la figura professionale di “Addetto panificatore pasticcere”. La pasticceria siciliana, fortunato prodotto di una miscela di culture molto diverse tra loro, può vantare un gran numero di ricette, declinate in altrettante numerose varianti locali, che l'hanno resa famosa e apprezzata in tutto il mondo. Di grande rilievo, inoltre, sono le tradizioni legate all'arte del panificare, perché ogni angolo della Sicilia è capace di stupire con forme e preparazioni diverse l'una dall'altra. Considerando, il proliferare, in tutte le realtà territoriali, accanto alle grandi strutture turistico - ricettive, di numerosi piccoli e medi laboratori artigianali, il mercato del lavoro richiede una figura professionale che possieda competenze specifiche al fine di valorizzare e potenziare anche la piccola e media impresa. Il profilo professionale che si intende proporre è depositario di antiche ricette legate alle consuetudini territoriali che muovono dai prodotti di eccellenza, in primis quelli dei presidi Slow Food, ma anche quelli agroalimentari tradizionali e tipici, rientranti nell'atlante regionale. E' una figura poliedrica che raggiungerà particolari abilità nella realizzazione di pasticceria artigianale e capacità di elaborare prodotti da forno nell'ambito di quelle che sono le nostre specificità locali, regionali e nazionali. In tal senso, si concretizza il valore aggiunto del presente progetto “La Terra dei Sapori” volto a formare un addetto del settore della panificazione pasticceria in grado di valorizzare le ricchezze naturali della nostra terra e partendo dai cibi tradizionali e dalla filiera corta, cioè dal consumo di prodotti del proprio contesto locale, possa far nascere nei potenziali consumatori finali l'interesse a visitare il nostro territorio, operando come incentivo non solo per l'economia turistica ma anche per la piccola agricoltura e l'allevamento. Di grande rilevanza, quindi, è la spinta che si sta cercando di dare al settore agroalimentare, in funzione dei bisogni del territorio, tenendo conto di almeno quattro delle seguenti priorità comuni dell'UE: promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali; potenziare la redditività e la



competitività di tutti i tipi di agricoltura e promuovere tecnologie innovative per le aziende agricole e una gestione sostenibile delle foreste; favorire l'organizzazione della filiera alimentare, il benessere degli animali e la gestione dei rischi nel settore agricolo; preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alle foreste; incoraggiare l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a un'economia a basse emissioni di CO2 e resiliente al clima nel settore agroalimentare e forestale; promuovere l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle zone rurali. Inoltre nell'ottica di contribuire all'affermazione di una società fondata sulla conoscenza, con più posti di lavoro ed una maggiore coesione sociale, le azioni per ridurre l'esclusione sociale divengono essenziali per favorire una migliore e piena integrazione della persona. Nello specifico è prevista la realizzazione di n.3 edizioni del corso per "Addetto panificatore pasticcere" rivolte a normodotati e n.6 edizioni sempre per "Addetto panificatore pasticcere" rivolte a soggetti disabili (con menomazioni fisica, psichica o sensoriale, stabilizzata o progressiva, causa di difficoltà di apprendimento, di relazione o di integrazione).

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED195 CORSO CS113 - ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

<i>Titolo conseguito:</i>	QUALIFICA
<i>Sede di svolgimento:</i>	Via San Giovanni Bosco, 10 – 91100 - Trapani
<i>Numero di partecipanti:</i>	18
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	20/03/2017

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso, le persone in età lavorativa, le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;
- avere il titolo di studio minimo Scuola secondaria di I grado, indicato nell'**Allegato A "Elenco delle qualificazioni"** in corrispondenza del profilo di riferimento.

Non sono inclusi, tra i destinatari dell'Avviso, gli occupati. In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.



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.

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

ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Elementi di Gastronomia, Merceologia alimentare e standard di qualità	60
Norme di sicurezza, igiene e HACCP	30
Pianificazione ed Organizzazione del processo di lavoro	30
Preparazione prodotti di panificazione e pasticceria	310
Tecniche specifiche di panificazione	50
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Tecniche di comunicazione, di vendita e marketing alimentare	12
Elementi di visual merchandising	12
Packaging creativo	12
Cake Design	40
Totale complessivo in ore	600

Ore stage prevista: 120

Durata complessiva del corso: 720

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

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;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- *curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto.

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

La domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede dell'Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione – I.S.ST.R.E.F. sita in Trapani, Via San Giovanni Bosco n. 10 entro il termine improrogabile del giorno **Mercoledì 08 Febbraio 2017** ore **12.00**.

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale 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.

MODALITA' DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti e dell'identità dei candidati, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive, saranno effettuati da una apposita Commissione.

In fase di selezione degli allievi, in via prioritaria, il 50% dei posti disponibili sarà riservato a donne e n. 3 posti a cittadini non comunitari in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

Qualora il numero dei candidati risultasse superiore al numero degli allievi previsti dal progetto, si effettuerà una selezione secondo la seguenti modalità:

- Somministrazione a ciascun candidato di un questionario di competenze composto da n° 30 Test scritti a risposta multipla chiusa con quesiti da svolgere nel termine massimo di 45 minuti: a ciascuna risposta esatta verranno attribuiti 2 punti, per ciascuna risposta errata verrà sottratto 1 punto e per ciascuna risposta omessa non verrà attribuito alcun punteggio, assegnando il valore di zero; pertanto il punteggio massimo conseguibile da ciascun candidato allievo in questa prova è di 60 punti;
- Colloquio individuale motivazionale che verrà valutato dalla Commissione con un punteggio da 1 a 10 dove il valore 1 equivale al punteggio minimo e 10 al punteggio massimo.

Il punteggio massimo complessivo che ciascun candidato può conseguire nelle due prove selettive sostenute è, pertanto, di 70 punti.

La relativa graduatoria di merito degli idonei alla frequenza come risultante dagli esiti delle prove selettive svolte verrà stilata tenendo conto dei precedenti criteri sopra stabiliti e del punteggio complessivamente ottenuto da ciascun candidato.



Il punteggio della graduatoria è espressa in settantesimi e contiene l'elenco dei candidati ammessi / non ammessi e i motivi dell'esclusione per i soggetti non ammessi nonché gli assenti.

A parità di risultato nella graduatoria di idoneità alla frequenza si procederà tenendo conto delle precedenze stabilite secondo i dati strutturali del candidato seguendo il seguente ordine:

- l'anzianità di disoccupazione / inoccupazione;
- il genere, con priorità per quello femminile;
- l'anzianità anagrafica.

Al termine delle operazioni di selezione verrà redatta una graduatoria degli aspiranti idonei che sarà resa pubblica mediante affissione presso la sede dell'Ente ed inviata agli organi competenti.

Entro 10 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria i candidati potranno presentare eventuale ricorso al competente Servizio XVIII Centro per l'impiego di Trapani.

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.

Le attività di stage si svolgeranno presso le seguenti imprese:

1. Virga Paola - Via Marsala c/da Guarrato n. 43 – 91100 – Trapani;
2. Laboratorio artigianale Bellezza di Pa.Flo. s.r.l.s. - Via Ricc. Passeneto n. 21 – 91100 – Trapani;
3. PANIFICIO "MARTINEZ" di Martinez Giuseppe - Via Salemi N. 45\A – 91100 – Trapani;
4. "COSA C'E' DI BUONO" PANIFICIO di Perniciaro Vincenza - Via Cesarò n. 99 – 91016 - C.S. Erice (TP);
5. PASTICCERIA BELLEZZA MICHELE di Bellezza Paolo – Via San Pietro n. 21 – 91100 – Trapani;
6. B.C.I. GROUP srl - via G. B. FARDELLA N. 84 – 91100 – Trapani;
7. BAR "TIFFANY di Pietropaolo Elvira – 91100 - Corso Piersanti Mattarella n. 38 – 91100 – Trapani;
8. PASTICCERIA "ZUCCHERO & MIELE" di Michele La Pica - Via Eurialo n. 5 – Trapani;
9. PANIFICIO LANTILLO GIUSEPPE - Via Spalti n. 39 – 91100 – Trapani;
10. PANIFICIO GALLO "LE SPIGHE DORATE" di ANGELA ALBERTI - Via Palermo n. 18 – 91100 – Trapani;
11. "Il Tortellino" di Oddo Ignazio Fabio - Via G. B. Fardella n.124 – 91100 – Trapani;



12. PASTICCERIA SPALTI di Sansica Benvenuto - Via Spalti n. 55 – 91100 – Trapani;
13. PANIFICIO “LO PARRINO MARIA PATRIZIA” - Via G. B. Fardella n. 124 – 91100 – Trapani;
14. BERNARDO & C. srl - Via Cap. Bruno n. 7 – 91100 – Trapani;
15. ANGELINO srl - Via Ammiraglio Staiti n. 87 – 91100 – Trapani;
16. PANIFICIO MARTINEZ DI Martinez Rosario & C. s.a.s. - Via C. A. Pepoli n. 93/95 – 91100 – Trapani;
17. ANTICA PANETTERIA MARTOGNA di Gianni F.co Paolo & C. sas - Via Nausica SN – 91100 – Trapani.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 4,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.

L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata di durata inferiore a tre ore. Negli altri casi l'indennità è riconosciuta per una frequenza di almeno tre ore.

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la qualifica di Addetto Panificatore Pasticcere, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

ENTE Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione – I.S.ST.R.E.F.
INDIRIZZO Via San Giovanni Bosco n. 10 – 91100 - Trapani
TELEFONO 0923.593667 FAX 0923.593667
EMAIL isstref@virgilio.it isstref@pec.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 11.2 dell'Avviso 8/2016, nonché della normativa vigente.



DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

ALL'EDIZIONE ED2262 CORSO CS113 - ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

<i>Titolo conseguito:</i>	QUALIFICA
<i>Sede di svolgimento:</i>	Via San Giovanni Bosco, 10 – 91100 - Trapani
<i>Numero di partecipanti:</i>	18
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	20/03/2017

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso, le persone in età lavorativa, le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;
- avere il titolo di studio minimo Scuola secondaria di I grado, indicato nell'**Allegato A "Elenco delle qualificazioni"** in corrispondenza del profilo di riferimento.

Non sono inclusi, tra i destinatari dell'Avviso, gli occupati. In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

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.

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



ARTICOLAZIONE DEL CORSO

Tabella di riepilogo articolazione del corso

Titolo del modulo	Ore Aula
Elementi di Gastronomia, Merceologia alimentare e standard di qualità	60
Norme di sicurezza, igiene e HACCP	30
Pianificazione ed Organizzazione del processo di lavoro	30
Preparazione prodotti di panificazione e pasticceria	310
Tecniche specifiche di panificazione	50
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32
Tecniche di comunicazione, di vendita e marketing alimentare	12
Elementi di visual merchandising	12
Packaging creativo	12
Cake Design	40
Totale complessivo in ore	600

Ore stage prevista: 120

Durata complessiva del corso: 720

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

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;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- *curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto.

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

La domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede dell'Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione – I.S.ST.R.E.F. sita in Trapani, Via San Giovanni Bosco n. 10 entro il termine improrogabile del giorno **Mercoledì 08 Febbraio 2017** ore **12.00**.



Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale 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.

MODALITA' DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti e dell'identità dei candidati, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive, saranno effettuati da una apposita Commissione.

In fase di selezione degli allievi, in via prioritaria, il 50% dei posti disponibili sarà riservato a donne e n. 3 posti a cittadini non comunitari in possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

Qualora il numero dei candidati risultasse superiore al numero degli allievi previsti dal progetto, si effettuerà una selezione secondo la seguenti modalità:

- Somministrazione a ciascun candidato di un questionario di competenze composto da n° 30 Test scritti a risposta multipla chiusa con quesiti da svolgere nel termine massimo di 45 minuti: a ciascuna risposta esatta verranno attribuiti 2 punti, per ciascuna risposta errata verrà sottratto 1 punto e per ciascuna risposta omessa non verrà attribuito alcun punteggio, assegnando il valore di zero; pertanto il punteggio massimo conseguibile da ciascun candidato allievo in questa prova è di 60 punti;
- Colloquio individuale motivazionale che verrà valutato dalla Commissione con un punteggio da 1 a 10 dove il valore 1 equivale al punteggio minimo e 10 al punteggio massimo.

Il punteggio massimo complessivo che ciascun candidato può conseguire nelle due prove selettive sostenute è, pertanto, di 70 punti.

La relativa graduatoria di merito degli idonei alla frequenza come risultante dagli esiti delle prove selettive svolte verrà stilata tenendo conto dei precedenti criteri sopra stabiliti e del punteggio complessivamente ottenuto da ciascun candidato.

Il punteggio della graduatoria è espressa in settantesimi e contiene l'elenco dei candidati ammessi / non ammessi e i motivi dell'esclusione per i soggetti non ammessi nonché gli assenti.

A parità di risultato nella graduatoria di idoneità alla frequenza si procederà tenendo conto delle precedenzae stabilite secondo i dati strutturali del candidato seguendo il seguente ordine:

- l'anzianità di disoccupazione / inoccupazione;
- il genere, con priorità per quello femminile;
- l'anzianità anagrafica.



Al termine delle operazioni di selezione verrà redatta una graduatoria degli aspiranti idonei che sarà resa pubblica mediante affissione presso la sede dell'Ente ed inviata agli organi competenti.

Entro 10 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria i candidati potranno presentare eventuale ricorso al competente Servizio XVIII Centro per l'impiego di Trapani.

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.

Le attività di stage si svolgeranno presso le seguenti imprese:

1. Virga Paola - Via Marsala c/da Guarrato n. 43 – 91100 – Trapani;
2. Laboratorio artigianale Bellezza di Pa.Flo. s.r.l.s. - Via Ricc. Passeneto n. 21 – 91100 – Trapani;
3. PANIFICIO “MARTINEZ” di Martinez Giuseppe - Via Salemi N. 45\A – 91100 – Trapani;
4. “COSA C'E' DI BUONO” PANIFICIO di Perniciaro Vincenza - Via Cesarò n. 99 – 91016 - C.S. Erice (TP);
5. PASTICCERIA BELLEZZA MICHELE di Bellezza Paolo – Via San Pietro n. 21 – 91100 – Trapani;
6. B.C.I. GROUP srl - via G. B. FARDELLA N. 84 – 91100 – Trapani;
7. BAR “TIFFANY di Pietropaolo Elvira – 91100 - Corso Piersanti Mattarella n. 38 – 91100 – Trapani;
8. PASTICCERIA “ZUCCHERO & MIELE” di Michele La Pica - Via Eurialo n. 5 – Trapani;
9. PANIFICIO LANTILLO GIUSEPPE - Via Spalti n. 39 – 91100 – Trapani;
10. PANIFICIO GALLO “LE SPIGHE DORATE” di ANGELA ALBERTI - Via Palermo n. 18 – 91100 – Trapani;
11. “Il Tortellino” di Oddo Ignazio Fabio - Via G. B. Fardella n.124 – 91100 – Trapani;
12. PASTICCERIA SPALTI di Sansica Benvenuto - Via Spalti n. 55 – 91100 – Trapani;
13. PANIFICIO “LO PARRINO MARIA PATRIZIA” - Via G. B. Fardella n. 124 – 91100 – Trapani;
14. BERNARDO & C. srl - Via Cap. Bruno n. 7 – 91100 – Trapani;
15. ANGELINO srl - Via Ammiraglio Staiti n. 87 – 91100 – Trapani;
16. PANIFICIO MARTINEZ DI Martinez Rosario & C. s.a.s. - Via C. A. Pepoli n. 93/95 – 91100 – Trapani;



17. ANTICA PANETTERIA MARTOGNA di Gianni F.co Paolo & C. sas - Via Nausica SN – 91100 – Trapani.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 4,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame.

L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata di durata inferiore a tre ore. Negli altri casi l'indennità è riconosciuta per una frequenza di almeno tre ore.

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la qualifica di Addetto Panificatore Pasticcere, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

ENTE Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione – I.S.ST.R.E.F.
INDIRIZZO Via San Giovanni Bosco n. 10 – 91100 - Trapani
TELEFONO 0923.593667 FAX 0923.593667
EMAIL isstref@virgilio.it isstref@pec.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 11.2 dell'Avviso 8/2016, nonché della normativa vigente.

