



Finanziato dal P.O.R. Programma Operativo Regionale FSE (Fondo Sociale Europeo) Umbria 2014-2020”

Ob. Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione Asse 1 “Occupazione” – Priorità di investimento 8.1 R.A. 8.5 e 8.2 R.A. 8.1

AVVISO PUBBLICO

Reclutamento allievi per il percorso formativo integrato

ADDETTO ALLA PESCHERIA

cod. provvisorio FSE 1420-20-1-81-130-282ECD93

Soggetto accreditato presso la Regione Umbria che realizza l'intervento:

UNIVERSITA' DEI SAPORI Scarl

Questo avviso è pubblicato anche su www.arpalumbria.it

Descrizione profilo professionale

L'Addetto alla Pescheria è un lavoratore qualificato che, conoscendo le norme del commercio, igienico-sanitarie e di sicurezza, è in grado di effettuare tutte le operazioni di trattamento del pesce (pulizia, taglio, eviscerazione, deliscrazione, squamatura), dal suo approvvigionamento fino all'esposizione su banco di vendita e assistenza alla vendita, inoltre è in grado di realizzare semplici preparazioni gastronomiche a base di pesce pronti per la cottura o per il consumo (ready to eat). L'Addetto alla Pescheria trova collocazione negli esercizi commerciali di vendita di pesce e nei reparti di pescheria dei supermercati o catene di negozi specializzati.

Articolazione del percorso

Il percorso prevede una fase di formazione teorico/pratica della durata complessiva di n. 256 ore ed un tirocinio curricolare all'interno di un'impresa della durata di 480 ore (4 mesi) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili.

Per impegni giornalieri di formazione teorica superiori alle 6 ore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di vitto.

L'attività di formazione teorica è strutturata nelle seguenti Unità Formative Capitalizzabili:

Titolo Segmento/UFC	Durata (ore)
Presentazione e costituzione del gruppo classe	2
L'attività professionale di addetto qualificato alle vendite	13
L'esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	10
Sicurezza sul luogo di lavoro	10
Il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro- prodotti food	15
La preparazione del pesce per la vendita	66
Gestione del rifornimento del banco pescheria	20
Le preparazioni gastronomiche a base di pesce	65
L'attività di vendita dei prodotti ittici nella Gdo	30
Gruppo, posizione, ruolo, clima organizzativo	25

Sede di svolgimento:

La formazione teorica si svolgerà secondo le disposizioni regionali e nazionali anti-covid in modalità FAD sincrona ovvero, nel caso in cui la situazione epidemiologica lo consenta presso la sede di Università dei Sapori scasrl, Via Fontivegge, 55 - PERUGIA

Modalità di svolgimento

Il percorso formativo integrato inizierà presumibilmente entro **Novembre 2021; sarà interamente gratuito**; alle/agli allieve/i **verrà riconosciuta una indennità mensile relativa alla fase di tirocinio pari ad € 600,00**. L'importo dell'indennità è soggetto alle ritenute previste dalla normativa vigente in materia. L'indennità di tirocinio non si configura come retribuzione da lavoro di qualsiasi natura, non instaurandosi un rapporto di lavoro né con Arpal Umbria né con la struttura ospitante.

La frequenza è obbligatoria ed ogni allievo per accedere al tirocinio dovrà aver frequentato almeno il 75 % delle ore di formazione teorica, e per essere ammesso all'esame finale dovrà aver frequentato almeno il 75% sia delle ore di formazione teorica sia di quelle del tirocinio.

Al termine del percorso a coloro che avranno superato l'esame finale sarà rilasciata la seguente attestazione:

- attestato di frequenza con profitto.

Partecipanti e requisiti per l'ammissione:

Il corso è riservato a **n. 12 allievi dell'uno e dell'altro sesso**;

disoccupati/inoccupati, giovani e adulti, iscritti ai Centri per l'impiego della regione Umbria, che abbiano compiuto 18 anni o, comunque, assolto al diritto/dovere all'istruzione e formazione

gli aspiranti allieve/i devono essere in possesso dei seguenti ulteriori requisiti:

- titolo di studio: Nessun titolo di studio specifico;
- per i cittadini/e extracomunitari/e documentazione comprovante il rispetto delle normative vigenti in materia di soggiorno in Italia

Riserve:

n. 4 posti riservati a candidati donne

I citati requisiti devono essere posseduti alla **data di scadenza del presente avviso**, cioè al **05/11/2021**

Modalità di compilazione e di presentazione della domanda

La domanda di iscrizione **va debitamente sottoscritta** e redatta in carta semplice ai sensi del DPR n. 445/2000 ed **accompagnata da fotocopia chiara e leggibile di un documento di riconoscimento in corso di validità.**

In essa il candidato dovrà dichiarare:

- generalità (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale);
- indirizzo di residenza e domicilio
- recapito telefonico;
- indirizzo di posta elettronica/PEC
- cittadinanza;
- ove occorra permesso di soggiorno e data di scadenza;
- titolo di studio (indicare anche data del conseguimento ed Istituto/Università);
- stato di disoccupazione /inoccupazione (iscrizione ad uno dei Centri per l'Impiego della Regione Umbria- ai sensi del D.lgs n.150/2015 e successive modifiche);
- eventuali riserve
- autorizzazione, a favore del Soggetto attuatore e della Regione Umbria a trattare i dati riportati nella domanda per l'adempimento degli obblighi di legge, per i fini propri dell'attività formativa, per comunicazioni a soggetti esterni (professionisti, aziende, società, enti) ai fini di possibili assunzioni e/o della creazione di banche dati, dell'art. 13 REG (UE) 2016/679°

Inoltre ai sensi dell'art. 3 del DPR n. 445/2000, “(...) i cittadini di stati non appartenenti all'Unione regolarmente soggiornanti in Italia, possono utilizzare le dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 limitatamente agli stati aderenti, alle qualità personali e ai fatti certificabili o attestabili da parte di soggetti pubblici italiani, fatte salve le speciali disposizioni contenute nelle leggi e nei regolamenti concernenti la disciplina dell'immigrazione e la condizione dello straniero. (...)

Riguardo ai titoli di studio conseguiti all'estero, si dovrà produrre copia della documentazione originale con relativa dichiarazione di valore, traduzione giurata ed equiparazione

Alla domanda possono essere allegati un curriculum studi e attività lavorative svolte, nonché altra documentazione utile ai fini dell'ammissione al corso.

I modelli per la stesura della domanda sono disponibili presso:

Università dei Sapori scarl,- Via Fontivegge 55 –Perugia Tel. 075/5729935 o scaricabili dal sito www.universitadeisapori.it

Il temine di scadenza del presente avviso pubblico è fissato per il giorno 05/11/2021 alle ore 18.00.

La domanda, unitamente alla documentazione allegata, dovrà essere presentata a Università dei Sapori scarl Via Fontivegge 55 - Perugia, entro e non oltre il giorno 05/11/2021 ore 18.00, con le seguenti modalità:

- a mano;
- A mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno. La domanda si considera prodotta in tempo utile qualora spedita entro il termine perentorio sopra indicato a pena di esclusione; a tal fine farà fede la data e il timbro apposti dall'ufficio postale, avendo cura che risulti anche l'ora di spedizione;
- A mezzo Pec- posta elettronica certificata all'indirizzo universitadeisapori@pec.it

Per garantire la piena leggibilità i documenti devono essere in formato PDF.

Il Soggetto attuatore non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni causata da inesatta indicazione del recapito oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo, o per eventuali disguidi o ritardi postali/telegrafici o imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Modalità di selezione dei candidati

L'ammissibilità dei candidati è a cura del Soggetto attuatore, che procederà alla verifica del possesso individuale dei requisiti formali richiesti. I candidati non ammessi alla selezione saranno avvisati a mezzo telegramma o raccomandata con ricevuta di ritorno, PEC

La selezione degli allievi è a cura di un'apposita commissione nominata da ARPAL Regione Umbria secondo la normativa vigente e si svolgerà ai sensi di quanto disposto con DD n. 222 del 2/3/21 ARPAL Umbria (pubblicata sul portale ARPAL Umbria) da remoto nel rispetto delle disposizioni nazionali e regionali anti-covid a mezzo utilizzo piattaforma **Microsoft Teams**.

L'ammissione al percorso formativo integrato sarà subordinata al superamento di :

-prova scritta consistente in un test a risposta multipla, alla quale potrà essere assegnato un punteggio massimo di **40/100 punti**.

-un colloquio motivazionale e attitudinale al quale potrà essere assegnato un punteggio massimo pari a **60/100 punti**.

Potranno essere ammessi al colloquio un numero di candidati non superiore al triplo dei destinatari previsti nei singoli progetti e utilmente collocati nella graduatoria formulata in esito alla prova scritta.

In caso di parità di punteggio sarà data priorità per il 50% dei posti disponibili a candidate donne.

La data, l'ora e la modalità di svolgimento delle prove saranno comunicate a cura del Soggetto attuatore almeno **15 giorni** prima agli/alle interessati/e sul sito www.universitadeisapori.it

TALE PUBBLICAZIONE HA VALORE DI NOTIFICA A TUTTI GLI EFFETTI, SENZA ULTERIORE OBBLIGO DI COMUNICAZIONE

I candidati dovranno presentarsi alle prove muniti di idoneo e valido documento di riconoscimento e la mancata o ritardata presentazione nel luogo e nell'ora stabiliti sarà causa di esclusione dalla selezione.

L'elenco degli ammessi al percorso sarà pubblicato nel sito web del Soggetto attuatore **Università dei Sapori** senza ulteriore obbligo di comunicazione e sarà pertanto cura dei candidati informarsi sull'esito. La suddetta pubblicazione ha pertanto valore di notifica a tutti gli effetti.

Il presente Avviso pubblico è stato redatto ai sensi della legge n. 125 del 10/4/91 "Azioni positive per la realizzazione della parità uomo-donna nel lavoro".

Il progetto ADDETTO ALLA PESCHERIA è stato approvato con D.D. N. 67 del 22/01/2021 e n. 144 del 8/02/2021_ ARPAL Regione Umbria .

Si prende visione dell'informatica sul trattamento dei dati personali di seguito riportata e redatta ai sensi dell'art. 13 REG (UE) 2016/679

Perugia, 14/09/2021

Arpal Umbria
Il Dirigente del Servizio
Offerta Integrata delle misure di
apprendimento
Dr. Adriano Bei

Soggetto attuatore
Il Presidente
Stefano Lupi