

**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE DEGLI ALLIEVI
DEL PROGETTO "AVANTI"**

(Codice istanza: ID 33)

Sede: Pace del Mela (ME)**PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Avviso Pubblico n.7/2023****Prot. n. 3/24 del 02/01/2024**

Artha S.r.l., in attuazione dell'Avviso Pubblico n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia",

VISTI

- il DDG n.1095 del 11/10/2023, con cui il Dipartimento Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana ha approvato l'Avviso Pubblico n.7/2023, successivamente modificato con il DDG n.1210 del 31/10/2023 e il DDG n.1319 del 17/11/2023;
- il D.D.G. n.754 del 26/07/2023, con cui è stato approvato il *Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Versione n. 1.0 del 26/07/2023*;

DISPONE

il presente Bando, articolato come segue, per selezionare gli allievi destinatari per la sede di **Pace del Mela (ME)** del Progetto "Avanti", cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+, nell'ambito dell'Avviso 7/20232:

Art. 1 – FINALITÀ DEGLI INTERVENTI

Il Progetto si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana nei seguenti ambiti professionali:

Id	Corso	Durata in ore				Titolo di studio minimo	Assenze consentite nel percorso base (escluse le ore dei moduli trasversali obbligatori)	Certificazione finale	N° allievi
		Percorso base in aula	Percorso base in stage	Moduli trasversali	Totale				
CS1753 ED21132	Addetto amministrativo segretariale	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1759 ED21134	Addetto contabilità	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1760 ED21135	Addetto impianti elettrici civili	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1771 ED21136	Addetto installazione impianti idrosanitari	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1774 ED21137	Addetto magazzino e logistica	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS4520 ED21174	Addetto panificatore pasticciere	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1778 ED21138	Animatore servizi all'infanzia	480	320	54	854	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15

CS1779 ED21142	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	630	270	54	954	Diploma	30%	Specializzazione (4 EQF)	15
CS1780 ED21145	Assistente di studio odontoiatrico	300	400	54	754	Licenza Media	10%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2978 ED21146	Collaboratore di cucina	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS2979 ED21147	Collaboratore di sala e bar	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS2980 ED21148	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS2982 ED21152	Estetista	630	270	54	954	Licenza Media	30%	Abilitazione professionale (4 EQF)	15
CS2984 ED21154	Operatore del benessere - acconciatura	1260	540	54	1854	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2985 ED21157	Operatore del benessere - estetica	1260	540	54	1854	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2986 ED21163	Operatore informatico di risorse web	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2987 ED21167	Operatore informatico su dispositivi e reti	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2988 ED21171	Operatore socio assistenziale	420	280	54	754	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2990 ED21172	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2991 ED21173	Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)	540	360	54	954	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15

Art. 2 - ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI

L'avvio di ciascun percorso formativo è subordinato all'ammissione a finanziamento da parte del Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana. Ai sensi dell'Avviso, in caso di ammissione a finanziamento, l'avvio delle attività è previsto entro il 28/02/2024.

Tutti i percorsi formativi, esclusi gli esami finali, dovranno concludersi secondo le seguenti tempistiche a decorrere dalla data di avvio:

- i percorsi non superiori a 600 ore dovranno concludersi entro 10 mesi;
- i percorsi superiori alle 600 ed inferiori a 900 ore dovranno concludersi entro 13 mesi;
- i percorsi superiori a 900 ed inferiori a 1500 ore dovranno concludersi entro 20 mesi;
- i percorsi superiori a 1500 ore dovranno concludersi entro 24 mesi.

Le attività in aula si svolgeranno presso la sede di Artha S.r.l. sita a **Pace del Mela (ME) in via Statale n.142.**

Le attività di stage si svolgeranno presso aziende locali operanti nel settore specifico di ciascun percorso formativo. Nel periodo di svolgimento, ciascun percorso formativo si articolerà come indicato di seguito:

Addetto amministrativo segretariale

Profilo professionale
L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	- Tecniche di comunicazione	18
	- Tecniche di archiviazione	30
	- Corrispondenza commerciale	58
	- Tecniche di segreteria	56
	- Funzionalità del software applicativo d'ufficio	30
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale	56
	- Strumenti di incasso e pagamento	56
	- Elementi di organizzazione aziendale	56
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
TOTALE		654

Addetto contabilità

Profilo professionale		
L'Addetto contabilità si può inserire, con ruolo esecutivo, all'interno dei processi amministrativo/contabili di una organizzazione di lavoro predefinita di qualsiasi settore. Questa figura sarà in grado di elaborare la documentazione relativa al processo amministrativo, utilizzando procedure e strumenti informatici. In prospettiva, da un ruolo prettamente esecutivo si può ipotizzare l'accesso, attraverso l'esperienza di lavoro o successive specializzazioni, a procedure più complesse o a ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia e di gestione delle variazioni.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	- Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento	12
	- Scritture contabili elementari	81
	- Applicativo gestionale di riferimento	24
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale	81
	- Elementi di organizzazione aziendale	81
	- Strumenti di incasso e pagamento	81
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
TOTALE		654

Addetto impianti elettrici civili

Profilo professionale		
L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	12
	- Simbologia impianti elettrici	6
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tecniche di pianificazione	12
	- Tipologie di impianti elettrici	12
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	- Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	26
	- Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	26
	- Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	26
3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	- Caratteristiche dei conduttori elettrici	12
	- Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	26
	- Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	6
	- Modalità di cablaggio	26
	- Schemi elettrici	12
	- Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	26
	- Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	30
	- Tipologie di isolamento	12
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
TOTALE		554

Addetto installazione impianti idrosanitari

Profilo professionale		
Il profilo di addetto installazione impianti idrosanitari ha le competenze di base per operare nel settore idraulico civile, in affiancamento ad operatori maggiormente qualificati. L'addetto è in grado di operare in autonomia per quanto riguarda la predisposizione dei componenti da installare, per quanto riguarda le operazioni di montaggio e collegamento degli impianti sanitari e per quel che riguarda le regolazioni e la messa a punto. Durante la fase di verifica e collaudo dell'impianto, l'addetto fornisce supporto all'idraulico abilitato, che è responsabile di attestarne la conformità alle specifiche di progetto e alle norme tecniche e di sicurezza.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	- Componenti idrosanitari	24
	- Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24
2 - Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	- Lavorazioni per il collegamento di tubi	258
3 - Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	- Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24
	- Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	6
	- Interpretazione dei documenti costruttivi	12
	- Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	12

<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
TOTALE		654

Addetto magazzino e logistica

Profilo professionale		
L'Addetto magazzino e logistica è una figura in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini. E' in grado di provvedere all'imballaggio, alla spedizione, alla consegna delle merci e registrare i relativi dati informativi. Opera e controlla il proprio lavoro con un discreto livello di autonomia in conformità con i processi codificati. L'Addetto magazzino e logistica può inserirsi all'interno di un'organizzazione commerciale o industriale di qualsiasi settore economico o dimensione.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare alla gestione del magazzino	- Elementi di merceologia - Elementi di approvvigionamento e logistica - Tecniche di gestione del magazzino - Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	12 48 48 48
2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	- Procedure di ricevimento - Elementi di stoccaggio delle merci	48 48
3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	- Procedure di spedizione	48
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
TOTALE		554

Addetto panificatore pasticcere

Profilo professionale		
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.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	- Attrezzature di servizio - Normative di sicurezza, igiene e HACCP - Tecniche di pianificazione - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	6 6 6 12 6

2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	- Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	144
	- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	144
	- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	18
	- Standard di qualità dei prodotti da forno	6
	- Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	6
	- Tecnologie e metodi di stoccaggio	6
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
TOTALE		654

Animatore servizi all'infanzia

Profilo professionale		
L'animatore servizi all'infanzia è una figura che opera in contesti diversi con competenze di cura dei bisogni primari del bambino e animazione di piccoli gruppi di bambini attraverso attività ludiche. L'animatore servizi all'infanzia potrà operare come supporto alle attività degli educatori prima infanzia e degli educatori e animatori professionali in contesti quali: nidi, scuole dell'infanzia, comunità, micronidi, attività estive, baby parking, punti gioco, servizi di baby-sitting e comunque in spazi e tempi in cui la famiglia necessita di un ulteriore sostegno. L'animatore servizi all'infanzia possiede competenze comunicative e relazionali. È, inoltre, in grado di sviluppare relazioni empatiche con i bambini, comprendendone i bisogni e promuovendone l'autonomia; sa collaborare con altre figure professionali e la famiglia.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Soddisfare i bisogni primari del bambino	- Elementi di puericultura	18
	- Elementi di psicopedagogia	18
	- Elementi di neuropsichiatria infantile	18
	- Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55
2 - Garantire la sicurezza del bambino	- Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	55
3 - Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	- Elementi di antropologia e di relazione interculturale	18
	- Teorie e tecniche di comunicazione	18
4 - Individuare attività ludiche e di animazione	- Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie	60
	- Tecniche di laboratorio	55
	- Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55
5 - Progettare attività ludiche e di animazione	- Tecniche di progettazione	55
	- Tecniche di documentazione dell'attività di animazione	55
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		320
TOTALE		854

Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

Profilo professionale
L'assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili facilita l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. Opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e

dall'assistente di base e igienico-personale.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	- Principi della comunicazione verbale e non verbale	16
	- Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	16
	- Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20
	- Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20
	- Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
	- Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
	- Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20
	- Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20
2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	- Strumenti per la network analysis	20
	- Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	20
	- Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	20
	- Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	20
	- Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20
	- Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	20
	- Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	3
	- Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	3

3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	- Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	16
	- Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	16
	- Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20
	- Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	20
	- Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	20
	- Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20
	- Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	20
	- Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	20
	- Elementi di sociologia della disabilità	20
	- Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	20
	- Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	20
	- Elementi di etica professionale	3
	- Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	3
	- Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	3
	- Normativa in materia di protezione di dati personali	3
	- Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	3
	- Tecniche di primo soccorso	3
4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	- Metodi e strumenti di valutazione della didattica	21
	- Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	21
	- Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	20
	- Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	20
	- Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20
	- Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	20
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		270
TOTALE		954

Assistente di studio odontoiatrico

Profilo professionale

L'Assistente di studio odontoiatrico, attenendosi alle disposizioni dell'Odontoiatria, è in grado di assistere lo stesso e i professionisti del settore durante le prestazioni proprie dell'odontoiatria, di predisporre l'ambiente e lo strumentario, di relazionarsi con le persone assistite, i collaboratori esterni, i fornitori e di svolgere le attività di segreteria per la gestione dello studio. L'assistente di studio odontoiatrico non può svolgere alcuna attività di competenza delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, delle professioni mediche e delle altre professioni

sanitarie per l'accesso alle quali è richiesto il possesso della laurea.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	- Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale	6
	- Elementi di etica	2
	- Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction	6
	- Tecniche di negoziazione e problem solving	6
	- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro	2
	- Orientamento al ruolo	6
2 - Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	- Elementi di merceologia	32
	- Elementi di chimica, biochimica e microbiologia	32
	- Elementi di igiene	3
	- Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro	3
	- Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione	3
3 - Assistenza all'odontoiatra	- Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico	33
	- Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario	32
	- Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria	32
	- Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso	32
	- Elementi di primo soccorso	3
	- Cenni di radiologia e di radioprotezione	32
	- Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori	3
4 - Trattamento documentazione clinica e amministrativa contabile	- Elementi di informatica	6
	- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi	6
	- Elementi di amministrazione e contabilità	6
	- Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni	6
	- Elementi di legislazione socio-sanitaria	2
	- Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili	3
	- Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico	3
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro Lingua straniera		12
		12
		30
Stage		400
TOTALE		754

Collaboratore di cucina

Profilo professionale		
Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Attrezzature di servizio	6
	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tecniche di pianificazione	6
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	- Elementi di gastronomia	114
	- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	6
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	114
	- Utensili per la preparazione dei cibi	6
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro Lingua straniera		12
		12
		30
Stage		200
TOTALE		554

Collaboratore di sala e bar

Profilo professionale		
Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Attrezzature di servizio	6
	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tecniche di pianificazione	6
2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Tecniche di comunicazione	12
	- Tecniche di servizio base ed avanzate	102
	- Tipologie di servizio banqueting	12
3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	6
	- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	6
	- Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	6
	- Tecniche di servizio al tavolo	102
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro Lingua straniera		12
		12
		30
Stage		200
TOTALE		554

Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Profilo professionale		
Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismo, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	24
	- Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	88
	- Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	12
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	18
	- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	18
	- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	6
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	- Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	6
	- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	12
	- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	88
	- Manutenzione ordinaria degli strumenti	88
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro Lingua straniera		12
		12
		30
Stage		240
TOTALE		654

Estetista

Profilo professionale		
L'Estetista, ai sensi della Legge nazionale del 4 gennaio 1990, n. 1, è un/una professionista in grado di svolgere tutte le prestazioni ed i trattamenti eseguibili sulla superficie del corpo, il cui scopo prevalente o esclusivo sia quello di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti. È in grado di svolgere tale attività con l'attuazione di tecniche manuali, con l'utilizzo di apparecchiature ad uso estetico nel rispetto delle normative vigenti. È in grado di interagire con clienti, individuandone i bisogni, la tipologia e il target, ne interpreta le esigenze ed è in grado di programmare il trattamento idoneo prospettandone costi e risultati. Sa selezionare i propri fornitori, sa coordinare gli appuntamenti in relazione alle risorse disponibili, sa trattare pratiche amministrative, sa predisporre e gestire l'ambiente di lavoro nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza. È in grado di disporre l'approvvigionamento dei materiali d'uso e informativi, nonché curare l'allestimento di aree espositive. È in grado di interagire con altre figure professionali.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di counseling - Tecniche di intervista - Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	3 3 3 3
2 - Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	- Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute - Elementi di anatomia correlati ai trattamenti - Caratteristiche e patologie del sistema tegumentario - Processi degenerativi del tessuto adiposo	60 60 60 60
3 - Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	- Tipologia, composizione, modalità di applicazione dei prodotti cosmetici - Caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature in uso per il trattamento estetico	60 60
4 - Gestire i processi di trattamento estetico	- Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico - Tecniche avanzate per il viso, il collo e il décolleté - Tecniche avanzate per il corpo - Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti	60 60 60 60
5 - Organizzare attività funzionali al servizio	- Normativa di settore - Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente - Elementi di amministrazione e di gestione aziendale - Autoimprenditorialità - Tecniche di marketing e merchandising	3 3 4 4 4
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		270
TOTALE		954

Operatore del benessere – acconciatura

Profilo professionale		
L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio. Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sono funzionali all'operatività nel settore dell'acconciatura, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'applicazione di linee cosmetiche e tricologiche funzionali ai trattamenti del capello, alle attività di detersione, di taglio e acconciatura di base.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	6 6 6 3 6
2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	6 6 12

risultato atteso		
3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	6 6 6
4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	- Elementi di ergonomia - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	6 6 6
5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di intervista	3 3
6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	- Strumenti e modalità di pagamento - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di promozione e di vendita - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	3 3 6 3
7 - Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	- Principi fondamentali di tricotologia - Strumenti e tecniche di taglio - Struttura anatomica del capello e della cute - Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli - Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti - Tipologie e tecniche di acconciatura	192 192 192 192 192 192
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		540
TOTALE		1854

Operatore del benessere – estetica

Profilo professionale		
L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio. Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sono funzionali all'operatività nel settore estetico, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e all'effettuazione di trattamenti estetici di base.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	6 6 6 3 6
2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	6 6 12
3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	6 6 6
4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	- Elementi di ergonomia - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	6 6 6
5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di intervista	3 3
6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	- Strumenti e modalità di pagamento - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di promozione e di vendita - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	3 3 6 3
7 - Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	- Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario - Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi - Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento - Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico - Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici - Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	192 192 192 192 192 192
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		540
TOTALE		1854

Operatore informatico di risorse web

Profilo professionale

L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	- Architettura e componenti hardware e software del sistema	38
	- Introduzione alle reti	38
	- Funzionalità dell'ambiente operativo	38
	- Software per il trattamento dati	6
	- Trattamento testi per il web	6
	- Elementi di comunicazione mediale	24
2 - Utilizzare le risorse del Web	- Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	38
	- Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	38
	- Web application	38
	- Tutela e sicurezza dei dati in rete	12
	- Social network	24
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
TOTALE		554

Operatore informatico su dispositivi e reti

Profilo professionale		
L'Operatore informatico su dispositivi e reti collabora all'installazione, configurazione, manutenzione di dispositivi per la comunicazione e il trattamento dell'informazione e alla loro connessione ad una rete. Collabora con il servizio di assistenza tecnica e segue le evoluzioni delle tecnologie di riferimento.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	- Componenti hardware e software	94
	- Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	94
	- Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	94
	- Elementi di sicurezza informatica	18
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
TOTALE		554

Operatore socio assistenziale

Profilo professionale
L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	- Elementi di osservazione e comunicazione	4
	- I bisogni primari: tecniche di base	6
	- Sicurezza e prevenzione	6
	- Tecniche di mobilitazione	101
	- Elementi di primo soccorso	34
	- Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	109
	- Elementi di igiene personale	24
	- Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	24
	- Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	6
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	- Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	6
	- Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	6
	- Preparazione dei pasti	6
	- Prevenzione incidenti domestici	6
	- Elementi di igiene alimentare	6
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	- Tipologia di utenza	6
	- La relazione di aiuto: strategie e tecniche	6
	- Tecniche di osservazione	6
	- Teorie e tecniche di comunicazione	4
	- Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	6
	- Etica e deontologia professionale	1
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	- Elementi di osservazione e comunicazione	4
	- Teorie e tecniche di comunicazione	4
	- Strategie di apprendimento	6
	- Teorie e tecniche di gestione di conflitti	6
	- Tecniche di ascolto e comunicazione	4
	- Elementi di psicologia relazione	6
	- Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	2
	- Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	2
	- Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	6
	- Elementi di psicologia sociale	6
	- Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	1
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		280
TOTALE		754

Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Profilo professionale
Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. È a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei

semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	- Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6
	- Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6
	- Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	6
	- Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6
	- Intolleranze alimentari e allergeni	6
	- Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	6
	- Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	6
	- Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	2
	- Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	- Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	3
	- Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	3
	- Strumentazioni di misurazione delle temperatura	3
	- Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	2
	- Normative di igiene e sicurezza alimentare	3
3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	- Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	3
	- Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6
	- Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6
	- Metodi di pulizia e sanificazione	6
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6
	- Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	- Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari	6
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	41
	- Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	- Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	36
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	36
	- Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6

7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	- Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	6
	- Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	36
	- Tecniche di informamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	36
	- Tecniche e metodi di impiattamento	36
	- Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	3
	- Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	3
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
TOTALE		654

Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)

Profilo professionale		
Il truccatore Artistico detto anche MUA - Make Up Artist o truccatore/visagista - opera in tutte le attività connesse al mondo dello spettacolo, della moda, della fotografia; possiede le abilità artistiche e le tecniche ad uso comune dei più grandi truccatori che operano nell'ambito del make up base, trucco fotografico, cinematografico, teatrale, televisivo, effetti speciali, face & body painting. Il MUA conosce materiali, tecniche e stili di make up, con particolare riferimento al trucco scenico, moda e fotografico; inoltre conosce le tipologie di pelle, di lineamenti del viso, di colore degli occhi, di colore e acconciatura dei capelli, tali da permettere di impostare la parte creativa e progettuale del trucco professionale scenico. E' in grado di riconoscere le differenze e le caratteristiche delle varie tipologie di trucco e le diverse opportunità di realizzazione (contesto o richiesta) al fine di poter riprodurre le differenti tecniche in ambito professionale e artistico. Può operare nei differenti contesti professionali legati ai settori dello spettacolo, della moda e dell'arte.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Organizzare l'attività e la prestazione professionale	- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato	2
	- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori	1
	- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo	2
	- Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze	6
	- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto	2
	- Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione	1
	- Aspetti etici e deontologici	2
	- Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio)	2
	- Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2
	- Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte	2
	- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	2

2 - Sviluppare l'offerta di servizi	- Canoni estetici correnti	6
	- Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi	14
	- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico	4
	- Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc)	4
	- Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc)	4
3 - Gestire la relazione con il sistema cliente	- Elementi di comunicazione	4
	- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita	4
	- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo	4
4 - Sviluppare il progetto di trucco artistico	- Storia del costume	6
	- Trucco nelle diverse epoche	6
	- Elementi di disegno a mano libera	20
	- Prodotti e strumenti professionali per il make up	12
	- Teoria dei colori –luci e ombre	20
	- Piani del volto	20
	- Teoria del trucco fotografico	20
	- Teoria del trucco moda e passerella	20
	- Teoria del trucco di scena	20
5 - Realizzare interventi di trucco artistico	- Elementi di chimica e cosmetologia	30
	- Elementi di dermatologia	30
	- Studio del viso	20
	- Trucco correttivo	20
	- Base del trucco	20
	- Trucco della bocca	20
	- Trucco degli occhi	20
	- Principi del chiaro scuro, ombre e luci	20
	- Tecniche del trucco fotografico	20
	- Tecniche del trucco moda e passerella	20
	- Tecniche del trucco di scena	20
	- Effetti speciali	20
	- Trucco invisibile, trucco giorno e sera	20
6 - Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	- Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica	2
	- Strumenti per la sterilizzazione di oggetti	6
	- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti	6
	- Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni	6
	- Principi di igiene e cura della persona	6
	- Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze	6
	- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto	2
	- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal TU81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive	6

7 - Valutare l'erogazione del servizio	- Aspetti di gestione della qualità di un processo - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita - Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio - Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2 2 2 2
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		360
TOTALE		954

Art. 3 – DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Ciascun percorso formativo è rivolto a **15 destinatari** non occupati, pertanto **disoccupati, inoccupati e inattivi**.

È prevista la presenza di soggetti disabili nella misura massima di 3 allievi per corso (sono esclusi i soggetti per i quali è certificata la non collocabilità al lavoro).

Al momento della domanda per la partecipazione, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per il percorso formativo al precedente Art.1, come stabilito nelle schede corso del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana adottato con D.A. n.2570 del 26/05/2016.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente, di conseguenza se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente.

I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

Art. 4 - MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La **domanda di ammissione al Progetto (Allegato 3)** deve essere presentata in carta semplice, secondo il modello scaricabile dal sito web www.arthasrl.it, e deve essere debitamente compilata, firmata e corredata in allegato dalla seguente documentazione:

- copia di un documento di identità** in corso di validità (nel caso di candidata minorenni, va allegata anche la copia del documento del genitore/tutore che sottoscrive la domanda di ammissione);
- copia del codice fiscale**;
- titolo di studio** o relativa autocertificazione ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000;
- ogni altro documento comprovante il possesso dei requisiti richiesti all'Art.3.

La domanda di ammissione completa degli allegati dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 23:59 del 09/01/2024** e dovrà essere presentata esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- **consegna a mano** presso la sede di Artha S.r.l. sita a Palermo in Via Gian Lorenzo Bernini n.49 (solo previo appuntamento da concordare chiamando il numero 371 3197150);
- **tramite posta**, in busta chiusa recante in oggetto la dicitura “Avviso 7/2023 - Selezione allievi”, all’indirizzo di Artha S.r.l. - via Gian Lorenzo Bernini n.49 - 90145 Palermo;
- **tramite e-mail**, all’indirizzo info@arthasrl.it, inserendo nell’oggetto la dicitura “Avviso 7/2023 - Selezione allievi”.

Non farà fede il timbro postale. Artha S.r.l. non sarà responsabile di eventuali ritardi o disagi postali e/o della posta elettronica. Non saranno ammessi alla selezione i candidati le cui domande pervengano, per qualsiasi motivo, successivamente al suddetto termine o pervengano con modalità diverse da quelle sopra indicate o siano prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo degli allegati richiesti.

Altresì, ai fini dell'avvio alla frequenza del corso, i destinatari dovranno produrre la seguente documentazione, pena la decadenza dell'iscrizione al percorso formativo e del diritto di parteciparvi eventualmente acquisito a seguito della selezione:

- Disponibilità Immediata al lavoro (DID)** rilasciata dal Centro per l'Impiego;

b) **Patto di Servizio** rilasciato dal Centro per l'Impiego.

Art. 5 – MODALITÀ DI SELEZIONE

Una Commissione di valutazione verificherà le istanze di partecipazione ai fini dell'accertamento dei requisiti di accesso al percorso. Saranno ritenuti idonei - e dunque saranno ammessi alla selezione - i soli candidati in possesso dei requisiti richiesti all'Art.3 e che abbiano presentato la documentazione nei termini e nei modi previsti all'Art.4.

Se il numero dei candidati idonei sarà minore o pari al numero dei posti disponibili (15), non si procederà con la selezione e tutti gli aspiranti saranno avviati di diritto alle attività.

Se, invece, il numero dei candidati idonei sarà superiore al numero dei posti disponibili (15), la selezione si svolgerà a partire dal **10/01/2024 alle ore 09:00 in via Statale n.142 a Pace del Mela (ME)**. Eventuali variazioni verranno comunicate esclusivamente tramite il sito web www.arthasrl.it.

I candidati assenti saranno considerati rinunciatari.

La selezione consisterà in test e colloqui motivazionali individuali, volti a valutare background, motivazione, idoneità al ruolo, consapevolezza delle responsabilità professionali, capacità di relazione.

Ad ogni candidato verrà assegnato un punteggio in centesimi, ottenuto dalla somma dei punteggi parziali assegnati su ciascuna area di test/colloquio.

A parità di risultato di idoneità alla frequenza del corso, prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'Impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica. La selezione si conclude con la formulazione della graduatoria di merito dei candidati idonei ammessi, di quelli idonei esclusi e di quelli non idonei.

L'esito sarà comunicato ai candidati nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati e tutela della privacy. I candidati potranno proporre ad Artha motivate osservazioni alla graduatoria entro 10 giorni dalla notifica. In caso di non accoglimento delle osservazioni formulate, entro lo stesso termine, potranno proporre motivato ricorso al Centro per l'Impiego competente per territorio, il quale adotterà la decisione definitiva.

Nel caso di disponibilità di posti derivanti da rinunce o espulsione dei partecipanti avviati, saranno ammessi gli aspiranti che hanno titolo a subentrare secondo l'ordine della graduatoria, sempre che il numero delle ore di lezione già effettuate non superi il 20% del monte ore complessivo.

L'effettivo avvio di ciascun percorso formativo è comunque subordinato all'ammissione a finanziamento dello stesso da parte del Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana. Pertanto, nel caso di mancata ammissione a finanziamento, il percorso formativo non potrà essere avviato e Artha S.r.l. non avrà alcun obbligo nei confronti dei candidati selezionati, il cui diritto a parteciparvi decadrà automaticamente.

Art. 6 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA

La partecipazione alle attività è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Sono ammesse assenze nella misura massima del 30% del monte ore previsto per il percorso formativo, al netto dei moduli obbligatori, e comunque per non più di dieci giorni consecutivi (considerando nel computo il/i giorno/i festivo/i o di sospensione della/delle attività formativa/e compresa/e tra la data del primo giorno di assenza e quella del giorno di rientro), pena, in quest'ultimo caso, l'esclusione dal corso, tranne che nei casi debitamente giustificati. Tali regole non si applicano ai soggetti con disabilità (psicofisica e mentale) e ai soggetti affetti da gravi patologie adeguatamente documentate.

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste dal percorso formativo, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a **5,00 euro**.

Art. 7 - DATI PERSONALI

I dati personali trasmessi dalle candidate con le domande di partecipazione alla selezione saranno trattati esclusivamente ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679 per le finalità di gestione della presente procedura selettiva. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

Art. 8 – CERTIFICAZIONE FINALE

Ai fini del conseguimento della qualificazione, attestazione e certificazione delle competenze finali, i partecipanti che abbiano frequentato le ore di frequenza minima complessivamente previste dal percorso (con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi) sono tenuti al superamento di un esame finale.

L'esame finale si svolgerà conformemente a quanto previsto dalla disciplina di riferimento e la sua durata, per ciascuna tipologia di percorso formativo, è stabilita nelle schede corso del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana adottato con D.A. n.2570 del 26/05/2016.

Art. 9 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi e per gli effetti dell'art.8 della Legge n.241 del 07/08/1990 e s.m.i., si informa che il Responsabile del procedimento relativo al presente Bando è il Rag. Giulio La Manna.

Il presente Bando ha valore di convocazione ufficiale.

Il Bando è pubblicato sul sito web di Artha S.r.l. (www.arthasrl.it) ed è trasmesso per la pubblicazione al competente Centro per l'Impiego e all'Amministrazione Regionale.

Quanto ivi indicato è coerente con le disposizioni correnti impartite dall'Amministrazione Regionale alla data di pubblicazione dello stesso. Nel caso di nuove disposizioni, i contenuti del Bando si intenderanno automaticamente modificati. Eventuali variazioni saranno pubblicate esclusivamente tramite il sito web www.arthasrl.it.

Le attività progettuali sono sottoposte alla vigilanza e al controllo del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

Pace del Mela, 02/01/2024

Artha S.r.l.

Il Legale Rappresentante

Rag. Giulio La Manna



ARTHA S.r.l.
L'Amministratore Unico



Sede legale: Via Gian Lorenzo Bernini, 49 - 90145 Palermo

Sede corsuale: Via Statale, 142 - 98042 Pace del Mela (ME)

Tel.: 371 3197150

E-mail: info@arthasrl.it

Sito web: www.arthasrl.it

Allegato 3 - Domanda di iscrizione agli interventi FSE+

PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022)

Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana

Priorità 2 - "Istruzione e Formazione"

Obiettivo specifico: "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale" (ESO 4.7)

Codice settore intervento 151 "Sostegno all'istruzione degli adulti" (infrastrutture escluse)

Azione "Formazione permanente"

Avviso n.7 del 2023

Descrizione come da Avviso: In continuità con gli interventi attuati nella programmazione 2014/2020 (soprattutto l'Avviso 2/2018 per la costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia) si intende sostenere la costruzione di percorsi professionalizzanti per adulti, in particolare per soggetti senza occupazione o in possesso di titoli di studio bassi, finalizzati ad incrementare l'occupabilità in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana e con un particolare focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche

Approvato con **DDG n.1095 del 11/10/2023** e modificato con **DDG n.1210 del 31/10/2023** e **DDG n.1319 del 17/11/2023**

A cura del Soggetto Attuatore Ammesso inizio ☐ 1. Non ammesso inizio ☐ 2. Ammesso dopo l'inizio ☐ 3.

TITOLO DELL'AVVISO PUBBLICO ED ESTREMI: **Avviso n.7 del 2023** "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

BENEFICIARIO: **Artha S.r.l.**

Progetto: **"Avanti" (Id 33)**

Corsi con sede di svolgimento a **Pace del Mela (ME)**:

- ☐ Addetto amministrativo segretariale (CS 1753 ED 21132)
- ☐ Addetto contabilità (CS 1759 ED 21134)
- ☐ Addetto impianti elettrici civili (CS 1760 ED 21135)
- ☐ Addetto installazione impianti idrosanitari (CS 1771 ED 21136)
- ☐ Addetto magazzino e logistica (CS 1774 ED 21137)
- ☐ Addetto panificatore pasticciere (CS 4520 ED 21174)
- ☐ Animatore servizi all'infanzia (CS 1778 ED 21138)
- ☐ Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili (CS 1779 ED 21142)
- ☐ Assistente di studio odontoiatrico (CS 1780 ED 21145)
- ☐ Collaboratore di cucina (CS 2978 ED 21146)
- ☐ Collaboratore di sala e bar (CS 2979 ED 21147)
- ☐ Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative (CS 2980 ED 21148)
- ☐ Estetista (CS 2982 ED 21152)
- ☐ Operatore del benessere - acconciatura (CS 2984 ED 21154)
- ☐ Operatore del benessere - estetica (CS 2985 ED 21157)
- ☐ Operatore informatico di risorse web (CS 2986 ED 21163)
- ☐ Operatore informatico su dispositivi e reti (CS 2987 ED 21167)
- ☐ Operatore socio assistenziale (CS 2988 ED 21171)
- ☐ Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) (CS 2990 ED 21172)
- ☐ Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST) (CS 2991 ED 21173)

Graduatoria D.D.G. n. _____ del _____

CIP: _____ CUP: _____

DOMANDA DI ISCRIZIONE AGLI INTERVENTI FSE+
La presente scheda dovrà essere compilata in ogni sua parte

La/il sottoscritta/o _____
cognome e nome della/del richiedente

- sesso F ☐ M ☐

- nata/o a _____ (provincia _____) il ____/____/____
Comune o Stato estero di nascita sigla

- residente a _____ (provincia _____)
Comune di residenza CAP sigla

via/piazza _____ n. _____

- domiciliata/o a _____ (provincia _____)
se il domicilio è diverso dalla residenza CAP sigla

via/piazza _____ n. _____

- codice fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- cittadinanza _____ seconda cittadinanza _____

- telefono _____/_____/_____

- indirizzo di posta elettronica / posta elettronica certificata (PEC) _____

ai sensi degli articoli 46 e 47 del 28/12/2000, n°445 e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la sua personale responsabilità (artt. 48-76 d.p.r.) nonché della decadenza dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese (art. 75 d.p.r. 28/12/2000 n° 445)

DICHIARA

- di essere iscritta/o al Centro per l'impiego ☐ SI ☐ NO

in caso affermativo, di essere iscritta/o al Centro per l'impiego di _____
dal (gg/mm/aaaa) _____

- di essere in possesso del seguente titolo di studio:

- ☐ 00 Nessun titolo
- ☐ 01 Licenza elementare/attestato di valutazione finale
- ☐ 02 Licenza media/avviamento professionale
- ☐ 03 Titolo di istruzione secondaria di II grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università: Qualifica di istituto professionale, Licenza di maestro d'arte, Abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, Attestato di qualifica professionale e Diploma professionale di Tecnico (I e FP), Qualifica professionale regionale di I livello (post-obbligo, durata => 2 anni)
- ☐ 04 Diploma di istruzione secondaria di II grado che permette l'accesso all'università
- ☐ 05 Qualifica professionale regionale/provinciale post diploma, Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), Diploma universitario o di scuola diretta a fini speciali (vecchio ordinamento)
- ☐ 06 Diploma di tecnico superiore (IFTS)
- ☐ 07 Laurea di primo livello (triennale), Diploma universitario, Diploma accademico di I livello (AFAM)
- ☐ 08 Laurea magistrale/specialistica di II livello, Diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), Diploma accademico di II livello (AFAM o di Conservatorio, Accademia di Belle Arti, Accademia d'arte drammatica o di danza, ISIAE vecchio ordinamento)
- ☐ 09 Titolo di dottore di ricerca

- di essere nella/e seguente/i situazione/i (è possibile barrare una o più caselle):

- | | |
|--|---|
| ☐ 01 Appartenente a famiglia i cui componenti sono <u>senza lavoro e senza figli a carico</u> | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e in cui non vi sono figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| ☐ 02 Appartenente a famiglia i cui componenti sono <u>senza lavoro e con figli a carico</u> | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e sono presenti figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| ☐ 03 Genitore <u>solo, senza lavoro e con figli a carico</u> (senza altri componenti adulti nel nucleo) | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne disoccupato o inattivo e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| ☐ 04 Genitore <u>solo, lavoratore e con figli a carico</u> (senza altri componenti adulti nel nucleo) | Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne occupato e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore. |
| ☐ 05 Persona <u>proveniente da zone rurali</u> | |

- ☐ 06 Senza dimora o colpito da esclusione abitativa

Persona che vive in una delle seguenti quattro condizioni:

1. Senzatetto (persone che vivono dove capita o in alloggi di emergenza)
2. Esclusione abitativa (persone che vivono in alloggi per i senzatetto, nei rifugi delle donne, in alloggi per gli immigrati, persone che sono state dimesse dagli istituti e persone che beneficiano di un sostegno di lungo periodo perché senzatetto)
3. Alloggio insicuro (persone che vivono in situazioni di locazioni a rischio, sotto la minaccia di sfratto o di violenza)
4. Abitazione inadeguata (persone che vivono in alloggi non idonei, abitazioni non convenzionali, ad esempio in roulotte senza un adeguato accesso ai servizi pubblici come l'acqua, l'elettricità, il gas o in situazioni di estremo sovraffollamento)

- ☐ 07 Nessuna delle situazioni precedenti

- di essere nella seguente condizione sul mercato del lavoro:

- ☐ 01 In cerca di prima occupazione
- ☐ 02 Occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in C.I.G.)
- ☐ 03 Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità)
- ☐ 04 Studente
- ☐ 05 Inattivo diverso da studente (casalinga/o, ritirata/o dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione)

Caso “In cerca di prima occupazione” o “Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione”

Di essere alla ricerca di lavoro da (durata):

- ☐ 01 Fino a 6 mesi (< = 6)
- ☐ 02 Da 6 mesi a 12 mesi (< = 12 mesi)
- ☐ 03 Da 12 mesi e oltre (>12)
- ☐ 04 Non disponibile

Caso “Occupato” (o C.I.G. Ordinaria)

a) Occupato presso l'impresa o ente:

- ☐ 01 Tipologia impresa: ☐ 1. Privata ☐ 2. Pubblica ☐ 3. P.A.
- ☐ 02 Classe Dimensionale: ☐ 1. 1 - 9 ☐ 2. 10 - 49 ☐ 3. 50 - 249 ☐ 4. 250 - 499 ☐ 5. Oltre 500
- ☐ 03 Settore economico _____
- ☐ 04 Denominazione _____
- ☐ 05 Via/piazza _____ numero civico località _____ comune _____ provincia _____

b) Condizione rispetto a:

Rapporto di lavoro

- ☐ 01 Contratto a tempo indeterminato
- ☐ 02 Contratto a tempo determinato
- ☐ 03 Contratto di apprendistato
- ☐ 04 Contratto di somministrazione, a chiamata, interinale
- ☐ 05 Lavoro accessorio (voucher) – lavoro occasionale
- ☐ 06 Co.co.co/co.co.pro (fino al 31.12.2015 salvo casi previsti da Legge)
- ☐ 07 Lavoro a domicilio
- ☐ 08 Autonomo
- ☐ 09 Altro tipo di contratto

Posizione professionale***Lavoro dipendente***

- ☐ 01 dirigente
- ☐ 02 direttivo - quadro
- ☐ 03 impiegato o intermedio
- ☐ 04 operaio, subalterno e assimilati

Lavoro autonomo

- ☐ 01 imprenditore
- ☐ 02 libero professionista
- ☐ 03 lavoratore in proprio
- ☐ 04 socio di cooperativa
- ☐ 05 coadiuvante familiare

Condizione di vulnerabilità

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2021/1057 l'Amministrazione richiede ai partecipanti degli interventi FSE+ alcune informazioni in merito alla loro condizione di vulnerabilità ai fini dell'adempimento degli obblighi di monitoraggio e valutazione. **In questo caso i dati raccolti saranno resi pubblici solo in forma anonima e aggregata.** Secondo quanto previsto dal Reg.to (UE) 2016/679 all'art.9 in quanto i dati riportati comprendono una categoria speciale di dati personali.

Negli altri casi il conferimento **ha natura facoltativa**, ma qualora non si intendano fornire tali informazioni è necessario compilare e firmare la dichiarazione riportata nel box di seguito:

DA COMPILARSI SOLO NEI CASI DI CONFERIMENTO FACOLTATIVO DEI DATI QUALORA IL RICHIEDENTE NON INTENDA FORNIRE LE INFORMAZIONI SULLA CONDIZIONE DI VULNERABILITA'.

La/Il sottoscritto/a non intende fornire all'Amministrazione della Regione Siciliana le informazioni relative alla condizione di vulnerabilità così come previste di seguito nella Domanda di iscrizione agli interventi nell'ambito del PR Sicilia FSE+ 2021-2027.

La/il richiedente si trova nella/e seguente/i condizione/i di vulnerabilità (è possibile barrare una o più caselle):

- | | |
|---|---|
| ☐ 01 Persona disabile | Persona riconosciuta come disabile secondo la normativa settoriale |
| ☐ 02 Migrante o persona di origine straniera | Persona che si trova in una delle seguenti condizioni:
1. Persona con cittadinanza non italiana che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi), o
2. Persona nata all'estero e che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi) indipendentemente dal fatto che abbia acquisito o meno la cittadinanza italiana, o
3. Persona con cittadinanza italiana che risiede in Italia i cui genitori sono entrambi nati all'estero |
| ☐ 03 Appartenente a minoranze (comprese le comunità emarginate come i Rom) | Persona appartenente ad una minoranza linguistica o etnica, compresi i ROM |
| ☐ 04 Persona inquadrabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore) | |
| ☐ 05 Tossicodipendente/ex tossicodipendente | |
| ☐ 06 Detenuto/ex detenuto | |
| ☐ 07 Vittima di violenza, di tratta e grave sfruttamento | |

☐ 08 Altro tipo di vulnerabilità

Ad esempio studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcolisti/ex alcolisti, altri soggetti presi in carico dai servizi sociali, ecc.

☐ 09 Nessuna condizione di vulnerabilità

Collaborazione nella rilevazione dei risultati ottenuti a seguito della partecipazione all'intervento

Al fine di poter valutare i risultati degli interventi realizzati nell'ambito del Programma Regionale FSE+, così come previsto dai regolamenti europei in materia di FSE+, l'Amministrazione potrebbe avere la necessità di conoscere alcune informazioni in merito alla Sua condizione sul mercato del lavoro successivamente alla conclusione dell'intervento. Con la sottoscrizione della presente domanda il richiedente si impegna a collaborare con l'Amministrazione fornendo le informazioni eventualmente richieste mediante questionari da compilare on line o interviste telefoniche.

La/il sottoscritta/o dichiara infine di essere a conoscenza, come richiesto dal Bando di ammissione, che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione.

luogo

data

firma del/la richiedente

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

Informativa ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", art. 13:

- i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione all'intervento in argomento, per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché per la realizzazione di valutazioni e indagini statistiche sui destinatari degli interventi FSE+;
- il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale;
- i dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa;
- i dati raccolti potranno essere resi pubblici in forma anonima e aggregata;
- titolare del trattamento è la Regione Siciliana
- responsabile del trattamento è il dirigente del Dipartimento che si avvale di propri incaricati;
- in ogni momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

La/il sottoscritta/o, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e consapevole, in particolare, che il trattamento riguarderà anche dati "sensibili" di cui all'art. 4 comma 1 lett. d), nonché art. 26 del D.lgs. n. 196/2003, vale a dire i dati "idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale":

- presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati ai soggetti indicati nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la comunicazione dei dati sensibili dell'interessato)

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la diffusione dei dati nell'ambito indicato nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la diffusione dei dati sensibili diversi da quelli idonei a rivelare lo stato di salute dell'interessato; questi ultimi, infatti, non possono essere diffusi).

Firma leggibile

Riservato al Beneficiario

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 2000 la presente dichiarazione è stata:

- ☐ sottoscritta, previa identificazione del dichiarante, in presenza del dipendente addetto
.....
- ☐ sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

Codice identificativo della domanda: _____