



Via Domenico Scinà, 28 – Palermo – Tel. 0917790585 – Mail: [associazione.asim@virgilio.it](mailto:associazione.asim@virgilio.it)

**REGIONE SICILIANA**  
**Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale**  
**Dipartimento della Formazione Professionale**

**Programma Fondo Sociale Europeo (FSE+) 2021-2027**  
**Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1060**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1057**

**Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027**  
**Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata**  
**realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia**

Prot 8a/form del 19/01/2024

**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI**

**PER LA PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE FINALIZZATI AL**  
**CONSEGUIMENTO DI QUALIFICA O SPECIALIZZAZIONE – Riapertura**

**SEDE FORMATIVA: via P. Alberto Amedeo snc Roccamena (Pa)**

Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso (Titolo di studio minimo per l'accesso al percorso)	Certificazione in uscita	DURATA			Nr. allievi
			Ore Aula	Ore Stage	Totale	
OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE	Obbligo formativo assolto	QUALIFICA	474	280	754	15
COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	Obbligo formativo assolto	QUALIFICA	414	240	654	15

**ART. 1 FINALITÀ DELL'INTERVENTO**

Coerentemente con le finalità dell'Avviso7/2023 "Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", i percorsi formativi di cui al presente Bando Pubblico di Selezione sono finalizzati ad accrescere l'occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, competenze e abilità nonché a riqualificare le competenze mediante conseguimento di qualifiche professionali direttamente spendibili nel mercato del lavoro.

**ART. 2 PROFILI PROFESSIONALI E ARTICOLAZIONE DEI CORSI**

Nello specifico, i percorsi formativi di cui al presente Bando sono rivolti all'acquisizione di competenze relative ai profili professionali di seguito descritti:

## OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)

Certificazione in uscita: Qualifica

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.

### ARTICOLAZIONE DEL CORSO

COMPETENZE – MODULI	CONOSCENZE
1 - ASSISTERE LA PERSONA NELLA SODDISFAZIONE DEI BISOGNI PRIMARI E NELLA GESTIONE DEGLI INTERVENTI IGIENICO-SANITARI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di osservazione e comunicazione</li> <li>- I bisogni primari: tecniche di base</li> <li>- Sicurezza e prevenzione</li> <li>- Tecniche di mobilizzazione</li> <li>- Elementi di primo soccorso</li> <li>- Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative</li> <li>- Elementi di igiene personale</li> <li>- Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci</li> <li>- Conservazione dei farmaci e loro smaltimento</li> </ul>
2 - SUPPORTARE LA PERSONA NELLE ATTIVITÀ DOMESTICO ALBERGHIERE E IGIENICO AMBIENTALI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria</li> <li>- Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico</li> <li>- Preparazione dei pasti</li> <li>- Prevenzione incidenti domestici</li> <li>- Elementi di igiene alimentare</li> </ul>
3 - GESTIRE DINAMICHE DI RELAZIONE D'AIUTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia di utenza</li> <li>- La relazione di aiuto: strategie e tecniche</li> <li>- Tecniche di osservazione</li> <li>- Teorie e tecniche di comunicazione</li> <li>- Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro</li> <li>- Etica e deontologia professionale</li> </ul>
4 - FORNIRE ASSISTENZA SOCIALE ALLA PERSONA AL FINE DI PROMUOVERE LO SVILUPPO E L'AUTONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di osservazione e comunicazione</li> <li>- Teorie e tecniche di comunicazione</li> <li>- Strategie di apprendimento</li> <li>- Teorie e tecniche di gestione di conflitti</li> <li>- Tecniche di ascolto e comunicazione</li> <li>- Elementi di psicologia relazione</li> <li>- Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi</li> <li>- Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)</li> <li>- Teorie e tecniche di relazione e socializzazione</li> <li>- Elementi di psicologia sociale</li> <li>- Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie</li> </ul>

*Progetto cofinanziato dal  
PR FSE+ SICILIA 2021-2027*

COMPETENZE TRASVERSALI OBBLIGATORIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alfabetizzazione informatica</li> <li>- Lingua straniera</li> <li>- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>
STAGE	

### COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Certificazione in uscita: Qualifica

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, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

COMPETENZE – MODULI	CONOSCENZE
1 - COLLABORARE CON L'ÈQUIPE DI LAVORO PRESENTE NELLA STRUTTURA RICETTIVA E RISTORATIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative</li> <li>- Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi</li> <li>- Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici</li> </ul>
2 - AGIRE CON UNO STILE COMPORTAMENTALE COERENTE CON IL CONTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</li> <li>- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni</li> <li>- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy</li> </ul>
3 - ORGANIZZARE OPERAZIONI FINALIZZATE ALLA FUNZIONALITÀ, AL DECORO E ALL'IGIENE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro</li> <li>- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione</li> <li>- Manutenzione ordinaria degli strumenti</li> </ul>
COMPETENZE TRASVERSALI OBBLIGATORIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</li> <li>- Alfabetizzazione informatica</li> <li>- Lingua straniera</li> </ul>
STAGE	

### ART. 3 DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

I percorsi formativi di cui al presente Bando Pubblico di Selezione sono rivolti a persone non occupate, ossia a disoccupati, inoccupati e inattivi.

Al momento della presentazione della domanda di partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- I destinatari minorenni devono avere assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Essere in possesso del titolo di studio minimo come indicato nella tabella che segue:

*Progetto cofinanziato dal  
PR FSE+ SICILIA 2021-2027*

PERCORSO FORMATIVO	TITOLO DI STUDIO MINIMO PER L'ACCESSO
OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE	Assolvimento dell'obbligo formativo
COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	Assolvimento dell'obbligo formativo

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

Si precisa, infine, che i destinatari:

- non possono essere iscritti contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione da tutti i corsi cui risultano iscritti;
- non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie della stessa tipologia di servizi previsti dall'Avviso.

#### ART. 4 MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al percorso formativo prescelto dovrà essere presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda d'Iscrizione ai Percorsi Formativi**, disponibile all'indirizzo [www.associazioneasim.org](http://www.associazioneasim.org) o presso la sede dell'Ente via P. Alberto Amedeo snc Roccamena (Pa).

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- Patto di Servizio;
- Copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- *Curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

**La suddetta documentazione, compilata in ogni parte, dovrà pervenire entro il termine improrogabile del giorno 9/02/2024** esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- a mezzo posta, in busta chiusa, al seguente indirizzo: ASIM, via P. Alberto Amedeo snc Roccamena (Pa) non farà fede il timbro postale e l'ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non direttamente imputabile alla sua responsabilità;
- inviato alle casella di posta elettronica [associazione.asim@virgilio.it](mailto:associazione.asim@virgilio.it);
- brevi manu presso la sede dell'Ente in via P. Alberto Amedeo snc Roccamena (Pa).

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nelle ipotesi di eventuali rinunce.

#### ART. 5 MODALITÀ DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti di accesso al percorso avverrà mediante verifica delle domande d'iscrizione e della documentazione a supporto presentata dai destinatari per dimostrare il possesso dei requisiti richiesti. Nel caso in cui il numero dei candidati dovesse essere superiore a quello dei posti disponibili, l'individuazione dei candidati da avviare al corso avverrà a seguito di selezioni, che si svolgeranno, secondo le seguenti modalità:

- Test a risposta multipla;
- Colloquio individuale, volto a valutare la predisposizione attitudinale e la motivazione del candidato.

La data e l'orario delle eventuali selezioni saranno comunicate con apposito avviso pubblicato sul sito dell'ente gestore [www.associazioneasim.org](http://www.associazioneasim.org); le stesse si svolgeranno presso la sede dell'Ente in via P. Alberto Amedeo snc Roccamena (Pa). I candidati assenti alle selezioni saranno considerati rinunciatari.

In esito alle selezioni, a parità di risultato di idoneità alla frequentazione 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.

#### **ART. 6 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi come specificate, per ciascun percorso formativo, al precedente Art.2, e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi che superino tali limiti saranno esclusi d'ufficio.

#### **ART. 7 INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA**

Agli Allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi come specificate, per ciascun percorso formativo, al precedente Art.2, sarà riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a euro 5,00.

#### **ART. 8 QUALIFICAZIONE, ATTESTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE**

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciata, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, la certificazione di qualifica.

#### **ART. 9 PUBBLICAZIONE DEL BANDO**

Del presente Bando viene dato avviso pubblico mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale nonché mediante pubblicazione sul sito [www.associazioneasim.org](http://www.associazioneasim.org).

#### **ART. 10 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Nella gestione delle domande di iscrizione di cui al presente bando ASIM osserverà le disposizioni di cui alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy. ASIM si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato, i cui dati saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche correlate alle finalità del trattamento.

#### **RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE**

ASIM Associazione Imprese, Via G. Impastato snc, 90034 Corleone (PA)  
TELEFONO 091. 77 90 585 - EMAIL [associazione.asim@virgilio.it](mailto:associazione.asim@virgilio.it)

#### **VIGILANZA E CONTROLLO**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale della Famiglia e delle Politiche Sociali, ai sensi dell'art. 12.2 dell'Avviso 18/2017, nonché della normativa vigente.

Palermo, 19 gennaio 2024