

## BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE DEGLI ALLIEVI DEL PROGETTO "FUTURO 2024" (ID 481)

Sede: Palermo

PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Avviso Pubblico n.7/2023

Prot. n. 1 del 02/01/2024

Pegaso Società Cooperativa Sociale, in attuazione dell'Avviso Pubblico n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia",

### VISTI

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

### DISPONE

il presente Bando, articolato come segue, per selezionare gli allievi destinatari per la sede di **Palermo** del **Progetto "FUTURO 2024"**, cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+, nell'ambito dell'Avviso 7/20232:

### Art. 1 – FINALITÀ DEGLI INTERVENTI

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

Id	Corso	Durata in ore				Titolo di studio minimo	Assenze consentite nel percorso base (escluse le ore dei moduli trasversali obbligatori)	Certificazione finale	N° allievi
		Percorso base in aula	Percorso base in stage	Moduli trasversali	Totale				
CS4698 ED20193	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS4694 ED20154	Addetto amministrativo segretariale	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS4678 ED19815	Addetto panificatore pasticciere	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS4686 ED20041	Animatore servizi all'infanzia	480	320	54	854	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS4695 ED20180	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS4688 ED20086	Operatore del benessere – estetica	1260	540	54	1854	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS4680 ED19896	Operatore informatico di risorse web	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS4683 ED19979	Operatore informatico su dispositivi e reti	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS4692 ED20138	Operatore socio assistenziale	420	280	54	754	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15

CS4684 ED20003	<b>Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)</b>	540	360	54	<b>954</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
-------------------	--	-----	-----	----	------------	------------------	-----	----------------------	----

## Art. 2 - ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI

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

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

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

Le attività in aula si svolgeranno presso la sede di Pegaso Società Cooperativa Sociale sita a **Palermo in via Domenico Cariolato n.9**.

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

### Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura

<b>Profilo professionale</b>		
L'addetto al giardinaggio ed ortofrutticoltura sviluppa competenze relative alle tecniche di allestimento di aree verdi, parchi e giardini e alle tecniche di coltivazione e manutenzione ortoflorofrutticole. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire con un buon grado di autonomia nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'ortofrutticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante, raccolta e conservazione dei prodotti (ortaggi, frutti e fiori). Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo. Attraverso l'esperienza e successivi aggiornamenti, questo addetto potrà acquisire una maggiore autonomia e responsabilità nel proprio ruolo.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	- Tipologia di strutture, strumenti e macchinari - Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	12 12
2 - Organizzare le fasi dell'intervento	- I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro - Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro - Elementi di agronomia - Elementi di botanica - Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	12 27 27 27 27
3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	- Tecniche di lavorazione del terreno - Tecniche di coltivazione - Tecniche di compostaggio - Tecniche di raccolta e conservazione	27 27 27 27
4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	- Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto - Tecniche di preparazione delle piante e del terreno - Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi - Tecniche di conservazione e distribuzione	27 27 27 27
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

**Addetto amministrativo segretariale**

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

**Addetto panificatore pasticciere**

<b>Profilo professionale</b>		
L'Addetto panificatore pasticciere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticciere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	- Attrezzature di servizio	6
	- Normative di sicurezza, igiene e HACCP	6
	- Tecniche di pianificazione	6
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	6
2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	- Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	144
	- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	144
	- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	18
	- Standard di qualità dei prodotti da forno	6
	- Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	6
	- Tecnologie e metodi di stoccaggio	6
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

**Animatore servizi all'infanzia**

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

**Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**

<b>Profilo professionale</b>		
Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative - Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi - Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	24 88 12

2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	18
	- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	18
	- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	6
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	- Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	6
	- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	12
	- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	88
	- Manutenzione ordinaria degli strumenti	88
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro Lingua straniera		12
		12
		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

### Operatore del benessere – estetica

<b>Profilo professionale</b>		
<p>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.</p> <p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sono funzionali all'operatività nel settore estetico, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e all'effettuazione di trattamenti estetici di base.</p>		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Processi di lavoro nei servizi del settore benessere	6
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	3
	- Tecniche di pianificazione	6
2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio	6
	- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere	6
	- Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	12
3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature	6
	- Procedure e tecniche di monitoraggio	6
	- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	6
4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	- Elementi di ergonomia	6
	- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona	6
	- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	6

5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di intervista	3 3
6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	- Strumenti e modalità di pagamento - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di promozione e di vendita - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	3 3 6 3
7 - Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	- Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario - Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi - Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento - Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico - Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici - Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	192 192 192 192 192 192
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		540
<b>TOTALE</b>		<b>1854</b>

### Operatore informatico di risorse web

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

## Operatore informatico su dispositivi e reti

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

## Operatore socio assistenziale

Profilo professionale		
L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	- Elementi di osservazione e comunicazione	4
	- I bisogni primari: tecniche di base	6
	- Sicurezza e prevenzione	6
	- Tecniche di mobilitazione	101
	- Elementi di primo soccorso	34
	- Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	109
	- Elementi di igiene personale	24
	- Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	24
	- Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	6
	2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	- Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
- Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico		6
- Preparazione dei pasti		6
- Prevenzione incidenti domestici		6
- Elementi di igiene alimentare		6

3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	- Tipologia di utenza - La relazione di aiuto: strategie e tecniche - Tecniche di osservazione - Teorie e tecniche di comunicazione - Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro - Etica e deontologia professionale	6 6 6 4 6 1
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	- Elementi di osservazione e comunicazione - Teorie e tecniche di comunicazione - Strategie di apprendimento - Teorie e tecniche di gestione di conflitti - Tecniche di ascolto e comunicazione - Elementi di psicologia relazione - Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi - Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) - Teorie e tecniche di relazione e socializzazione - Elementi di psicologia sociale - Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	4 4 6 6 4 6 2 2 6 6 1
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		280
<b>TOTALE</b>		<b>754</b>

### Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)

<b>Profilo professionale</b>		
<p>Il truccatore Artistico detto anche MUA - Make Up Artist o truccatore/visagista - opera in tutte le attività connesse al mondo dello spettacolo, della moda, della fotografia; possiede le abilità artistiche e le tecniche ad uso comune dei più grandi truccatori che operano nell'ambito del make up base, trucco fotografico, cinematografico, teatrale, televisivo, effetti speciali, face &amp; body painting. Il MUA conosce materiali, tecniche e stili di make up, con particolare riferimento al trucco scenico, moda e fotografico; inoltre conosce le tipologie di pelle, di lineamenti del viso, di colore degli occhi, di colore e acconciatura dei capelli, tali da permettere di impostare la parte creativa e progettuale del trucco professionale scenico. E' in grado di riconoscere le differenze e le caratteristiche delle varie tipologie di trucco e le diverse opportunità di realizzazione (contesto o richiesta) al fine di poter riprodurre le differenti tecniche in ambito professionale e artistico. Può operare nei differenti contesti professionali legati ai settori dello spettacolo, della moda e dell'arte.</p>		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

<p>1 - Organizzare l'attività e la prestazione professionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato</li> <li>- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori</li> <li>- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo</li> <li>- Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze</li> <li>- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto</li> <li>- Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione</li> <li>- Aspetti etici e deontologici</li> <li>- Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio)</li> <li>- Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa</li> <li>- Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte</li> <li>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>	<p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>2 - Sviluppare l'offerta di servizi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canoni estetici correnti</li> <li>- Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi</li> <li>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico</li> <li>- 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)</li> <li>- Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc)</li> </ul>	<p>6</p> <p>14</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>
<p>3 - Gestire la relazione con il sistema cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di comunicazione</li> <li>- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita</li> <li>- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo</li> </ul>	<p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>
<p>4 - Sviluppare il progetto di trucco artistico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Storia del costume</li> <li>- Trucco nelle diverse epoche</li> <li>- Elementi di disegno a mano libera</li> <li>- Prodotti e strumenti professionali per il make up</li> <li>- Teoria dei colori –luci e ombre</li> <li>- Piani del volto</li> <li>- Teoria del trucco fotografico</li> <li>- Teoria del trucco moda e passerella</li> <li>- Teoria del trucco di scena</li> </ul>	<p>6</p> <p>6</p> <p>20</p> <p>12</p> <p>20</p> <p>20</p> <p>20</p> <p>20</p> <p>20</p>

5 - Realizzare interventi di trucco artistico	- Elementi di chimica e cosmetologia	30
	- Elementi di dermatologia	30
	- Studio del viso	20
	- Trucco correttivo	20
	- Base del trucco	20
	- Trucco della bocca	20
	- Trucco degli occhi	20
	- Principi del chiaro scuro, ombre e luci	20
	- Tecniche del trucco fotografico	20
	- Tecniche del trucco moda e passerella	20
	- Tecniche del trucco di scena	20
	- Effetti speciali	20
	- Trucco invisibile, trucco giorno e sera	20
	6 - Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	- Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica
- Strumenti per la sterilizzazione di oggetti		6
- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti		6
- Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni		6
- Principi di igiene e cura della persona		6
- Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze		6
- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto		2
- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal TU81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive		6
7 - Valutare l'erogazione del servizio	- Aspetti di gestione della qualità di un processo	2
	- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita	2
	- Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio	2
	- Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		360
<b>TOTALE</b>		<b>954</b>

### Art. 3 – DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

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

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

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

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;

- avere il titolo di studio minimo richiesto per il percorso formativo al precedente Art.1, come stabilito nelle schede corso del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana adottato con D.A. n.2570 del 26/05/2016.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità. I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente, di conseguenza se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente. I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

#### **Art. 4 - MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

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

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

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

- **consegna a mano** presso la sede di Pegaso Società Cooperativa Sociale sita a Palermo in Via Domenico Cariolato n.9 (solo previo appuntamento);
- **tramite posta**, in busta chiusa recante in oggetto la dicitura "Avviso 7/2023 - Selezione allievi", all'indirizzo di Pegaso Società Cooperativa Sociale - via Domenico Cariolato n.9 - 90145 Palermo;
- **tramite e-mail**, all'indirizzo [info@pegasoformazione.eu](mailto:info@pegasoformazione.eu), inserendo nell'oggetto la dicitura "Avviso 7/2023 - Selezione allievi".

Non farà fede il timbro postale. Pegaso Società Cooperativa Sociale non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali e/o della posta elettronica. Non saranno ammessi alla selezione i candidati le cui domande pervengano, per qualsiasi motivo, successivamente al suddetto termine o pervengano con modalità diverse da quelle sopra indicate o siano prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo degli allegati richiesti. Altresì, ai fini dell'avvio alla frequenza del corso, i destinatari dovranno produrre la seguente documentazione, pena la decadenza dell'iscrizione al percorso formativo e del diritto di parteciparvi eventualmente acquisito a seguito della selezione:

- a) **Disponibilità Immediata al lavoro (DID)** rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- b) **Patto di Servizio** rilasciato dal Centro per l'Impiego.

#### **Art. 5 – MODALITÀ DI SELEZIONE**

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

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

Se, invece, il numero dei candidati idonei sarà superiore al numero dei posti disponibili (15), la selezione si svolgerà a partire dal **10/01/2024 alle ore 09:00 in via Domenico Cariolato n.9 a Palermo**. Eventuali variazioni verranno comunicate esclusivamente tramite il sito web [www.pegasoformazione.eu](http://www.pegasoformazione.eu).

I candidati assenti saranno considerati rinunciatari.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Art. 7 - DATI PERSONALI**

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

#### **Art. 8 – CERTIFICAZIONE FINALE**

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

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

#### **Art. 9 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

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

Il presente Bando ha valore di convocazione ufficiale.

Il Bando è pubblicato sul sito web della Pegaso ([www.pegasoformazione.eu](http://www.pegasoformazione.eu)) ed è trasmesso per la pubblicazione al competente Centro per l'Impiego e all'Amministrazione Regionale.

Quanto ivi indicato è coerente con le disposizioni correnti impartite dall'Amministrazione Regionale alla data di pubblicazione dello stesso. Nel caso di nuove disposizioni, i contenuti del Bando si intenderanno automaticamente modificati. Eventuali variazioni saranno pubblicate esclusivamente tramite il sito web [www.pegasoformazione.eu](http://www.pegasoformazione.eu).

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

Palermo, 02/01/2024

  
**Pegaso Società Cooperativa Sociale**  
L'Amministratore Unico  
Gaetano



**Pegaso Società Cooperativa Sociale**

Sede legale e corsuale: Via Domenico Cariolato, 9 - 90145 Palermo

Tel.: 091 226359 – 328 6755500

E-mail: [info@pegasoformazione.eu](mailto:info@pegasoformazione.eu)

Sito web: [www.pegasoformazione.eu](http://www.pegasoformazione.eu)