

eirc. n. 28

AVVISO DI SELEZIONE ALUNNI CLASSI TERZE PERCORSI DI APPRENDISTATO A.S. 2026/2027

AVVISO

PER LA SELEZIONE DI ALUNNI DEL 3° ANNO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA , SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA, PASTICCERIA, FINALIZZATA ALL'ASSUNZIONE PRESSO AZIENDE DEL SETTORE TURISTICO, RICETTIVO ED ENOGASTRONOMICO DELLA REGIONE SICILIANA CON CONTRATTO DI "APPRENDISTATO DI PRIMO LIVELLO"

VISTI

- Il D.Lgs. n. 81 del 15 giugno 2015, recante: «Disciplina organica dei contratti di lavoro e revisione della normativa in tema di mansioni, a norma dell'art. 1, comma 7 della legge 10 dicembre 2014, n. 183» che ha riorganizzato la disciplina del contratto di apprendistato;
 - La Legge 13 luglio 2015 n. 107 "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";
 - Il decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca e il Ministro dell'economia e delle finanze, del 12 ottobre 2015, pubblicato sulla G.U.: n. 296 del 21/12/2015 attuativo del decreto legislativo n. 81 del 2008, recante la "Definizione degli standard formativi dell'apprendistato e criteri generali per la realizzazione dei percorsi di apprendistato, in attuazione all'articolo 46, comma 1, del decreto legislativo 15 giugno 2008, n. 81";
 - Il Decreto Inter-assessoriale dell'Assessore Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale di concerto con l'Assessore della Famiglia e delle Politiche sociali e del Lavoro n° 3082 del 20/06/2016 che approva la disciplina dei profili formativi del contratto di apprendistato;
 - La Deliberazione della Giunta della Regione Siciliana n. 213 del 17 giugno 2016 che recepisce il sopracitato 'Decreto Interministeriale del 12 ottobre 2015 concernente "definizione degli standard formativi dell'apprendistato e criteri generali per la realizzazione dei percorsi di apprendistato in attuazione dell'art. 46, c. 1, del D.Lgs 15 giugno 2008, n.81";
- la Deliberazione di Giunta Regionale n° 428 del 22/12/2016 "Definizione degli Standard formativi dell'Apprendistato di III° livello e Criteri generali per la realizzazione dei percorsi di Apprendistato in attuazione degli articoli 43 e 45 del D.Lgs 15 giugno 2008, n.81. Ultimazione del quadro regolatorio".
- Il DDG N. 1106 DEL 09.08.2024 dell'Assessorato dell'Istruzione e Formazione Professionale della Regione Siciliana Dipartimento Regionale dell'Istruzione, dell'Università e del Diritto allo studio di "Approvazione Avviso Pubblico N. 18/2024 PR FSE+ SICILIA 2021/2027 per l'individuazione di un Catalogo e sostegno alla realizzazione di un'offerta formativa in apprendistato di I livello ai sensi dell'art. 43 del D. Lgs. 81/2008 per gli allievi delle Istituzioni scolastiche di II° grado statali – A.S. 2024/2025;

SI RENDE NOTO CHE

L'IPSSEOA Pietro Piazza, con sede legale nel Comune di Palermo, inserita nel Catalogo della Regione Siciliana dell'offerta formativa in apprendistato di I° livello, è in atto, alla ricerca di aziende del settore turistico, alberghiero ed enogastronomico e intende attivare un programma di durata coerente con il conseguimento della Qualifica professionale triennale, **RIVOLTO AGLI STUDENTI E ALLE STUDENTESSE DEL 3° ANNO** degli indirizzi: **Operatore della ristorazione; Operatore della ristorazione opzione prodotti dolciari e artigianali industriali; Operatore della ristorazione (Servizi di sala e bar); Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza (Servizi del turismo e Strutture ricettive)**. Tutte le azioni formative proposte garantiscono il perseguimento dei principi orizzontali e delle priorità trasversali della programmazione comunitaria (parità di genere, pari opportunità, non discriminazione e accessibilità per le persone con disabilità, sviluppo sostenibile e DNSH).

Il Programma di apprendistato, per il conseguimento del diploma di istruzione secondaria superiore, consente alle/agli studentesse/studenti di inserirsi in un vero contesto aziendale, durante il terzo anno del corso di studi, alternando la frequenza delle lezioni in classe (50% del monte ore ordinamentale), alla presenza in azienda per la formazione tecnico-professionale (50% del monte ore ordinamentale) e lavoro in azienda 800 ore.

L'integrazione tra l'apprendimento in aula e l'esperienza lavorativa, è supportata e favorita, per ciascuno "studente-apprendista", da un **tutor aziendale**, nominato dall'azienda e da un **tutor scolastico** nominato dalla scuola.

La presenza in azienda è prevista, durante il periodo di FORMAZIONE INTERNA, per 16 ore settimanali (in almeno due giorni tra venerdì, sabato e domenica) dal mese di **Ottobre/Novembre 2026** e secondo quanto previsto dai singoli contratti stipulati con le aziende aderenti.

Completata la formazione esterna a scuola, l'alunno/a lascerà la scuola e continuerà la formazione interna in azienda per 40 ore settimanali fino al completamento della formazione. Successivamente l'apprendista lavorerà circa 800 ore fino al 30/09/2027.

Agli/Alle alunni/e che verranno assunti/e con contratto di apprendistato di I° livello, ai sensi dell'art. 43 del D.lgs. 81/2015, sarà corrisposto un **TRATTAMENTO ECONOMICO MENSILE**, in proporzione alle ore svolte in azienda e secondo quanto previsto dal C.C.N.L. applicato dall'azienda e secondo quanto stabilito dal contratto di lavoro individuale firmato dalle parti (azienda e apprendista).

Il percorso del 3° anno sarà ridefinito attraverso la progettazione congiunta tra scuola e impresa, in modo da realizzare un profilo caratterizzato da competenze e conoscenze che meglio rispondano alle richieste provenienti dal settore produttivo e favoriscano la transizione dalla scuola al lavoro.

Agli studenti inseriti nel programma è assicurata la possibilità di rientrare nel percorso scolastico ordinario, in caso di dimissioni.

SEDE DEL PROGRAMMA

La sede per l'attuazione del Programma è l'IPSSEOA Pietro Piazza, Codice Fiscale 97133380820 P. IVA 97133380820 con sede legale a Palermo CAP 90123 Provincia (PA) in Corso dei Mille n. 181 tel. 0916011012 fax. 0916175516 PEC parh02000@pec.istruzione.it.

Le/gli alunne/i selezionati dalle aziende, svolgeranno l'attività lavorativa presso la sede operativa delle aziende oggetto del Protocollo che saranno ubicate nel territorio della Regione Siciliana.



REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE AL PROGRAMMA

Possono partecipare **tutte/i le/gli alunne/i** che abbiano compiuto i 15 anni di età e fino al compimento dei 25, frequentanti, nell'anno scolastico 2026/2027, **LA CLASSE TERZA** degli indirizzi di **ENOGASTRONOMIA, SALA E BAR, PASTICCERIA E ACCOGLIENZA TURISTICA** dell'IPSSEOA Pietro Piazza.

Domande di partecipazione

Le candidature redatte sul **Modello allegato**, nel caso di alunna/o minorenni, dovranno essere sottoscritte in originale dal genitore e corredate dal **documento d'identità** in corso di validità di entrambi (**genitore e alunno/a**) e dal **Curriculum narrativo** contenente tutti i dati anagrafici, i titoli conseguiti e le esperienze formative e lavorative svolte. Qualora il/la candidato/a sia in possesso di **certificazione linguistica, informatica e/o eventuali titoli legati all'indirizzo di studio (es. attestati sicurezza, haccp, partecipazioni a concorsi etc.)**, gli stessi dovranno essere dichiarati nella candidatura in autocertificazione (ai sensi del DPR 445/2000). Eventuali certificazioni/titoli dichiarati potranno essere richiesti in originale ai fini della verifica.

Le istanze di candidatura dovranno pervenire attraverso la seguente modalità entro le ore **12.00 DEL GIORNO 30 SETTEMBRE 2026**, all'IPSSEOA Pietro Piazza di Palermo:

- **direttamente a scuola**, presso i collaboratori scolastici del 5° piano (Sigg. **BUSALACCHI/GERACI**),
- o **VIA MAIL**, all'indirizzo di posta elettronica **PCTO@IPSSEOAPIAZZA.IT** indicando sulla domanda la seguente dicitura: **SELEZIONE ALUNNE/I APPRENDISTATO CLASSE TERZA**.

Modalità ed Esiti della Selezione

L'individuazione degli apprendisti sarà compiuta dall'azienda oggetto del Protocollo, nel rispetto delle pari opportunità di accesso e delle norme sulla privacy, con iter conoscitivo, mediante colloqui individuali, prove laboratoriali, test, al fine di evidenziare motivazioni, attitudini, conoscenze, anche in relazione al ruolo da svolgere in azienda.

L'azienda comunicherà gli esiti della selezione all'IPSSEOA Pietro Piazza di Palermo, che avrà cura di comunicarli agli studenti individuati.

I RESPONSABILI DEL PROCEDIMENTO

(U.O. APPRENDISTATO)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Vito PECORARO)

(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs. 39/93)

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE A.S. 2026/2027

AVVISO DI SELEZIONE PER L'ASSUNZIONE DI STUDENTI-LAVORATORI CON CONTRATTO DI APPRENDISTATO DI 1° LIVELLO

Il/la sottoscritto/a (studente/studentessa) _____
nato/a a _____ classe _____ sezione _____ indirizzo (1): _____
il ____/____/____ Codice Fiscale _____
residente in _____ Prov. _____
C.A.P. _____ Via/Piazza _____ N. _____
Indirizzo a cui ricevere le eventuali comunicazioni individuali (se diverso dalla residenza): _____
TELEFONO _____ CELLULARE _____
E-MAIL SCOLASTICA _____
DOC. DI IDENTITA' (ALLEGARE) _____ N° _____
RILASCIATO DA: _____ IL ____/____/____
CON VALIDITA' _____

CONSAPEVOLE

che le dichiarazioni mendaci e la falsità in atti comportano responsabilità penale ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, nonché le conseguenze di cui all'art. 75 del D.P.R. n. 445/2000

CHIEDE

in qualità di studente dell'IPSSOA P. Piazza di Palermo, della classe _____ indirizzo (1) (enogastronomia, sala, accoglienza, pasticceria) _____ di partecipare alla selezione per l'assunzione di apprendista di cui all'Avviso Circolare prot. N. _____ del _____

DICHIARA

1. di possedere i seguenti requisiti di ammissione alla selezione (Nota Bene: occorre barrare con la crocetta i requisiti posseduti):

- ☐ età non inferiore a 15 anni e non superiore a 25 anni;
- ☐ di frequentare il III° anno indirizzo enogastronomia (cucina);
- ☐ di frequentare il III° anno, indirizzo pasticceria;
- ☐ di frequentare il III° anno indirizzo ristorazione (servizi di sala e bar);
- ☐ di frequentare il III° anno indirizzo servizi di promozione ed accoglienza;
- ☐ di frequentare il IV° anno indirizzo enogastronomia (cucina);
- ☐ di frequentare il IV° anno indirizzo ristorazione (servizi di sala e bar);
- ☐ di frequentare il IV° anno indirizzo servizi di promozione ed accoglienza;
- ☐ di frequentare il IV° anno, indirizzo pasticceria.

Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente. (Fare firmare al genitore in caso di minore).

Data ____/____/____

FIRMA

FIRMA DEL GENITORE/TUTORE

Documenti da allegare alla presente, a pena esclusione dalla selezione:

1. Fotocopia di un documento di identità in corso di validità dell'alunno/a e del genitore/tutore in caso di minore
2. Curriculum narrativo

INFORMAZIONI

Eventuale esperienza in attività lavorativa (anche in p.c.t.o. ex alternanza scuola lavoro)

Eventuale possesso di titoli, certificazioni (HACCP, SICUREZZA SUL LAVORO, LINGUISTICHE, etc.)

Le candidature POTRANNO PRESENTARSI ENTRO IL 30/09/2026 direttamente a scuola, presso i collaboratori scolastici del 5° piano (Sigg. BUSALACCHI/GERACI), - o VIA MAIL, all'indirizzo di posta elettronica PCTO@IPSSEOAPIAZZA.IT indicando sulla domanda la seguente dicitura: SELEZIONE ALUNNE/I APPRENDISTATO

(1) ENOGASTRONOMIA, SALA E BAR, ACCOGLIENZA TURISTICA, PASTICCERIA