



**7 futura**  
Istruzione e formazione  
professionale

Via Alcamo, n.84 - Trapani  
Tel 0923/28006 - Fax 0923/309970  
[www.futuraformazione.eu](http://www.futuraformazione.eu) - [segreteria.tp@futuraformazione.eu](mailto:segreteria.tp@futuraformazione.eu)

REGIONE SICILIANA  
Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale  
Dipartimento della formazione professionale  
Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027  
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057  
Priorità 2 – "ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

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 RECLUTAMENTO ALLIEVI

Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Durata		N° destinatari ammissibili (allievi)
					Ore	Ore stage	
Sommelier	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Macallè 3 Catania)	SI	654	120	15
Addetto banconiere Gastronomia	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Macallè 3 Catania	SI	654	240	15
Addetto Vendite	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Macallè 3 Catania	SI	554	200	15
Estetista	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Macallè 3 Catania	SI	1854	540	15

### FINALITÀ DELL'INTERVENTO

L'intervento mira a sostenere un'offerta formativa volta ad accrescere l'occupabilità popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana.

È mirato a: favorire l'aumento dei tassi di partecipazione al mercato del lavoro dei lavoratori in stato di disoccupazione o con maggiore difficoltà di inserimento lavorativo; contrastare e prevenire la disoccupazione di lunga durata, con particolare riferimento ai lavoratori espulsi dai processi produttivi e a quelli delle fasce a più alto rischio di esclusione. In particolare l'intervento è finalizzato al conseguimento di competenze (abilità e conoscenze) tecnico professionali e trasversali relative alle seguenti figure professionali.

L'Avviso prevede la realizzazione di percorsi formativi, costituenti il Catalogo, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni e con il processo di adozione del Sistema che le regola. Contenuti e durata dei percorsi formativi sono definiti nel rispetto degli standard stabiliti nelle pertinenti schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni. In tale maniera, si vuole contribuire al conseguimento degli indicatori di output e di risultato del PR FSE+ per l'Obiettivo Specifico 4.7 e la Priorità di riferimento 2.

## DESTINATARI

I percorsi formativi del Catalogo sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo da attivare, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità. Le verifiche anzidette sono condotte dall'Ente di formazione, che si assume le connesse responsabilità.

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

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

## MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione ad uno dei corsi oggetto del presente avviso dovrà essere presentata sul modello domanda di iscrizione agli interventi FSE.

Il candidato dovrà indicare il corso al quale intende partecipare, compilare l'istanza con tutti i dati richiesti, apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare le copie di un documento di riconoscimento in corso di validità, del codice fiscale, titolo di studio previsto e certificato di disponibilità.

I cittadini non comunitari dovranno allegare anche la copia del permesso di soggiorno.

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

Considerato che i corsi di formazione proposti nell'ambito dell'Avviso 7/2023 saranno finanziati con una procedura a sportello e, quindi, che la relativa progettazione esecutiva dovrà essere effettuata nel più breve tempo possibile, la domanda dovrà essere presentata, a mani o a mezzo posta o corriere, direttamente presso la sede di Futura Via Macallè n. 3, 95124 Catania entro il termine improrogabile del giorno **5 gennaio ore 13:00**.

Nel caso di trasmissione a mezzo posta o corriere non farà fede il timbro di invio ma quello di ricezione.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite e protocollate, e saranno prese in considerazione, in ordine cronologico di arrivo, nel caso in cui la graduatoria di coloro i quali avranno regolarmente partecipato alla selezione dovesse esaurirsi, sia al fine del completamento del numero di allievi da avviare al corso e sia, una volta avviato il corso stesso, al fine di eventuali subentri, nel caso in cui non sia stato ancora raggiunto il 20% del monte ore corso previsto.

## MODALITÀ DI SELEZIONE

Qualora il numero delle domande di ammissione superi il numero dei posti a bando, un'apposita Commissione provvederà a selezionare gli aspiranti allievi.

Scaduto il termine per la presentazione delle domande di partecipazione, si procederà alla selezione con il controllo dei requisiti formali.

Successivo al controllo dei requisiti posseduti per l'ammissibilità formale al corso, si passerà alla prova scritta, consistente in un test di cultura generale e domande inerenti al percorso formativo. Alla prova scritta seguirà un colloquio e/o prova motivazionale avente lo scopo di comprendere e analizzare: attitudini e potenzialità, capacità relazionali, comunicative e organizzative dell'aspirante formando.

L'attribuzione dei punteggi di selezione sarà composta dalla seguente modalità: una prova scritta con 30 domande (max 60 punti)

un colloquio motivazionale (max 40 punti)

Concluse le prove, sarà redatta la graduatoria. In caso di parità di punteggio sarà data preferenza al genere femminile e in caso di ulteriore parità vale l'anzianità anagrafica della disoccupazione/inoccupazione.

Qualora il numero degli aspiranti allievi in possesso dei requisiti fosse pari o inferiore al numero dei destinatari previsti non si darà luogo a selezione e tutti gli aspiranti allievi saranno avviati alle attività.

La comunicazione della data di selezione avverrà tramite sito web della Futura ([www.futuraformazione.eu](http://www.futuraformazione.eu)). La selezione, qualora il numero dei partecipanti fosse superiore a 15, si svolgerà presso la sede di Catania sita in Via Macallè 3, il giorno **09/01/2024 alle ore 9.00**.

I candidati che non si presenteranno alla selezione saranno considerati rinunciari.

Le domande pervenute oltre il termine di scadenza saranno acquisite con data certa e protocollate, e nel caso in cui siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione, saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico.

#### **MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso. Gli allievi, che supereranno tali limiti, saranno esclusi d'ufficio. Le attività di stage si svolgeranno presso enti pubblici e privati che saranno individuati in sede di progettazione esecutiva.

#### **INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA**

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, sarà riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e d agli esami.

#### **SEDE DEL CORSO**

Via Macallè, 3 – 95124 Catania

#### **CERTIFICAZIONE FINALE**

L'esame finale di ciascun corso, con la presenza di una commissione composta da due componenti designati da Futura e il Presidente designato dall'Assessorato Regione alla Formazione Professionale ed alla Pubblica Istruzione, consisterà nello svolgimento di prove teoriche e pratiche, sulla base di quanto previsto per ciascun corso dal Repertorio delle Qualificazioni della Regione siciliana.

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che avranno frequentato almeno il 70%, sarà rilasciato o un certificato di qualifica professionale o un attestato di specializzazione, secondo quanto previsto dal corso frequentato, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

#### **RIFERIMENTI**

Si potranno ricevere informazioni e chiarimenti contattando la segreteria dell'ente Futura sita in Via Macallè, 3 – 95124 Catania, tel. 095 524259 - email: [segreteria.ct@futuraformazione.eu](mailto:segreteria.ct@futuraformazione.eu) - pec: [futuraformazione@pec.it](mailto:futuraformazione@pec.it), o consultando il sito internet [www.futuraformazione.eu](http://www.futuraformazione.eu)

#### **CONTROLLI**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale - Ufficio Monitoraggio e Controllo.

Il progetto si concluderà presumibilmente entro gennaio 2025.

L'Ente FUTURA si riserva il diritto di ritirare il Bando, o di modificarlo ed integrarlo, parzialmente o totalmente, in ottemperanza alle eventuali diverse disposizioni contenute in successivi Decreti e/o avvisi pubblicati da parte dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

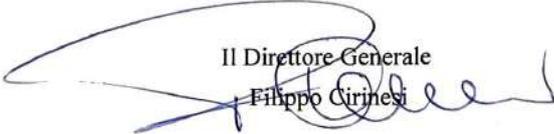
#### **INFORMATIVA PRIVACY**

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi del GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali" e del D.Lgs.n.196/2003, come modificato dal D.Lgs n.101/2018. La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto delle specifiche adempimenti previsti dal presente bando.

Trapani 21/12/2023

Il Direttore Generale

Filippo Cirinesi



Allegato: - articolazione didattica dei corsi

## SOMMELIER

**Area professionale:** SERVIZI TURISTICI

**Sotto area professionale:** Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

**Livello EQF 3**

### **PROFILO:**

Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.

Modulo	ORE
Geografia vitivinicola	40
Viticultura	30
Storia dell'enogastronomia	40
Enologia	50
Laboratorio Sala e vendita	50
Economia aziendale	36
Tecniche di abbinamento cibo-vino	44
Lingua Francese	30
Tecniche di servizio dei vini	40
Scienze degli alimenti e Haccp	30
Analisi sensoriale	30
Tecniche di comunicazione e marketing	30
Legislazione e normativa di settore	30
Igiene e sicurezza del luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione Informatica	12
Lingua inglese	30
STAGE	120

## ADDETTO BANCONIERE - GASTRONOMIA

**Area professionale:** AGRO ALIMENTARE

**Sotto area professionale:** Produzioni alimentari

**Livello EQF 2**

### PROFILO:

L'Addetto banconiere è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere la capacità di comunicazione con il cliente. L'applicazione di metodologie di base, l'utilizzo di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento del banco vendita. L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food.

Modulo	ORE
Elementi e tecniche di organizzazione delle vendite	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Laboratorio pratico	150
Fasi di lavorazione, stoccaggio e controllo	40
Tecniche espositive e di confezionamento	26
Elementi e procedure di igiene-HACCP	30
Sicurezza – rischi specifici	20
Qualità e tracciabilità dei prodotti	20
Strumenti e attrezzature	30
La gestione degli approvvigionamenti	24
Lingua straniera - inglese	30
STAGE	240

## ADDETTO VENDITE

**Area professionale:** SERVIZI COMMERCIALI

**Sotto area professionale:** Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)

**Livello EQF 2**

### **PROFILO:**

L'Addetto vendite è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di merci, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere una buona capacità di comunicazione con il cliente. Ha la funzione di accogliere, informare e assistere il cliente fino alla consegna del prodotto. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento degli spazi espositivi interni e della vetrina, provvedendo anche, in raccordo con il magazzino, al rifornimento degli scaffali o altri spazi espositivi. Si occupa inoltre della preparazione delle merci e del loro confezionamento e, se necessario, effettua le operazioni di cassa utilizzando procedure e tecnologie informatiche. L'Addetto vendite è una figura polivalente che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende di distribuzione di qualsiasi settore, food e non food.

Modulo	ORE
HACCP	40
Laboratorio	100
Organizzazione punto vendita	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Tecniche espositive e di vendita	30
Gestione cassa e reclami (rapporto con il cliente)	20
Categorie merceologiche alimentari	20
Ricevimento e stoccaggio merci	30
Lingua straniera - inglese	30
STAGE	200

## OPERATORE DEL BENESSERE - ESTETICA

**Area professionale:** SERVIZI ALLA PERSONA

**Sotto area professionale:** Servizi alla persona

**Livello EQF 3**

### **PROFILO:**

L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

Modulo	ORE
Anatomia e fisiologia	40
Cosmetologia e cosmesi	50
Dermatologia e tricologia	60
Etica e deontologia estetica	20
Laboratorio di estetica: epilazione	120
Laboratorio di estetica: manicure e pedicure	150
Laboratorio di estetica: trattamenti	200
Laboratorio di estetica: trucco	130
Laboratorio di estetica: massaggio	220
Pronto soccorso	20
Organizzazioni e fasi di lavoro	30
Assistenza tecnica e psicologia del cliente	30
Normativa di settore	20
Operazioni contabili e fiscali (cliente e magazzino)	30
Tecniche di comunicazione e accoglienza	30
Tecniche di vendita e promozione di prodotti e servizi	30
Strumenti, apparecchiature e manutenzione ordinaria	30
Terminologia tecnica	30
Lingua straniera - inglese	30
Applicativo gestione clienti	20
Alfabetizzazione informatica	12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
STAGE	540