



**POR Campania 2000/2006  
Asse III – Misure 3.2 – 3.3  
Percorsi Integrati di orientamento,  
formazione e work experience  
PFT – Alburni Calore Salernitano**

**Mod.:** **Prot.:**  
**Comm.:** **Data:**  
Via G.Porzio, 4 C.D. isola G1 - 80143 Napoli  
Tel 081 7879155 Fax 081 32231125  
[www.adim.info](http://www.adim.info) [segreteria@adim.info](mailto:segreteria@adim.info)  
Luciano Mattina Cell. 335 6661848

**Avviso pubblico per l'attuazione di Percorsi integrati di inserimento lavorativo da realizzare con il contributo del Fondo Sociale Europeo.**

**Scadenza 29/06/2006**

<b>FINALITA'</b>	Il presente avviso ha lo scopo di qualificare al massimo l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, individuando, da un lato, il fabbisogno professionale ed occupazionale delle imprese del territorio dei suddetti Patti Territoriali e attuando, dall'altro, percorsi formativi tesi a far acquisire tali professionalità e competenze al Capitale Umano residente nei Comuni del Patto Territoriale Alburni Calore Salernitano e del Patto Territoriale Sistema Cilento.
<b>AREE AGEVOLABILI</b>	<b>Comuni:</b> Alfano, Aquara, Ascea, Bellosguardo, Camerota, Campora, Cannalonga, Casal Velino, Castel San Lorenzo, Castelcivita, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle Di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cicerale, Controne, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Futani, Gioi Cilento, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio Della Civitella, Montano Antilia, Montecorice, Monteforte Cilento, Novi Velia, Ogliastro Cilento Omignano, Orria, Ottati, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccagloriosa, Rofrano, Roscigno, Rutino, Sacco, Salento, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento, San Mauro La Bruca, Sant'Angelo a Fasanella, Serra Mezzana, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Torchiara, Valle Dell'angelo, Vallo della Lucania.
<b>SOGETTI PROPONENTI</b>	Imprese pubbliche o private o a capitale misto, anche in forma associata/consorziate (in particolare quando trattasi di PMI).
<b>SOGGETTI ATTUATORI</b>	Enti e organismi detentori di una esperienza avanzata e consolidata in materia di formazione. Gli organismi di formazione, all'atto della presentazione del progetto, debbono dimostrare di essere in regola con le procedure dell'accreditamento, di cui alla delibera della Giunta Regionale della Campania n. 3927 del 27/8/2002 pubblicata sul BURC n° 42 del 9/9/2002 o in regola con le procedure di accreditamento ai sensi della Delibera di Giunta Regionale della Campania n. 808/2004.
<b>DESTINATARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Giovani in cerca di occupazione da oltre sei mesi</li> <li>• Disoccupati adulti da oltre dodici mesi</li> <li>• Lavoratori in Cassa Integrazione straordinaria</li> <li>• Lavoratori in mobilità</li> <li>• Lavoratori socialmente utili</li> <li>• Persone inserite con contratto di apprendistato o altro contratto a causa mista.</li> </ul>
<b>SETTORI E TIPOLOGIE AMMISSIBILI</b>	<b>Settori:</b> Turismo Agroindustria Servizi Manifatturiero Zootecnia Agriturismo Ortofrutticolo Olivicolo Castagne <b>Tipologia A:</b> percorso integrato di 600 ore di cui il 30% di attività aula e 70% di attività work experience ( 20 allievi - €132.000,00) <b>Tipologia B:</b> durata complessiva 4 mesi strutturata sotto forma di work experience (€ 6.600,00 di cui 2.400,00 relativi alla erogazione di una borsa di studio mensile di € 600,00)



**POR Campania 2000/2006  
Asse III – Misure 3.2 – 3.3  
Percorsi Integrati di orientamento,  
formazione e work experience  
PFT – Alburni Calore Salernitano**

**Mod.:** **Prot.:**  
**Comm.:** **Data:**  
Via G.Porzio, 4 C.D. isola G1 - 80143 Napoli  
Tel 081 7879155 Fax 081 32231125  
[www.adim.info](http://www.adim.info) [segreteria@adim.info](mailto:segreteria@adim.info)  
Luciano Mattina Cell. 335 6661848

<b>OBBLIGHI SOGGETTO PROPONENTE</b>	Impegno dei soggetti proponenti (imprese singole o associate) di assumere, entro un mese dal termine delle attività formative, a tempo indeterminato o determinato, almeno l'80% dei soggetti formati come da Delibera di Giunta Regionale della Campania n. 1670 del 20/04/2001.
<b>DOCUMENTALE</b>	1)Copia Documento Riconoscimento del Legale Rappresentante 2) CCIAA non anteriore a sei mesi dalla data di presentazione della domanda con dicitura antimafia e fallimentare ( nel caso di impresa non soggetta a tale iscrizione, dichiarazione con valore equivalente resa dal legale rappresentante) 3) richiesta per il finanziamento (All. A) 4) Dichiarazione sostitutiva di affidabilità giuridica (All. A.1) 5) Dichiarazione sostitutiva di impegno all'assunzione ( All. A. 2) 6) Dichiarazione di conformità normative comunitarie e regionali (All. A 3)
<b>PROFILI PROFESSIONALI</b>	All. 1



**POR Campania 2000/2006**  
**Asse III – Misure 3.2 – 3.3**  
**Percorsi Integrati di orientamento,**  
**formazione e work experience**  
**PFT – Alburni Calore Salernitano**

**Mod.:** **Prot.:**  
**Comm.:** **Data:**  
Via G.Porzio, 4 C.D. isola G1 - 80143 Napoli  
Tel 081 7879155 Fax 081 32231125  
[www.adim.info](http://www.adim.info) [segreteria@adim.info](mailto:segreteria@adim.info)  
Luciano Mattina Cell. 335 6661848

**All. 1**

<b>Area aziendale</b>	<b>Profili professionali</b>
<b>Turismo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabile accoglienza ai piani</li><li>• Operatore professionale di congressi</li><li>• Responsabile della reception di esercizi turisticoalberghiero</li><li>• Responsabile di sala bar</li><li>• Responsabile della gestione e della preparazione dei prodotti alimentari in cucina</li><li>• Responsabile gestione sala ristorante</li><li>• Tecnico superiore per la valorizzazione turistica nelle aree rurali</li></ul>
<b>Agroindustria</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Operatore meccanico</li><li>• Addetto alla programmazione della produzione</li><li>• Tecnico della trasformazione di prodotti caseari del settore bufalino</li><li>• Tecnico della trasformazione dei prodotti caseari</li></ul>
<b>Manifatturiero</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Operatore meccanico</li></ul>
<b>Zootecnia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnico dell'alimentazione zootecnica</li><li>• Tecnico delle produzioni zootecniche</li></ul>
<b>Agriturismo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnico nella conduzione di imprese agrituristiche</li></ul>
<b>Ortofrutticolo/Castagne</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnico per la produzione castanicol</li><li>• Tecnico della trasformazione e commercializzazione ortofrutticola</li></ul>
<b>Olivicolo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnico del settore olivicolo-oleario</li></ul>