**AVVISO DI SELEZIONE ALUNNI CLASSI *TERZE* PERCORSI DI APPRENDISTATO A.S. 2023/2024.**

**“PROGRAMMA DI APPRENDISTATO PER LA QUALIFICA PROFESSIONALE TRIENNALE**

**AVVISO**

**PER LA SELEZIONE DI ALUNNI DEL *3° ANNO* INDIRIZZO *ENOGASTRONOMIA* , *SALA E BAR*, *ACCOGLIENZA TURISTICA, PASTICCERIA*, FINALIZZATA ALL’ASSUNZIONE PRESSO AZIENDE DEL SETTORE TURISTICO, RICETTIVO ED ENOGASTRONOMICO DELLA REGIONE SICILIANA CON CONTRATTO DI “APPRENDISTATO DI PRIMO LIVELLO” E PER IL CONSEGUIMENTO CONTESTUALE DELLA QUALIFICA PROFESSIONALE TRIENNALE.**

**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. |, 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 2015, 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 2015, 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 2015, 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 2015, n.81. Ultimazione del quadro regolatorio”.

- Il DDG dell’Assessorato dell’Istruzione e Formazione Professionale della Regione Siciliana Dipartimento Regionale dell’Istruzione, dell’Università e del Diritto allo studio di “Approvazione del Catalogo regionale dell’offerta formativa in apprendistato di I livello ai sensi dell’art. 43 del D. Lgs. 81/2015 per gli allievi delle Istituzione scolastiche di II° grado statali – A.S. 2023/2024;

**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** che contestualmente conseguiranno la Qualifica Professionale triennale di **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).**

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 (dal sabato alla Domenica) dal mese di **Ottobre/Novembre 2023** 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.

Agli allievi che verranno assunti 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.

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.

I periodi di apprendistato svolti in azienda saranno valutati e certificati e costituiranno titolo formativo ai fini dell'ammissione all'Esame della Qualifica professionale triennale. 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 97133380820P. IVA 97133380820con sede legale a Palermo CAP 90123 Provincia (PA) in Corso dei Mille n. 181tel. 0916011012 fax. 0916175516PEC [parh02000@pec.istruzione.it](mailto:parh02000@pec.istruzione.it).

Le/gli alunne/i preselezionate/i dall’Istituzione Scolastica e 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 le/gli alunne/i che abbiano compiuto i 15 anni di età e fino al compimento dei 25, frequentanti, nell’anno scolastico 2023/2024, **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 minorenne, dovranno essere sottoscritte in originale dal genitore e corredate dal **documento d’identità** e dal **Curriculum narrativo** in corso di validità, **del genitore e dello studente stesso**. Le istanze di candidatura dovranno pervenire attraverso la seguente modalità entro le ore **14.00 del giorno 13 OTTOBRE 2023**, all’IPSSEOA Pietro Piazza di Palermo:

- **direttamente a scuola**, presso i collaboratori scolastici del 5° piano (Sigg. **BUSALACCHI/ONORATO**),

- o **VIA MAIL**, all’indirizzo di posta elettronica **apprendistato@ipsseoapiazza.it**. indicando sulla domanda la seguente dicitura: **SELEZIONE ALUNNE/I APPRENDISTATO CLASSE TERZA**.

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.

**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.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(PROF. GIUSEPPE DI MASI)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Vito PECORARO)

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