



BANDO DI SELEZIONE

Per il reclutamento di figure professionali nell'ambito del progetto

Avviso n.7 2023 PR Sicilia FSE+ 2021-2027 “Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

**Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della formazione professionale**

L'Ente di Istruzione e Formazione Professionale Associazione TED, con sede legale in Palermo (PA), Piazza Vittorio Emanuele Orlando n. 33, e sede operativa in Monreale (PA), Via Baronio Manfredi n. 27, Ente accreditato cod. AAT662, presso la Regione Siciliana, a svolgere percorsi di Istruzione e Formazione Professionale,

VISTO

- Il D.D.G. n. 1095 del 11/10/2023 con il quale è stato approvato l'Avviso n. 7 2023 PR Sicilia FSE+ 2021-2027 “Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”;
- Il D.D.G. n. 1210 del 31/10/2023, Revisione dell'Avviso 7/2023;
- Il D.D.G. n. 1319 del 17/11/2023, Revisione dell'Avviso 7/2023;
- Il D.D.G. n. 1447 del 05/12/2023, Approvazione FAQ Avviso 7/2023;
- L'art. 6 dell'Avviso 7/2023 “I percorsi devono essere organizzati in moduli formativi corrispondenti alle competenze dei profili o obiettivi di riferimento in coerenza con gli standard definiti nelle schede corso del Repertorio delle qualificazioni e nel rispetto di quanto previsto dai principi orizzontali richiamati in premessa al presente Avviso. Per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto del percorso. Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l’attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- Il Decreto del Presidente della Regione n.25 del 01/10/2015 “Disposizioni 2015 per l’accreditamento degli organismi formativi operanti nel Sistema della formazione professionale”;
- La Legge Regionale n. 23 del 14 dicembre 2019 “Istituzione del sistema regionale della formazione professionale”;
- Il Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027- Versione n. 1.0 del 26/07/2023 e il manuale delle procedure vigenti;
- Gli obblighi del soggetto proponente di pubblicizzare attraverso procedure di trasparenza e chiarezza la selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'Avviso pubblico n. 7/2023, con puntuale specifica dei ruoli e compiti da svolgere, nonché sulle modalità di selezione;

considerato che l'ente TED, per l'attivazione dei percorsi formativi dell'Avviso pubblico n. 7/2023, per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente.

Considerate altresì che l'avvio delle attività formative devono aver inizio entro e non oltre 30 giorni dalla pubblicazione dei decreti sul sito istituzionale del Dipartimento della Formazione Professionale;

EMANA

il presente bando per il reclutamento di personale docente da impegnare con contratto temporaneo funzionale alla realizzazione degli interventi in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale nei corsi di seguito elencati:



| N.° | Id corso | Sede | Figura Professionale | CIP |
|-----|-----------------|---------------------------------|---|--|
| 1 | CS206 - ED236 | MONREALE | Operatore socio assistenziale | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/015 |
| 2 | CS206 - ED312 | BELMONTE | Operatore socio assistenziale | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/006 |
| 3 | CS210 - ED339 | BELMONTE | Animatore Servizi all'Infanzia | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/035 |
| 4 | CS228 - ED534 | BELMONTE | Collaboratore di cucina | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/113 |
| 5 | CS218 - ED458 | MISILMERI | Truccatore artistico (Make up artist) | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/003 |
| 6 | CS227 - ED519 | MISILMERI | Collaboratore di sala e bar | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/078 |
| 7 | CS210 - ED344 | CARINI | Animatore Servizi all'Infanzia | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/004 |
| 8 | CS211 - ED363 | CARINI | Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/005 |
| 9 | CS218 - ED461 | CARINI | Truccatore artistico (Make up artist) | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/002 |
| 10 | CS223 - ED512 | CARINI | Addetto alle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/001 |
| 11 | CS216 - ED435 | Palermo (Corso dei Mille) | Operatore del benessere - Acconciatura | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/007 |
| 12 | CS228 - ED540 | Palermo (Via Caduti sul Lavoro) | Collaboratore di cucina | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/140 |
| 13 | CS238 - ED593 | ALCAMO | Addetto amministrativo segretariale | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/344 |
| 14 | CS1602 - ED3109 | ALCAMO | Operatore forestale | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/180 |
| 15 | CS230 - ED552 | CASTELVETRANO | Addetto impianti elettrici civili | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.7/09.01.04/AVV_07/227 |

Requisiti per l'ammissione alla selezione

Per l'ammissione alla selezione è necessario:

- titolo di studio pertinente ai moduli formativi/competenze tecnico professionali (Allegato A – Scheda Corso – Competenze), oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- iscrizione al Portale S.ARF, Sistema Albo Registro Formatori presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli formativi/competenze tecnico professionali oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto e disciplinato dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell' Unione Europea;



- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di godere dei diritti civili e politici;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico.

I requisiti esplicitati sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando.

MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per partecipare gli aspiranti devono presentare l'istanza di ammissione perentoriamente dal 16/04/2024 al 30/04/2024 attraverso la procedura informatizzata di selezione e reclutamento raggiungibile all'indirizzo: <https://reclutamento.tedformazione.it/bandi>.

Attraverso procedura informatica dovranno essere inseriti i dati anagrafici del candidato, il titolo di studi ed il relativo voto ottenuto coerente con la posizione scelta. Una o più esperienze professionali, una o più esperienze didattiche coerente con la posizione scelta e supportate da relativi documenti che dovranno essere caricati a Sistema in formato pdf.

La scelta della sede e dei moduli formativi/competenze tecnico professionali d'insegnamento (Allegato A – Scheda Corso – Competenze) per cui si effettua la candidatura.

Tale documentazione non sarà suscettibile di ulteriore integrazione e modifiche, pertanto verrà riconosciuto solo il punteggio opportunamente documentato.

Domande di candidatura inviate con modalità diverse da quelle sopra indicate saranno automaticamente escluse.

PROCEDURE DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata da parte di una Commissione appositamente nominata.

La procedura selettiva avverrà con il controllo della documentazione allegata, e dei requisiti di ammissibilità di tutti coloro i quali presenteranno domanda entro i termini tassativi di scadenza.

La graduatoria sarà effettuata in base alla verifica dei documenti allegati.

Si evidenzia che ai fini della attribuzione del punteggio si farà riferimento esclusivamente ai documenti allegati comprovanti il punteggio. In caso di manifestazione di interesse effettuata da docenti già in organico la materia sarà assegnata d'ufficio.



CRITERIO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La determinazione dei punteggi avverrà secondo i seguenti criteri

| | |
|---|--|
| Titolo di Studio coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento | Laurea vecchio ordinamento, magistrale o specialistica punti 10; Laurea triennale punti 7; Diploma punti 5. |
| Master o Specializzazione coerente (fino ad un massimo di punti 10) | 2 punti per ogni Master o Specializzazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento |
| Esperienza Didattica (fino ad un massimo di punti 10) | 1 punto per ogni anno scolastico o formativo, effettuato nell'ambito di percorsi riconosciuti e autorizzati dal Ministero o Assessorato di Pubblica Istruzione o Formazione. |
| Esperienza Professionale (fino ad un massimo di punti 10) | 1 punto per ogni anno. |
| Iscrizione Albo Regionale operatore della FP | 10 punti |

Nel caso di più candidature per lo stesso modulo formativo/competenze tecnico professionali, i candidati che hanno i requisiti richiesti verranno convocati per un colloquio motivazionale/attitudinale (fino ad un massimo di punti 20), la cui data verrà stabilita successivamente all'esame della documentazione presentata. Si precisa che le date dei colloqui verranno pubblicate esclusivamente nel sito dell'ente "www.tedformazione.it, e la pubblicazione avrà effetto di comunicazione.

(*) Si precisa che si terrà conto solo dell'esperienze indicate nel curriculum vitae in modo dettagliato, per tanto si invitano i candidati ad indicare inizio e fine esperienza con giorno mese e anno, e la tipologia di percorso formativo a cui l'esperienza si riferisce.

GRADUATORIA ESITO SELEZIONE

La commissione, sulla base dei criteri indicati precedentemente, procederà a stilare la graduatoria di merito per ogni singolo modulo formativo/competenze tecnico professionali.

A parità di merito (stesso punteggio) la preferenza è determinata dall'iscrizione all'albo dei formatori e in subordine dalla minore età anagrafica.

L'esito della selezione sarà reso pubblico mediante affissione presso la sede operative dell'ente sita in Monreale (PA), via Baronio Manfredi n. 27 e successivamente pubblicata nel sito internet dell'Associazione: www.tedformazione.it.

L'affissione costituisce a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione. Pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria. La graduatoria di merito rimarrà efficace dalla data di pubblicazione e per tutto il periodo del percorso formativo.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro il termine perentorio di 5 giorni, naturali e consecutivi, dalla data di pubblicazione della graduatoria.

I candidati che avranno superato positivamente tutte le fasi selettive, in base alla posizione occupata in graduatoria, saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico che dovrà essere sottoscritto per accettazione. Il candidato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina e si procederà allo scorrimento della graduatoria. L'Associazione TED Formazione Professionale si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite. Tali dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli, nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.



CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per i progetti che si svolgeranno nelle sedi indicate e sarà valida per il periodo temporale di durata del percorso formativo, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico.

Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento del progetto.

L'Ente procederà all'assegnazione degli incarichi prioritariamente al proprio personale interno già dipendente, così come previsto dalla normativa vigente, e, in subordine, attingendo alla graduatoria.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura.

L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

L'Ente si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione.

L'Ente si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

Per ulteriori informazioni rivolgersi presso la sede operativa dell'Ente tel.091 6401275. (Referente: Antonino Marfia).

Il presente Bando viene pubblicato all'Albo interno dell'Ente presso la sede operativa di Monreale (PA), al CPI territoriale competente, sul sito www.tedformazione.it.

Monreale, 15/04/2024



Il Rappresentante Legale
Giuseppe Pipitone

AREA PROFESSIONALE: SERVIZI ALLA PERSONA

ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI

| 1. Operatore socio assistenziale TOTALE 700 ORE | | | 2. Animatore servizi all'infanzia TOTALE 800 ORE | | | 3. Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili TOTALE 900 ORE | | | 3. Operatore del benessere - Acconciatura 1800 ORE | | |
|--|---|---|---|--|---|---|--|---|--|---|---|
| COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE | COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE | COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE | COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE |
| 1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari | 110 Elementi di osservazione e comunicazione 10 I bisogni primari: tecniche di base 20 Sicurezza e prevenzione 10 Tecniche di mobilitazione 10 Elementi di primo soccorso 10 Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative 20 Elementi di igiene personale 10 Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci 10 Conservazione dei farmaci e loro smaltimento 10 | 80 | 1 - Soddisfare i bisogni primari del bambino | 110 Elementi di puericultura 30 Elementi di psicopedagogia 30 Elementi di neuropsichiatria infantile 30 Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio 20 | 80 | 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.) | 180 Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia 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 Principi della comunicazione verbale e non verbale 20 Strategie e tecniche di comunicazione di gruppo 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 Strumenti per la network analysis 10 Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali 30 | 70 | 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e dei sistemi di relazioni | 180 Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 10 Principali terminologie tecniche di settore 20 Processi di lavoro nei servizi del settore benessere 80 Tecniche di comunicazione organizzativa 40 Tecniche di pianificazione 30 | 50 |
| 2 - Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali | 100 Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria 20 Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico 20 Preparazione dei pasti 30 Prevenzione incidenti domestici 20 Elementi di igiene alimentare 10 | 60 | 2 - Garantire la sicurezza del bambino | 30 Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione 30 | 50 | 2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevanti, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto | 180 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 50 Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità 20 Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno 40 Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale 30 Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione 10 Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi socio-sanitari 10 | 70 | 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 | 200 Metodi e tecniche di approntamento/avvio 30 Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere 90 Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere 80 | 50 |
| 3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto | 100 Tipologia di utenza 10 La relazione di aiuto: strategie e tecniche 20 Tecniche di osservazione 10 Teorie e tecniche di comunicazione 20 Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro 20 Etica e deontologia professionale 20 | 60 | 3 - Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi | 120 Elementi di antropologia e di relazione interculturale 60 Teorie e tecniche di comunicazione 60 | 80 | 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 | 180 Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni 10 Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa 10 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 Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali 20 Normativa antirfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altra sicurezza 10 Normativa in materia di protezione di dati personali 10 Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione 10 Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità 10 Tecniche di primo soccorso 10 Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe 20 Elementi di etica professionale 5 Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare 5 Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi 5 Elementi di sociologia della disabilità 5 Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo 10 Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto 10 Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari 10 | 80 | 3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria | 200 Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature 80 Procedure e tecniche di monitoraggio 80 Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento 40 | 50 |
| 4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia | 110 Elementi di osservazione e comunicazione 10 Teorie e tecniche di comunicazione 10 Strategie di apprendimento 10 Teorie e tecniche di gestione di conflitti 10 Tecniche di ascolto e comunicazione 10 Elementi di psicologia relazione 10 Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi 10 Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) 10 Teorie e tecniche di relazione e socializzazione 10 Elementi di psicologia sociale 10 Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie 10 | 80 | 4 - Individuare attività ludiche e di animazione | 110 Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie 40 Tecniche di laboratorio 50 Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio 20 | 50 | 4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandoli con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento | 90 Metodi e strumenti di valutazione della didattica 20 Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità 10 Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro 20 Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno 20 Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno 10 Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale 10 | 50 | 4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali | 200 Elementi di ergonomia 40 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona 80 Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino 80 | 50 |
| TOTALE ORE | 420 | 280 | 5 - Progettare attività ludiche e di animazione | 110 Tecniche di progettazione 50 Tecniche di documentazione dell'attività di animazione 60 | 60 | TOTALE ORE | 630 | 270 | 5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente | 180 Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 100 Tecniche di intervista 90 | 50 |
| TOTALE ORE AULA COMPRENSIVE COMPETENZE TRASVERSALI | 474 | Percentuali da assicurare: 190 ore MINIMO fascia A; 284 ore MASSIMO fascia B; 118 ore MASSIMO FASCIA C. | TOTALE ORE | 480 | 320 | TOTALE ORE AULA COMPRENSIVE COMPETENZE TRASVERSALI | 684 | Percentuali da assicurare: 308 ore MINIMO fascia A; 376 ore MASSIMO fascia B; 137 ore MASSIMO FASCIA C. | 6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio | 100 Strumenti e modalità di pagamento 30 Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 10 Tecniche di promozione e di vendita 20 Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione 40 | 50 |
| | | | TOTALE ORE AULA COMPRENSIVE COMPETENZE TRASVERSALI | 534 | Percentuali da assicurare: 214 ore MINIMO fascia A; 320 ore MASSIMO fascia B; 134 ore MASSIMO FASCIA C. | | | | 1 - Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base | 200 Principi fondamentali di tricotologia 20 Strumenti e tecniche di taglio 40 Struttura anatomica del capello e della cute 30 Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli 40 Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti 20 Tipologie e tecniche di acconciatura 50 | 240 |
| | | | | | | | | | TOTALE ORE | 1260 | 540 |
| | | | | | | | | | TOTALE ORE AULA COMPRENSIVE COMPETENZE TRASVERSALI | 1314 | Percentuali da assicurare: 526 ore MINIMO fascia A; 788 ore MASSIMO fascia B; 263 ore MASSIMO FASCIA C. |

| AREA PROFESSIONALE: CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE | | |
|--|--|---|
| ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | | |
| 1. Truccatore artistico (MAKE UP ARTIST) | | TOTALE 900 ORE |
| COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE |
| 1 - Organizzare l'attività e la prestazione professionale; | 70 Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. 5 Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori 5 Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. 5 Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. 5 CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. 5 Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione. 5 Aspetti etici e deontologici. 5 Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio). 5 Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa. 5 Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte. 5 Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 20 | 50 |
| 2 - Sviluppare l'offerta di servizi; | 80 Canoni estetici correnti. 10 Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi. 30 Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico. 10 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.). 10 Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc) 20 | 50 |
| 3 - Gestire la relazione con il sistema cliente; | 70 Elementi di comunicazione. 20 Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita. 30 Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo. 20 | |
| 4 - Sviluppare il progetto di trucco artistico; | 80 Storia del costume 10 Trucco nelle diverse epoche 10 Elementi di disegno a mano libera 10 Prodotti e strumenti professionali per il make up 10 Teoria dei colori -luci e ombre 5 Piani del volto 5 Teoria del trucco fotografico 10 Teoria del trucco moda e passerella 10 Teoria del trucco di scena 10 | 50 |
| 5 - Realizzare interventi di trucco artistico; | # # # # # # # Elementi di chimica e cosmetologia 10 Elementi di dermatologia 10 Studio del viso 10 Trucco correttivo 10 Base del trucco 10 Trucco della bocca 10 Trucco degli occhi 10 Principi del chiaro scuro, ombre e luci 10 Tecniche del trucco fotografico 10 Tecniche del trucco moda e passerella 10 Tecniche del trucco di scena 10 Effetti speciali 10 Trucco invisibile, trucco giorno e sera 20 | 60 |
| 6 - Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro; | 50 Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica. 10 Strumenti per la sterilizzazione di oggetti. 5 Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. 5 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. 5 Principi di igiene e cura della persona 5 Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. 5 CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. 5 Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive. 10 | 50 |
| 7 - Valutare l'erogazione del servizio. | 50 Aspetti di gestione della qualità di un processo. 10 Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. 10 Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio. 10 Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa 20 | 50 |
| TOTALE ORE | # # | 310 |
| TOTALE ORE AULA COMPRENSIVE COMPETENZE TRASVERSALI | # # # # | Percentuali da assicurare: 238 ore MINIMO fascia A; 356 ore MASSIMO fascia B; 148 ore MASSIMO FASCIA C. |

AREA PROFESSIONALE: AGRO ALIMENTARE

ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

| 3. Addetto alle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato | | TOTALE 600 ORE | | 5. Operatore forestale | | TOTALE 300 ORE | |
|--|--|---|--|---|--|----------------|--|
| COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE | COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE | | |
| 1 - Organizzare le operazioni di pesca | 80 Codice della navigazione 10 Elementi di ergonomia per evitare l'insorgenza di effetti dannosi legati al proprio lavoro 10 Normativa in materia di pesca, allevamento ittico e salvaguardia ambientale di settore 5 Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio 5 Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino 10 Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa 10 Terminologia tecnica di settore 10 Tipologie dei principali macchinari, attrezzature, utensili, etc., e loro parametri di funzionamento 20 | 50 | 1 - Applicare il Piano di lavoro | 60 Organizzazione del cantiere di lavoro con particolare riferimento agli aspetti in materia di sicurezza 15 Tecniche e procedure di abbattimento 15 Tecniche e procedure di allestimento 15 Tecniche e procedure di esbosco 15 | 20 | | |
| 2 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione | 80 Codice della navigazione 5 Manuali di funzionamento delle strumentazioni e degli apparati nautici 5 Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso, procedure di sopravvivenza e salvataggio 5 Tecniche di navigazione per gestire il comando dell'imbarcazione nelle varie fasi di ormeggio, disormeggio, approdo e navigazione 40 Tipologie di motori da imbarcazione e relativi organi accessori al fine di garantire la manutenzione e la riparazione di eventuali guasti 5 Tipologie e strutture delle imbarcazioni 20 | 50 | 2 - Gestire strumenti e macchinari forestali | 70 Manutenzione ordinaria 20 Dispositivi di protezione di strumenti e macchinari 10 Tipologie di macchine, attrezzature nel relativo ciclo di lavoro 40 | 20 | | |
| 3 - Realizzare le operazioni di pesca | 80 Elementi di biologia delle specie ittiche 20 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici 10 Principali tipologie di prodotti ittici 10 Strumenti e tecniche per la pesca e la raccolta 40 | 50 | 3 - Valutare gli interventi di taglio, sramatura, depezzatura ed esbosco | 90 Tecniche e procedure di abbattimento 20 Tecniche e procedure di allestimento 20 Tecniche e procedure di esbosco 20 Procedure di lavoro, attrezzature e dispositivi di protezione necessari 30 | 40 | | |
| 4 - Realizzare le operazioni di prima preparazione del pescato | # # # # # # Elementi di biologia delle specie ittiche 10 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione dei prodotti ittici 10 Principali tipologie di prodotti ittici 10 Strumenti e tecniche per la trasformazione conservazione e primo confezionamento del prodotto ittico 90 | 90 | TOTALE ORE | # # # # # # | 80 | | |
| TOTALE ORE | # # # # # | 240 | TOTALE ORE AULA COMPRENSIVE COMPETENZE TRASVERSALI | # # # # # # | Percentuali da assicurare: 166 ore MINIMO fascia A; 248 ore MASSIMO fascia B; 103 ore MASSIMO FASCIA C. | | |
| TOTALE ORE AULA COMPRENSIVE COMPETENZE TRASVERSALI | # # # # | Percentuali da assicurare: 166 ore MINIMO fascia A; 248 ore MASSIMO fascia B; 103 ore MASSIMO FASCIA C. | | | | | |

AREA PROFESSIONALE: TURISMO E SPORT

ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

| 1. Collaboratore di sala e bar | | TOTALE 500 ORE | 2. Collaboratore di CUCINA | | TOTALE 500 ORE |
|---|--|----------------|--|--|----------------|
| COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE | COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE |
| 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni | 50 Attrezzature di servizio 5 Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 10 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti 5 Principali terminologie tecniche di settore 5 Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo 10 Tecniche di comunicazione organizzativa 10 Tecniche di pianificazione 5 | 50 | 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni | 50 Attrezzature di servizio 10 Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 20 Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti 10 Principali terminologie tecniche di settore 10 Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo 20 Tecniche di comunicazione organizzativa 20 Tecniche di pianificazione 10 | 50 |
| 2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 40 Tecniche di comunicazione 20 Tecniche di servizio base ed avanzate 40 Tipologie di servizio banqueting 40 | 50 | 2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 150 Elementi di gastronomia 20 Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi 30 Standard di qualità dei prodotti alimentari 20 Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina 100 Utensili per la preparazione dei cibi 30 | 150 |
| 3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 100 Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio 20 Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime 20 Normativa sulla mescolta/somministrazione alcolici 10 Tecniche di servizio al tavolo 100 | 100 | TOTALE ORE | | 200 |
| TOTALE ORE | | 200 | TOTALE ORE AULA COMPRESIVE COMPETENZE TRASVERSALI | 142 ore MINIMO fascia A; 212 ore MASSIMO fascia B; 71 ore MASSIMO FASCIA C. | |
| TOTALE ORE AULA COMPRESIVE COMPETENZE TRASVERSALI | 142 ore MINIMO fascia A; 212 ore MASSIMO fascia B; 71 ore MASSIMO FASCIA C. | | | | |

AREA PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI
 ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1. Addetto amministrativo segretariale 600 ORE

| COMPETENZE | ORE AULA | ORE STAGE | |
|--|--|-----------|--|
| 1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi | # Tecniche di comunicazione 40 | 120 | |
| | # Tecniche di archiviazione 30 | | |
| | # Corrispondenza commerciale 40 | | |
| | # Tecniche di segreteria 40 | | |
| | # Funzionalità del software applicativo d'ufficio 30 | | |
| 2 - Collaborare alla gestione amministrativa | # Elementi di tecnica commerciale 50 | 120 | |
| | # Strumenti di incasso e pagamento 60 | | |
| | # Elementi di organizzazione aziendale 50 | | |
| | # | | |
| | # | | |
| TOTALE ORE | # | 240 | |
| TOTALE ORE AULA | # | | |
| COMPENSAZIONI | # | | |
| TRASVERSALI | # | | |

Percentuali da assicurare: 166 ore
 MINIMO fascia A; 248 ore MASSIMO fascia B; 83 ore MASSIMO FASCIA C.

AREA PROFESSIONALE: MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI
ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI
1.Addetto impianti elettrici civili 500 ORE

| COMPETENZE | ORE AULA | | ORE STAGE |
|---|------------|--|------------|
| 1 - Definire e pianificare l'assequenza delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico | 50 | Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 5 Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici 5 Principali terminologie tecniche di settore 5 Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti 5 Simbologia impianti elettrici 5 Tecniche di comunicazione organizzativa 10 Tecniche di pianificazione 5 Tipologie di impianti elettrici 10 | 50 |
| 2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali | 100 | Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni 25 Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni 25 Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio 50 | 50 |
| 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 | 150 | Caratteristiche dei conduttori elettrici 10 Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali 10 Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) 10 Modalità di cablaggio 20 Schemi elettrici 10 Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto 40 Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico 40 Tipologie di isolamento 10 | 100 |
| TOTALE ORE | 300 | | 200 |