



Sede legale e direzionale Via Sammartino, 27 – Palermo - Tel. 091 7910261 - Mail: info@cesmed.it

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione 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

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE FORMATORI PER PROCEDURA COMPARATIVA E COLLOQUIO

SCADENZA DEI TERMINI AL 08.01.2024

PER I CORSI DI FORMAZIONE FINALIZZATI AL CONSEGUIMENTO DI QUALIFICA O SPECIALIZZAZIONE

SEDI FORMATIVE:

Via Sammartino 27 – Palermo 90141 (PA);

Piazza Pietro Cerulli c/o casa circondariale "Pagliarelli" 1, 90129 PALERMO PA

Via S. Vito, 61, 98051 Barcellona pozzo di Gotto ME

TABELLA A

N.	Titolo corso e denominazione qualifica	Standard EQF di riferimento	Certificazione prevista in uscita	N. allievi
1	OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB	EQF3	QUALIFICA	18
2	OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	EQF3	QUALIFICA	18
3	TECNICO SPECIALIZZATO E - COMMERCE	EQF5	SPECIALIZZAZIONE	18
4	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA	EQF2	QUALIFICA	18
5	COLLABORATORE DI CUCINA	EQF2	QUALIFICA	36
7	COLLABORATORE DI SALA E BAR	EQF2	QUALIFICA	18
8	PIZZAIOLO	EQF3	QUALIFICA	18
9	TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	EQF5	SPECIALIZZAZIONE	18
10	ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	EQF2	QUALIFICA	36
12	Tecnico specializzato nelle lavorazioni ceramiche	EQF5	SPECIALIZZAZIONE	18
13	BIBLIOTECARIO	EQF5	SPECIALIZZAZIONE	18
14	Tecnico delle attività motorie e sportive	EQF4	SPECIALIZZAZIONE	18

15	CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA	EQF3	QUALIFICA	18
16	ASSISTENTE FAMILIARE	EQF2	QUALIFICA	18
17	ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA	EQF2	QUALIFICA	18
18	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE	EQF3	QUALIFICA	54
21	ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA E ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI	EQF4	SPECIALIZZAZIONE	54
22	ADDETTO CONTABILITA'	EQF2	QUALIFICA	18

ART.1 FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Coerentemente con le finalità dell'Avviso 7/2023 "Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa", questo Ente indice una procedura di selezione comparativa mediante Avviso Pubblico finalizzata alla redazione di una lista di Formatori Esperti in possesso dei requisiti minimi di cui ai successivi artt. 3 e 5.

ART.2 ARTICOLAZIONE DEI CORSI E COMPETENZE RICHIESTE

Le competenze richieste in seno al presente Avviso Pubblico fanno riferimento al profilo professionale di Formatore. Per ciascuno dei percorsi formativi, come elencati in Tabella A, è necessario assicurare uno standard adeguato come definito dal livello EQF di riferimento. Si elencano di seguito i profili professionali dei corsi che saranno erogati in seno al Catalogo dell'Offerta Formativa e per i quali è necessario procedere alla selezione dei formatori.

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

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.

OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI

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.

TECNICO SPECIALIZZATO E-COMMERCE

Il Tecnico e-commerce si inserisce nel processo di commercializzazione di prodotti/servizi utilizzando strumenti web e di net-economy. E' in grado di rapportarsi con i vari settori operativi al fine di ottimizzare le procedure inerenti il processo di commercializzazione on-line dei prodotti/servizi, integrandosi, in particolare con la funzione marketing. Inizialmente collaborerà nella gestione delle diverse attività di approvvigionamento/distribuzione con i responsabili dei settori di riferimento per creare e gestire strumenti di e-commerce e successivamente potrà gestire il processo di vendita on-line e delle attività inerenti.

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

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.

COLLABORATORE DI CUCINA

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.

COLLABORATORE DI SALA E BAR

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.

PIZZAIOLO

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. E' 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.

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Tecnico dell'accoglienza turistica è figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative e relazionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze del turista, creando le situazioni più favorevoli. Assolve a funzioni sia di front office sia di tipo organizzativo-progettuale: riceve, accoglie, informa sui vari servizi offerti, fa fronte ai bisogni proponendo soluzioni adeguate, valuta la qualità dei servizi di accoglienza offerti e promuove iniziative per il loro miglioramento, sia nel contesto organizzativo in cui opera, sia nell'ambito della rete dei servizi turistici. Gestisce e promuove relazioni e rapporti con i soggetti pubblici e privati e con associazioni di settore per una adeguata e condivisa definizione dell'offerta turistica del territorio nella logica di una sua valorizzazione e promozione. Può operare in strutture private e uffici pubblici di promozione turistica, nei reparti incoming di agenzie di viaggi e turismo e nel punto di accoglienza di strutture ricettive e di aree di interesse turistico e negli uffici di informazione e accoglienza turistica (IAT). Collabora nella progettazione di politiche di accoglienza turistica come strumento strategico per lo sviluppo e la promozione di un territorio in Italia e all'estero. L'evolversi della sua professionalità può prevedere attività di consulenza sulle tecniche e modalità dell'accoglienza turistica presso aziende private operanti nel settore ed enti pubblici, nella definizione e implementazione di strategie di marketing e nel monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione intraprese.

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

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.

TECNICO SPECIALIZZATO NELLE LAVORAZIONI CERAMICHE

Il Tecnico specializzato nelle lavorazioni ceramiche interpreta stili e tendenze, conosce l'intero processo produttivo del ciclo ceramico ed i procedimenti per la progettazione, realizza forme con tecniche esecutive tradizionali e non. Applica le tecniche base del modellaggio a mano e al tornio. Realizza il disegno nelle fasi di progettazione dell'oggetto, possiede conoscenze tecnico-pratiche di chimica e tecnologia dei materiali, è in grado di realizzare la modellazione del prototipo in argilla, per la produzione di manufatti di grandi dimensioni o piccole produzioni seriali, nel rispetto delle norme di sicurezza e della sostenibilità ambientale. Conosce le tecniche di marketing per la diffusione degli oggetti ceramici di propria produzione.

BIBLIOTECARIO

Il bibliotecario è la figura professionale che si occupa dell'organizzazione e del funzionamento della biblioteca. Provvede agli acquisti, alla catalogazione, alla tutela, alla conservazione e alla valorizzazione del patrimonio documentario della biblioteca anche attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie, quali i libri elettronici, l'RFID e il digital lending. Possiede perciò buone conoscenze informatiche per gestire nuovi materiali e cataloghi (OPAC 2.0). Ha buone capacità di relazionarsi col pubblico e di fornire informazioni, promuovendo il servizio anche ai lettori più svantaggiati e collaborando con le altre biblioteche nella condivisione delle risorse e nel soddisfacimento dei bisogni dell'utenza. Il bibliotecario si colloca in prevalenza in strutture pubbliche, private e in società di settore.

TECNICO DELLE ATTIVITA' MOTORIE E SPORTIVE

Il Tecnico delle attività motorie e sportive si occupa di trasferire conoscenze relative al gesto umano e di sviluppare una maggior consapevolezza dell'importanza del movimento nei confronti della salute, dello star bene con se stessi, con gli altri e con l'ambiente. Progetta, struttura e propone programmi di intervento mirati all'attività fisico-sportiva, alla prevenzione, alla promozione della salute e della qualità della vita. L'ambito di intervento riguarda gruppi o singoli individui nelle diverse fasi evolutive della vita: età prescolare e scolare, adolescenziale, adulta e grande età.

CONDUTTORE DI IMPRESA AGRICOLA

Il conduttore dell'azienda agricola o capo azienda agricolo gestisce i processi aziendali gestionali e produttivi in riferimento al contesto produttivo e territoriale di riferimento. Svolge le attività di direzione dell'azienda agricola con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi e coordina i processi di gestione attraverso il corretto uso delle risorse disponibili. Ha competenze in materia di legislazione fiscale tributaria, amministrazione, sicurezza del lavoro, organizzazione d'impresa, gestione sostenibile delle risorse e sulla commercializzazione e promozione delle attività connesse all'agricoltura.

ASSISTENTE FAMILIARE

L'assistente familiare svolge in famiglia, a domicilio, attività indirizzate a fornire aiuto ed assistenza: 1. a persone con ridotta autonomia in grado di indirizzare, in modo consapevole ed appropriato, l'intervento dell'operatore stesso; 2. a persone non autosufficienti; in tal caso l'intervento si contestualizza sempre in collaborazione con altri operatori e familiari o in situazioni a basso rischio. In particolare svolge attività di: 1. aiuto per attività di carattere domestico e di assistenza alla persona; 2. accompagnamento per l'accesso ai servizi sanitari e sociali; 3. supporto alla vita di relazione; 4. collaborazione con gli altri operatori e i familiari coinvolti.

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA

L'assistente alla struttura educativa svolge funzioni afferenti ai servizi generali della scuola (nido e scuola dell'infanzia). Svolge mansioni di pulizia e di piccole manutenzioni dei locali scolastici, degli spazi esterni e degli arredi e inoltre ha compiti di accoglienza e di sorveglianza nei confronti dei bambini e del pubblico; nonché di custodia/sorveglianza generica dei locali scolastici e di supporto al lavoro degli insegnanti/educatori. Non svolge attività educative e non ha responsabilità di tipo educativo.

OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)

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.

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA E ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI (ASACOM)

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.

ADDETTO CONTABILITA'

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.

ART.3

DESTINATARI E REQUISITO GENERALE DI AMMISSIONE

Il presente Avviso Pubblico è destinato ai Formatori GIA' ISCRITTI ALL'ALBO DI CUI ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10 LUGLIO 2018 N. 10 E, SUBORDINATAMENTE AD ALTRI DOCENTI GIA' INSERITI NEL REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO COME RILEVABILI DAL SARF REGIONE SICILIA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SSMMII.

Coloro che intendono candidarsi al presente Avviso Pubblico, devono inviare istanza di candidatura (ALLEGATO A) completa dei documenti comprovanti i requisiti generali e specifici, come indicati al successivo articolo 5.

ART.4

MODALITÀ DI CANDIDATURA

La scadenza dei termini per la presentazione della domanda di candidatura è fissata al 08.01.2024.

La domanda dovrà essere presentata in carta semplice sulla base del modello **CANDIDATURA ALLEGATO A**, allegata al presente Bando e disponibile anche all'indirizzo www.cesmed.it o compilabile presso le sedi dell'Ente in Via Sammartino 27, Palermo o in Via San Vito 61, Barcellona Pozzo di Gotto (ME). Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda, compilata in tutte e tre le sue sezioni, la propria firma e allegare la seguente documentazione:

Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità; Copia del codice fiscale;

Copia del titolo di studio;

Curriculum vitae in formato europeo sottoscritto in forma di autocertificazione;

Copia dell'estratto dell'elenco/registo ove si rileva l'iscrizione al SARF

Eventuali documenti comprovanti l'esperienza professionale dichiarata.

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 del giorno 08/01/2024

esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- a mezzo raccomandata A/R, in busta chiusa, al seguente indirizzo: **CESMED S.R.L Via Sammartino 27, 90141 Palermo**; 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 per posta elettronica certificata all'indirizzo cesmedt@pecsoluzioni.it
- recapitata brevi manu presso la sede dell'Ente in Via Sammartino 27, Palermo .

Tutte le istanze saranno protocollate, incluse le istanze pervenute oltre il predetto termine; queste ultime potranno essere prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nelle ipotesi di eventuali rinunce. L'oggetto della Pec, o nel caso l'esterno della busta, dovrà contenere la dicitura "AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE ESTERNO DA IMPEGNARE NEI PERCORSI FORMATIVI APPROVATI NELL'AMBITO DELL'AVVISO 7/2023".

L'autentica della firma per la domanda e per il curriculum vitae può essere effettuata ai sensi del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000, ossia allegando copia di un documento di identità valido, chiaro e leggibile del soggetto firmatario. Non saranno ammesse domande di candidatura trasmesse con mezzo diverso da quelli sopra indicati.

Le istanze non datate o non firmate, non complete in tutte le parti o non contenenti tutte le informazioni richieste dal presente bando, presentate con modalità difformi da quelle previste dal bando saranno considerate nulle e non prese in considerazione. Non saranno ammissibili le candidature che non soddisfano il requisito del titolo di studio, degli anni di esperienza didattica / professionale richiesti espressamente dal presente bando. Inoltre saranno valutati con il minore punteggio assegnabile i periodi di lavoro indicati genericamente nel curriculum e non quantificati in termini temporali e/o in termini di ore di contratto di docenza effettuate nel corso dell'anno di riferimento.

ART.5

FABBISOGNI RICERCATI E REQUISITI SPECIFICI

Si elencano, per ciascun profilo/edizione, i fabbisogni ricercati e il numero di ore relative

OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Utilizzare l'ambiente operativo	160	90	ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA APPLICATA
Utilizzare le risorse del Web	160	90	ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA APPLICATA

TOTALE	554
--------	-----

OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	320	180	ESPERTO IN MATERIA DI INSTALLAZIONE RETI E DISPOSITIVI

TOTALE	554
--------	-----

TECNICO SPECIALIZZATO E-COMMERCE	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Gestire soluzione di commercio elettronico	120	80	ESPERTO IN MATERIA DI COMMERCIO ELETTRONICO, NORMATIVA DI RIFERIMENTO E GESTIONE NEGOZIAZIONI
Gestire la compravendita on-line	120	80	ESPERTO IN MATERIA DI INCASSI E PAGAMENTI ONLINE, SICUREZZA INFORMATICA, ASSISTENZA ALLA VENDITA E POSTVENDITA
Definire strategie per la progettazione di soluzioni di e-commerce	120	80	ESPERTO IN MATERIA DI MARKETING E WEBMARKETING, ELABORAZIONE DAT STATISTICI

TOTALE	654
--------	-----

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Collaborare alla gestione del magazzino	100	60	ESPERTO IN MATERIA DI MERCEOLOGIA; GESTIONE DEL MAGAZZINO;
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	100	70	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DEI FLUSSI, APPROVVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	100	70	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DELLE PROCEDURE DI MAGAZZINO, SPEDIZIONE, ORDINI

TOTALE	554
--------	-----

COLLABORATORE DI CUCINA	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	75	50	ESPERTO IN MATERIA DI NORMATIVA, IGIENE E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI; PIANIFICAZIONE DEI PROCESSI DI LAVORO IN CUCINA

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	225	150	ESPERTI IN MATERIA DI PREPARAZIONE DI PRODOTTI GASTRONOMICI; MERCEOLOGIA
--	-----	-----	--

TOTALE	554
--------	-----

COLLABORATORE DI SALA E BAR	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	50	25	ESPERTO IN MATERIA DI NORMATIVA, IGIENE E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI; PIANIFICAZIONE DEI PROCESSI DI LAVORO IN CUCINA
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	75	50	ESPERTI IN MATERIA DI PREPARAZIONE DI SERVIZIO DI BASE E AVANZATO, BANCHETTI,
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	175	125	ESPERTO IN MATERIA DI SOMMINISTRAZIONE ALCOLICI, MESCITA E CONOSCENZA DELLE MATERIE PRIME; TECNICHE DI SERVIZIO AL TAVOLO

TOTALE	554
--------	-----

PIZZAILO	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	50	20	ESPERTI IN MATERIA DI MERCEOLOGIA, HACCP; GESTIONE DELLE FORNITURE E APPROVVIGONAMENTI
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	50	30	ESPERTO IN MATERIA DI STOCCAGGIO, IGIENE E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI;
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	50	30	ESPERTO IN MATERIA DI GOVERNO DELLE CUCINE E DEI LOCALI; SANIFICAZIONE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE, IGIENE DELLA PERSONA
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	50	30	ESPERTO IN MATERIA DI GOVERNO, GESTIONE E MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI DA CUCINA

Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	50	40	ESPERTO IN MATERIA DI SELEZIONE DELLE MATERIE PRIMA, PREPARAZIONE DEGLI IMPASTI E DEI PREPARATI
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	50	40	ESPERTO IN MATERIA DI PREPARAZIONE DEGLI PRODOTTI GASTRONOMICI, ANCHE GLUTEN FREE
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	60	50	ESPERTO IN MATERIA DI UTILIZZO DEI FORNI, TECNICHE DI PREPARAZIONE DEI PIATTI, IMPIATTAMENTO

TOTALE	654
--------	-----

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	60	40	ESPERTO IN MATERIA DI STORIA DELL'ARTE E CULTURA; ANALISI DELLA DOMANDA TURISTICA E LEGISLAZIONE DI SETTORE
Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	60	40	ESPERTO IN MATERIA DI COMUNICAZIONE, NETWORKING; MARKETING TERRITORIALE
Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	120	80	ESPERTO IN MATERIA DI PSICOLOGIA DEL TURISMO; TECNICHE DI NEGOZIAZIONE E PROBLEM SOLVING; CUSTOMER; LEGISLAZIONE TURISTICA
Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	120	80	ESPERTO IN MATERIA DI MARKETING STRATEGICO CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL SETTORE TURISTICO-CULTURALE; WEB MARKETING; LINGUE STRANIERE; QUALITA' DEL SERVIZIO

TOTALE	654
--------	-----

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	180	120	ESPERTO IN MATERIA DI COMUNICAZIONE E AMMINISTRAZIONE
Collaborare alla gestione amministrativa	180	120	ESPERTO IN MATERIA DI COMUNICAZIONE E AMMINISTRAZIONE

TOTALE	654
--------	-----

TECNICO SPECIALIZZATO NELLA LAVORAZIONE DELLE CERAMICHE	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Sviluppare la proposta creativa del manufatto ceramico	100	70	ESPERTO IN MATERIA DI STORIA DELL'ARTE, CERAMICA, DISEGNO E SVILUPPO DI UN ELABORATO PROGETTUALE DEL MANUFATTO
Individuare le argille e le materie prime	110	60	ESPERTO IN MATERIA DI CONOSCENZA DELLE ARGILLE E DEGLI OSSIDI COLORANTI
Scegliere il ciclo di lavorazione	50	20	ESPERTO IN MATERIA DI LAVORAZIONE DELLE ARGILLE E DELLE SEQUENZE DI LAVORAZIONE
Realizzare il manufatto ceramico	120	90	ESPERTO NELLA LAVORAZIONE DELLE CERAMICHE E DELLE TECNICHE DECORATIVE
Applicare tecniche di comunicazione	100	80	ESPERTO IN MATERIA DI MARKETING, COMUNICAZIONE E INGLESE TECNICO

TOTALE	854
--------	-----

BIBLIOTECARIO	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Relazionarsi con il pubblico	30	10	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DEI SERVIZI AL PUBBLICO, COMUNICAZIONE E PROMOZIONE
Analizzare i documenti	130	110	ESPERTO IN MATERIA DI CATALOGAZIONE, RELATIVE TECNICHE E ORGANIZZAZIONE DEL PROCESSO DI LAVORO
Organizzare la biblioteca	60	30	ESPERTO IN MATERIA DI DIRITTO AMMINISTRATIVO E BIBLIOTECARIO; CONSERVAZIONE E TUTELA DEL PATRIMONIO; STRATEGIE DI GESTIONE DELLE COLLEZIONI; GESTIONE DELLE RISORSE ECONOMICHE
Migliorare la biblioteca	60	30	ESPERTO IN MATERIA DI PROCESSI DI DIGITALIZZAZIONE, RICERCA DI CONTENUTI DIGITALI, NORMATIVA
Gestire strumenti e risorse digitali	140	100	ESPERTO IN MATERIA DI VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO E DI PROMOZIONE DI RETI SUL TERRITORIO

TOTALE	754
--------	-----

TECNICO DELLE ATTIVITA' MOTORIE	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Osservare la motricità nei suoi aspetti senso-percettivi, coordinativi, relazionali e psicologici, individuare le carenze, programmare gli interventi e valutarne l'efficacia	40	8	ESPERTO IN MATERIA DI MOTRICITA', VALUTAZIONE DEL BISOGNO E PROGETTAZIONE DI INTERVENTI
Identificare il percorso pedagogico adeguato a sostenere una maturazione personale nella gestione dei rapporti con gli altri e con l'ambiente, nel rispetto dell'individuo e della sua unicità	30	12	ESPERTO IN MATERIA DI INTERVENTI EDUCATIVI SUI CORRETTI STILI DI VITA E ALIMENTAZIONE; TECNICHE DI COMUNICAZIONE E GESTIONE DEI GRUPPI
Pianificare interventi con metodologie di allenamento a breve, medio e lungo termine atti alla sostenibilità delle performance nel rispetto dello sportivo	106	40	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DEL CICLO DI ALLENAMENTI E VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE
Identificare bisogni speciali e attuare interventi individualizzati per garantire la massima autonomia e il miglioramento della qualità della vita	60	20	ESPERTO IN MATERIA DI ERGONOMIA, POSTUROLOGIA, ATTIVITA' FISICA ADATTATA, PEDAGOGIA SPECIALE
Organizzare e pianificare l'attività nel rispetto delle normative di riferimento	12		ESPERTO IN MATERIE GIURIDICHE, IGIENE, SICUREZZA, TUTELA DELL'AMBIENTE

TOTALE	382
--------	-----

CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA	ORE AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE

Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti	40	12	ESPERTO IN MATERIA DI PRODUZIONI AGRICOLE; ANALISI DEL MERCATO; PROGETTAZIONE FINANZIARIA, VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI
Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti nell'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente	100	46	ESPERTO IN MATERIA DI POLITICHE AGRICOLE; COORDINAMENTO DELLE FASI DI PRODUZIONE; ANALISI E PREVENZIONE DEI RISCHI E DELLE CRITICITA' IN AGRICOLTURA
Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	40	12	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DEGLI APPROVVIGIONAMENTI; ANALISI DELLE RICHIESTE DEI CLIENTI E CUSTOMER CARE
Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	100	50	ESPERTO IN MATERIA DI MARKETING DELLA FILIERA AGROALIMENTARE; COMMERCIALIZZAZIONE E WEB MARKETING

TOTALE	454
--------	-----

OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	110	50	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE IGIENICO-SANITARIA DELLE PERSONE CON DIFFICOLTA'
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	100	50	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE IGIENICO-SANITARIA DELLE PERSONE CON DIFFICOLTA'
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	100	90	ESPERTO IN MATERIA DI RELAZIONE D'AIUTO

Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	110	90	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DI PROCEDURE E PROTOCOLLI SOCIO ASSISTENZIALI
---	-----	----	--

TOTALE	754
--------	-----

ASSISTENTE FAMILIARE	ORE AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	90	60	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE E CURA DELLA PERSONA DA ASSISTERE; SICUREZZA E PREVENZIONE; ELEMENTI DI PRIMO SOCCORSO E IGIENE PERSONALE; PROCEDURE DI AUTOMEDICAZIONE E GESTIONE DEI FARMACI; GESTIONE DELLE RELAZIONI DI AIUTO E COMUNICAZIONE
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	90	60	ESPERTO IN MATERIA DI IGIENE DOMESTICA; CURA DOMESTICO-ALBERGHIERA; PREPARAZIONE DEI PASTI E IGIENE FAMILIARE

TOTALE	354
--------	-----

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	100	30	ESPERTO IN MATERIA DI IGIENE AMBIENTALE E ALIMENTARE; ORGANIZZAZIONE DELLE STRUTTURE EDUCATIVE; PRIMO SOCCORSO; NORME DI PREVENZIONE
Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	90	30	ESPERTO IN MATERIE DI PSICOLOGIA DELL'ETA' EVOLUTIVA; ATTIVITA' LUDICHE E COMUNICAZIONE; PUERICULTURA E DEONTOLOGIA PROFESSIONALE

TOTALE	304
--------	-----

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA E ALLA COMUNICAZIONE	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA

Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
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.)	120	60	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DI SOGGETTI CON BISOGNI EDUCATIVI E ASSISTENZIALI SPECIALI
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	120	60	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DI SOGGETTI CON BISOGNI EDUCATIVI E ASSISTENZIALI SPECIALI
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	270	80	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DI SOGGETTI CON BISOGNI EDUCATIVI E ASSISTENZIALI SPECIALI
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	120	70	ESPERTO IN MATERIA DI GESTIONE DI SOGGETTI CON BISOGNI EDUCATIVI E ASSISTENZIALI SPECIALI

TOTALE	954
--------	-----

ADDETTO CONTABILITA'	ore AULA	ORE STAGE	FABBISOGNO COMPETENZE FORMATORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		ESPERTO IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO
Alfabetizzazione informatica	12		ESPERTO IN MATERIA DI INFORMATICA
Lingua straniera	30		ESPERTO IN MATERIA LINGUA INGLESE
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	180	120	ESPERTO IN MATERIA DI NORMATIVA CIVILISTICA; SCRITTURE CONTABILI E RELATIVI APPLICATIVI DI RIFERIMENTO
Collaborare alla gestione amministrativa	180	120	ESPERTO IN MATERIA DI TECNICA COMMERCIALE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE; STRUMENTI DI INCASSO E PAGAMENTO

TOTALE	654
--------	-----

Si precisa che, nella formulazione delle graduatorie, l'Ente è obbligato a rispettare le percentuali previste per lo standard EQF di riferimento, che sono così esplicitate:

LIVELLO EQF	FASCE PROFESSIONALI DEI DOCENTI – RIFERIMENTO VADEMECUM PR SICILIA FSE 2021/2027		
	A= esperienza almeno quinquennale	B= esperienza almeno triennale	C
2 e 3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4 e 5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 55% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6 e 7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 40% ore docenza	Massimo 15% ore docenza

IL FORMATORE DOVRA' ESSERE IN POSSESSO DEL TITOLO MINIMO DI DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE.

ART. 6

MODALITA' DI SELEZIONE

Una volta trascorso il termine, la procedura selettiva, sarà esperita attraverso la comparazione dei curricula e lo svolgimento di successivi colloqui; essa avverrà attraverso le seguenti fasi: a) preselezione; b) valutazione curriculum; c) colloquio. Il punteggio massimo complessivo conseguibile sarà pari a 100, di cui punti n. 60 per titoli e punti n. 40 per colloquio.

La Commissione di valutazione viene appositamente nominata dal legale rappresentante dell'Ente, dopo la scadenza del termine per la candidatura previsto dal presente Avviso. Le fasi di selezione prevederanno:

FASE a) di preselezione - Verifica istanze - La Commissione di valutazione verificherà la correttezza della presentazione delle istanze pervenute e l'effettiva iscrizione dei candidati al SARF.

Previa analisi della documentazione ricevuta, procederà a stilare gli elenchi dei soggetti in possesso dei requisiti di cui agli artt. 3 e 5 dell'Avviso.

FASE b) Valutazione della Commissione - La Commissione procederà alla valutazione dei soggetti che avranno superato la fase di preselezione assegnando, sulla base del curriculum vitae, della documentazione e delle dichiarazioni, il punteggio sulla base della griglia di valutazione riportata al successivo art. 7.

La Commissione, al termine della fase di valutazione sulla base degli esiti redigerà l'elenco dei candidati secondo l'ordine di merito.

Il colloquio si svolgerà esclusivamente in presenza, presso la sede operativa dell'Ente, sita in via Sammartino 27; le date di convocazione saranno inviate ai candidati via PEC oltre che essere pubblicate sul sito dell'Ente.

La rinuncia e/o l'assenza ingiustificata nella data e nell'ora stabilita del colloquio comporta l'esclusione dalla procedura selettiva.

FASE c) Colloquio - La Commissione di valutazione procederà a svolgere i colloqui individuali. Il colloquio individuerà i soggetti maggiormente rispondenti alle esigenze didattiche, organizzative e gestionali dell'Ente, attraverso la valutazione dell'esperienza professionale maturata dal candidato, della conoscenza dei contenuti didattici, dell'esperienza comprovata.

In esito al colloquio la Commissione esprimerà un giudizio sintetico ai fini dell'attribuzione del punteggio.

La Commissione, sulla base dei punteggi conseguiti secondo le modalità sopra descritte, redigerà le graduatorie di merito. L'avvio del processo di selezione sarà comunicato con apposito avviso pubblicato sul sito dell'ente gestore www.cesmed.it.

La graduatoria terrà conto dei criteri di valutazione previsti al successivo art. 7.

ART. 7

CRITERI DI VALUTAZIONE

La graduatoria di merito terrà conto dei seguenti criteri di valutazione; si precisa che nell'attribuzione del punteggio si ricercherà, tra l'altro, la precisa correlazione tra i titoli e/o l'esperienza posseduta e i moduli proposti in fase di candidatura. Pertanto, si invitano i candidati a esplicitare con il massimo dettaglio le informazioni richieste anche documentando con evidenze.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI FORMATORI- Tabella 1 - PUNTEGGIO MASSIMO 100 PUNTI		
Titoli	Criterio	Punteggio max
Titolo di studio (*)	Diploma coerente = punti 15	25
	Laurea =punti 20	
	Laurea coerente con il profilo richiesto =punti 25	

Titoli aggiuntivi specifici: abilitazione e/o specializzazione o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni, Qualifica, etc)	2 punti per titolo fino a un max di 8 punti	8
Esperienza professionale/didattica coerente con l'attività di insegnamento proposta		
Da 0 a 4 anni	da 0 a 4 anni incluso = punti 3	27
Da 5 a 9 anni	Da 5 anni a 9 incluso = punti 10	
Da 10 e oltre	da 10 anni in su = punti 27	
Colloquio		40
	Totale massimo raggiungibile	100
(*) N.B. - I punteggi attribuiti ai titoli di studio non sono cumulabili; indicare solo il titolo di studio più alto		

ART. 8 ESITI DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE

Gli esiti delle selezioni, oltre che essere comunicati all'amministrazione regionale, verranno pubblicati con valore di notifica sul sito www.cesmed.it

Dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di due giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni, in assenza delle quali la graduatoria si riterrà definitiva.

In caso di eventuali osservazioni, queste saranno valutate dalla Commissione che procederà alla definizione della graduatoria definitiva, alla quale sarà data massima pubblicità tramite affissione presso la sede legale dell'Ente e pubblicazione sul sito www.cesmed.it

La graduatoria sarà considerata valida esclusivamente per i corsi di cui al presente Avviso e sarà valida per il periodo temporale di durata del percorso formativo.

Gli incarichi, una volta resa definitiva la graduatoria, potranno essere attribuiti anche in presenza di un solo curriculum vitae pienamente corrispondente alle esigenze progettuali.

ART. 9 ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI E STIPULA DEL CONTRATTO

Ai candidati risultati idonei, rispetto all'ordine di graduatoria, a seguito del ricevimento del decreto di finanziamento da parte del competente Assessorato e prima dell'avvio del modulo formativo, sarà stipulato un contratto di diritto privato secondo le tipologie previste dalla normativa vigente. Nel rispetto della normativa vigente le condizioni retributive saranno quelle previste dal CCNL.

ART. 10 PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Del presente Bando viene dato avviso pubblico con decorrenza il 28.12.2023 mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale nonché mediante pubblicazione sul sito www.cesmed.it.

ART. 11 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nella gestione delle candidature di cui al presente bando CESMED 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. CESMED 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

CESMED SOC. COOP. ARL via Sammartino 27, Palermo

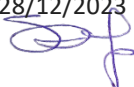
Tel 091 7910261

www.cesmed.it | info@cesmed.it | cesmed@pecsoluzioni.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale della Formazione Professionale.

Palermo, 28/12/2023





Spett. CESMED SOC. COOP. ARL
VIA SAMMARTINO, 27
PALERMO

ALLEGATO A DOMANDA DI CANDIDATURA

Oggetto: Partecipazione al **BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE FORMATORI PER PROCEDURA COMPARATIVA E COLLOQUIO** - da incaricare nell'ambito dei percorsi formativi finanziati dalla Regione CATALOGO REGIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA AVVISO N.7 /2023

SEZIONE A

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a il _____

A _____ () Stato _____ Codice Fiscale _____

_____, Residente in _____

Via/Piazza _____

Comune _____ Prov. _____ C.A.P. _____

Telefono _____ / _____ Cellulare _____

e-mail _____

CHIEDE

Di partecipare alla selezione per il conferimento dell'incarico di "**FORMATORE**" PER I SEGUENTI MODULI: (Indicare i moduli prescelti e per i quali si posseggono i requisiti)

Data, _____

Firma _____

SEZIONE B

DICHIARAZIONE POSSESSO ESPERIENZA

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
(_____) il _____
_____, Codice Fiscale _____,

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R.

n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

- possedere adeguate e certificate competenze per svolgere le attività formative dei moduli di oggetto della candidatura;
- di aver cumulato n. _____ anni di esperienza professionale alla data di presentazione della candidatura, così come **evidenziate** nel Curriculum Vitae allegato alla domanda di candidatura;

Le esperienze professionali che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza professionale	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

- di aver cumulato n. _____ anni di esperienza didattica alla data di presentazione della candidatura, così come **evidenziate** nel Curriculum Vitae allegato alla domanda di candidatura;

Le esperienze didattiche che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza didattica	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

Data _____

Firma _____

SEZIONE C DICHIARAZIONE AUTOVALUTAZIONE

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
(_____) il _____

_____, Codice Fiscale _____,

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R.

n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

Di attribuirsi i seguenti punteggi, in quanto in possesso di titoli ed esperienza comprovata in coerenza con i criteri di valutazione di cui all'avviso pubblico di selezione.

Le informazioni sono riportate nell'istanza di candidatura, nel curriculum vitae e nei documenti allegati alla stessa.

Iscrizione al SARF : indicare gli estremi di iscrizione e allegare copia del documento

Titoli	Descrizione	Criterio	Punti auto attribuiti
Titolo di studio (*)	Specifica il titolo	Diploma coerente = punti 15; Laurea =punti 20; Laurea coerente= punti 25	
Titoli aggiuntivi specifici: abilitazione e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni, Qualifiche)	Specifica il titolo	2 punti per titolo fino a un max di 8 punti	
	Specifica il titolo		
	Specifica il titolo		
	Specifica il titolo		
Esperienza professionale/didattica coerente con l'attività proposta	Da 0 a 4 anni incluso	da 0 a 4 anni incluso = punti 3	
	Da 5 a 9 anni incluso	Da 5 anni a 9 incluso = punti 10	
	Da 10 e oltre	da 10 anni in su = punti 27	

Data _____ - _____

Firma _____

Privacy policy (Ai sensi del Codice della privacy 196/2003 e del Regolamento Europeo 679/2016 – d. Lgs 101/2018)

CESMED SOC. COOP. ARL operando con responsabilità e nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali delle persone fisiche, adotta procedure e soluzioni organizzative adeguate a garantire il rispetto della privacy con particolare riguardo al trattamento dei dati personali. Conformandosi ai principi espressi dal nuovo Regolamento Europeo (GDPR 679/2016) CESMED comunica ai candidati che i dati personali che li riguardano sono:

1. trattati secondo principi di liceità, correttezza e trasparenza;
2. raccolti per finalità esplicite;
3. adeguati, pertinenti e limitati per quanto necessario rispetto alla finalità per cui sono trattati;
4. conservati per il tempo necessario a garantire l'interessato e, nei casi specifici, il Titolare secondo le norme vigenti;
5. trattati secondo principi di integrità e riservatezza, seguendo adeguate procedure volte a proteggerli da trattamenti non autorizzati o illeciti, dalla perdita o dalla distruzione anche per danno accidentale.

Informativa

(Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento Europeo 679/2016)

A) Titolare del trattamento dei dati

Il Titolare del trattamento dei dati è l'Ente CESMED SOC. COOP. ARL, con sede legale in Via Sammartino, 27 Palermo

B) Responsabile del trattamento dei dati

Il Titolare ha provveduto a nominare il Responsabile del trattamento dei dati, designandolo tra i soggetti in grado di assicurare garanzie sufficienti per mettere in atto le soluzioni organizzative e metodologiche idonee ad assicurare un trattamento del dato conforme al Regolamento europeo ed al Codice della privacy.

C) Finalità del trattamento dei dati

Il trattamento è finalizzato unicamente alla corretta e completa esecuzione della candidatura al Bando di selezione per l'individuazione di FORMATORI da impegnare nei percorsi formativi finanziati nell'ambito dell'Avviso 7-2023, emanato dal Dipartimento Formazione Professionale nell'ambito del PR FSE Plus 2021 -20217.

Nello specifico le finalità sono così identificate:

1. Finalità strettamente connesse all'esecuzione della fase di selezione e di attuazione del percorso formativo

I dati personali forniti dall'utente saranno utilizzati per l'esecuzione del bando di reclutamento, e della successiva attuazione contratto, di cui la presente informativa è parte integrante. Verranno pertanto trattati ai seguenti fini:

- a) redazione di una graduatoria di soggetti idonei;
- b) comunicazione dei dati alla Regione Sicilia- Dipartimento Formazione Professionale ed ai suoi uffici periferici;
- c) eventuale contrattualizzazione.

c) Altre finalità direttamente connesse

I dati acquisiti saranno inseriti nel progetto esecutivo e comunicati al Dipartimento Formazione Professionale per l'adempimento del Titolare. Essi saranno trattati anche nel caso di contrattualizzazione, con successiva comunicazione al Dipartimento Formazione professionale e agli uffici periferici di controllo della Regione Sicilia competenti.

2. Ulteriori finalità di gestione

I dati acquisiti saranno trattati secondo le modalità già descritte per esigenza di trasparenza in base alle norme vigenti nel FSE. I dati non saranno ceduti a terzi.

D) Base giuridica del trattamento

Con riferimento ai Trattamenti svolti per le finalità di cui al punto C 1 - 2, la base giuridica del trattamento risiede nell'Avviso 7/2023 e nel Bando di reclutamento discendente dall'avviso quale adempimento contrattuale. Il trattamento di tali dati è condizione indispensabile al fine di una corretta gestione delle procedure di selezione per il reclutamento di formatori da incaricare nei percorsi finanziati dalla Regione Sicilia con risorse pubbliche.

E) Modalità di trattamento dei dati, categorie di destinatari e conservazione

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 e dall'Allegato B del D.Lgs 196/2003 (artt. 33-36 del Codice) in materia di misure di sicurezza ad opera di soggetti appositamente incaricati e in ottemperanza a quanto previsto dall'art. 29 del GDPR 679/2016, ed in ogni caso con l'adozione delle precauzioni e cautele atte ad evitare qualsiasi violazione dei dati personali, quali l'uso improprio o l'indebita diffusione dei dati stessi.

Il trattamento è realizzato per mezzo di un complesso di operazioni e consiste nella raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, elaborazione, selezione, estrazione, raffronto, utilizzo, comunicazione, cancellazione e distruzione dei dati anche se non registrati in banca di dati.

Le operazioni di trattamento possono essere svolte con o senza l'ausilio di strumenti elettronici o comunque automatizzati che consentano la memorizzazione, la gestione e la trasmissione degli stessi, ma sempre configurati, in modo da garantire la massima riservatezza e la necessaria tutela dei dati.

Il trattamento è svolto dal titolare e/o dai Responsabili e dagli incaricati dallo stesso autorizzati e nominati come da registro dei trattamenti.

I dati dell'UTENTE potranno essere conosciuti: a. dai dipendenti e collaboratori di CESMED, in ragione della funzione aziendale svolta,

i quali operano in qualità di soggetti autorizzati dal Titolare e dallo stesso debitamente istruiti; b. dai dipendenti della Regione Sicilia - Dipartimento Istruzione e Formazione Professionale; c. da soggetti che elaborano i dati in esecuzione di specifici obblighi di legge (comprese Autorità giudiziarie o amministrative per l'adempimento degli obblighi di legge); d. in genere da tutti quei soggetti cui la comunicazione sia necessaria per il corretto adempimento delle finalità indicate nel punto 3 e, previo specifico consenso del CLIENTE, per le ulteriori finalità di cui al punto C), in totale autonomia in qualità di distinti Titolari.

I dati saranno prevalentemente trattati in Italia e comunque in stati facenti parte dell'Unione Europea.

Segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 GDPR 2016/679, i dati saranno conservati per il periodo di tempo necessario al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati, e comunque saranno conservati per un periodo di tempo non superiore a quanto richiesto dalla normativa civile e fiscale o per altre finalità, previsti da norme di legge o regolamenti europei.

F) Categoria dei dati trattati e fonte dei dati

I dati personali dell'UTENTE, che potranno essere raccolti e trattati per le finalità sopra indicate, sono dati anagrafici, dati di contatto e dati relativi alla condizione occupazionale e alle competenze richieste. I suddetti dati sono forniti direttamente dall'UTENTE per la finalità richiesta al momento della candidatura al bando di selezione e trattati dal Titolare del trattamento.

G) Categorie particolari di dati personali

L'utente fornisce dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" e cioè dati che rivelano nello specifico caso l'origine razziale o etnica, dati genetici, dati relativi alla salute. (articoli 9 e 10 del Regolamento UE n. 2016/679). Tali dati non sono richiesti per l'esecuzione del bando di reclutamento.

H) Conferimento dei dati

Il conferimento di dati personali è strettamente necessario ai fini dello svolgimento delle attività di cui al punto C).

L'eventuale mancato consenso dell'interessato al trattamento dei suoi dati e la firma per presa visione ed accettazione della presente informativa comporta l'impossibilità di adempiere alle procedure ed il candidato non potrà partecipare alle selezioni venendo automaticamente escluso.

I) Diritti dell'interessato

In ogni momento, l'utente può esercitare, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali;
- chiedere l'accesso ai suoi dati personali ed alle informazioni relative agli stessi, ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione (art. 15 GDPR);
- chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento (artt. 16 - 17 - 18 GDPR);
- ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti (art. 20 GDPR);
- opporvi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto (art. 21 GDPR);
- opporvi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione (artt. 21 - 22 GDPR);
- revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca (art. 7 GDPR);
- proporre reclamo alla competente Autorità di controllo (art. 77 GDPR), facendo riferimento al Garante per la protezione dei dati personali (<http://www.garanteprivacy.it>).

Le modalità per l'esercizio di tutti i diritti sono stabilite, in via generale, negli artt. 11 e 12 del Regolamento UE n. 2016/679.

Il termine per la risposta scritta all'interessato - anche di diniego - è di mesi uno (incluso il diritto di accesso). Spetta al titolare stabilire, dopo la prima copia o per richieste manifestamente infondate o eccessive, il contributo economico da chiedere all'interessato per i diritti di accesso, di rilascio copie, di rettifica, di portabilità, di limitazione del trattamento e di cancellazione dei dati. Il diritto di ottenere una copia dei dati non deve mai ledere i diritti e le libertà altrui.

L'interessato può esercitare i suoi diritti con richiesta scritta inviata a CESMED SOC. COOP. ARL - Via Sammartino n. 27 - 90141 Palermo (PA).

CESMED SOC. COOP. ARL

Il sottoscritto COGNOME _____ NOME _____

Ha letto, preso atto ed accettato integralmente i contenuti dell'informativa

FIRMA _____ Data ____/____/____