

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

BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA RECLUTAMENTO FORMATORI

Prot. 134 del 15/12/2023

PER LA RICERCA, LA SELEZIONE ED IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DA UTILIZZARE NEL PROGETTO
ID 77 Titolo: EnAIP PALERMO AVV7

RIVOLTO PRIORITARIAMENTE:

- a) AL PERSONALE **EX DIPENDENTE** DELL' EnAIP PALERMO ETS (INSERITI NEL VERBALE D'INTESA ISTITUZIONALE DEL 26 MARZO 2019)
- b) PERSONALE INSERITO NELL'**ALBO VIGENTE** DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE – REGIONE SICILIANA (S.ARF SISTEMA ALBO REGISTRO FORMATORI REGIONE SICILIANA)
- c) PERSONALE INSERITO NELL'**ELENCO VIGENTE** DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE – REGIONE SICILIANA (S.ARF SISTEMA ALBO REGISTRO FORMATORI REGIONE SICILIANA)

**L'EnAIP PALERMO ETS, con sede legale in Palermo, Piazza Papa Giovanni Paolo II n. 18
Codice di Accreditamento CIR AC4835 D.D.G. n. 5666 del 20/07/2017**

con riferimento all'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa per la "realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

VISTI

- il DDG n. 1095 del 11/10/2023 Decreto di approvazione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati.

- il DDG n. 1210 del 31/10/2023 Decreto di revisione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati.

- il Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 (Versione n. 1.0 del 26/07/2023);

- il D.D.G. n. 1768 del 10/07/2020 avente come oggetto il decreto di aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale;

- il D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020 avente come oggetto il decreto di aggiornamento dell'Elenco degli Operatori della Formazione Professionale ai sensi del secondo periodo del comma 2 art_5 della L_R_10_2018;

- L'Avviso 7/2023 che all'Art. 6 prevede che "... per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto del percorso, di seguito riportati:

Livello EQF	Fasce professionali docenti		
	A	B	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

Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione. Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo,

già inseriti nel registro *Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.*"

Considerato

- che l'EnAIP PALERMO ETS intende partecipare alla Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa, ottemperando a quanto richiesto dalle linee guida della progettazione esecutiva dell'Avviso di riferimento, sopra richiamato;

- che l'EnAIP PALERMO ETS, nel rispetto del VERBALE D'INTESA ISTITUZIONALE DEL 26 MARZO 2019, fra l'EnAIP Palermo e le Organizzazioni Sindacali, innanzi al Rappresentante dell'Ufficio Servizio XV Centro dell'Impiego di Palermo, deve porre in essere di *"richiamare prioritariamente il personale fuoriuscito dall'Ente, prima di procedere a nuove assunzioni, anche in mansioni o profili diversi, dietro preventiva valutazione curriculare"*;

- che l'EnAIP PALERMO ETS, nel caso in cui si creassero condizioni di vacatio di figure professionali tra i propri ex dipendenti, intende avvalersi, dietro preventiva valutazione curriculare, di personale esterno inserito prioritariamente nell'Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale e, in seconda battuta, di Operatori inseriti dell'Elenco Regionale degli Operatori della formazione professionale;

- che l'EnAIP PALERMO ETS, intende partecipare alla Costituzione del Catalogo dell'offerta formativa, di cui all'Avviso 7/2023 richiamato in apertura, afferenti alle ai profili professionali elencati nella tabella che segue (con riferimento alle sedi dell'eventuale realizzazione):

Id Corso	Ed	Area professionale	Profilo professionale	Sede/i di svolgimento
CS907	ED1908	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	ALIA
CS926	ED1945	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	ALIA
CS332	ED566	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	BOLOGNETTA
CS332	ED1855	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	BOLOGNETTA
CS882	ED1879	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	BOLOGNETTA
CS890	ED1892	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e	CALTAVUTURO

			ristorative	
CS926	ED1944	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	CALTAVUTURO
CS926	ED1937	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	CASTELBUONO
CS332	ED1843	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	CASTRONOVO DI SICILIA
CS935	ED1955	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto vendite	CASTRONOVO DI SICILIA
CS871	ED1868	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	COLLESANO
CS871	ED1869	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	MARINEO
CS882	ED1880	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	MONREALE
CS886	ED1885	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di cucina	MONREALE
CS898	ED1899	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	MONREALE
CS900	ED1901	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Addetto panificatore pasticciere	MONREALE
CS926	ED1943	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	MONREALE
CS935	ED1948	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto vendite	MONREALE
CS871	ED1867	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	PALERMO
CS882	ED2167	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	PALERMO
CS894	ED1894	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Tecnico di accoglienza turistica	PALERMO
CS926	ED1934	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	PALERMO
CS935	ED1951	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto vendite	PALERMO
CS911	ED9927	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto impianti elettrici civili	PALERMO
CS332	ED1853	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei	PETRALIA SOPRANA

			disabili	
CS882	ED1881	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	PETRALIA SOPRANA
CS911	ED1918	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto impianti elettrici civili	PETRALIA SOPRANA
CS926	ED1938	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	PETRALIA SOPRANA
CS1056	ED2118	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO/TAC (Tessile Abbigliamento Calzature) e Sistema Moda	Addetto pinzatura e rammendo	PETRALIA SOPRANA
CS907	ED1911	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	ROCCAPALUMBA
CS926	ED1939	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	ROCCAPALUMBA
CS871	ED1864	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	VILLABATE
CS877	ED1877	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Stampa ed editoria	Addetto alla pre stampa	VILLABATE
CS926	ED1930	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	VILLABATE

DISPONE

nell'eventuale concessione del finanziamento dell'attività formativa del suddetto Avviso da parte del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale e nel rispetto del VERBALE D'INTESA ISTITUZIONALE DEL 26 MARZO 2019, fra l'EnAIP Palermo e le Organizzazioni Sindacali, innanzi al Rappresentante dell'Ufficio Servizio XV Centro dell'Impiego di Palermo, che prevede di *"richiamare prioritariamente il personale fuoriuscito dall'Ente, prima di procedere a nuove assunzioni, anche in mansioni o profili diversi, dietro preventiva valutazione curriculare"*, una selezione mediante Evidenza Pubblica per il temporaneo inserimento in organico, del personale docente, con specifica esperienza didattica e/o professionale, da impegnare nei percorsi approvati e finanziati nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia per la *"realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"*.

Il presente bando non vincola, automaticamente e in alcun modo, l'Ente EnAIP Palermo ETS ad impegni contrattuali con coloro che presentano istanza in quanto l'Ente è in fase di partecipazione alla progettazione esecutiva dell'Avviso 7/2023.

ART. 1 - REQUISITI GENERALI DI ACCESSO

Per l'ammissione alla selezione gli interessati dovranno possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- Essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri della Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali anche non definitive e non aver procedimenti penali in corso;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- Essere in possesso del titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti ai moduli/competenze oggetto della candidatura;

Inoltre, gli aspiranti candidati, al momento della presentazione della domanda, dovranno:

- Possedere e comprovare gli anni di esperienza didattica e professionale;
- Possedere e comprovare competenze didattico-professionali adeguate e coerenti con le conoscenze dei moduli/competenze formativi per il quale si presenta la candidatura;
- Dichiarare ai sensi del DPR 445/2000 di essere validamente inseriti nell'Albo regionale degli operatori della formazione professionale o all'Elenco degli Operatori della Formazione Professionale;
- Dichiarare di aver preso visione del bando e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- Dichiarare lo stato di occupazione.

ART. 2 - PRIORITA' RECLUTAMENTO PERSONALE

Il presente bando di reclutamento è rivolto ai soggetti candidati, in possesso dei requisiti previsti dal suddetto art. 1, nel rispetto della seguente priorità:

- 1° al personale ex dipendente dell'EnAIP PALERMO (inseriti nel verbale d'intesa istituzionale del 26 marzo 2019);
- 2° personale inserito nell'Albo Regionale dei Formatori Professionali (entro il 31/12/2008);
- 3° risorse umane iscritte nell'Elenco degli Operatori della Formazione Professionale.

ART. 3 - POSIZIONI DISPONIBILI

L'ENAIP PALERMO ETS, in un'ottica di coerenza con la proposta progettuale presentata, intende garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione ai moduli/competenze oggetto di formazione e nel rispetto degli anni di esperienza didattica e professionale prevista dal progetto. Ciò al fine di non subire decurtazioni al contributo.

È possibile presentare la domanda su più Percorsi formativi, se in possesso di reali competenze e titoli, e su più sedi. Pertanto, le posizioni disponibili in qualità di Docente/Formatore, riferite alle conoscenze dei seguenti moduli/competenze, sedi ed esperienze richieste, sono le seguenti:

Tab. 2

QUALIFICA: ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI CERTIFICAZIONE IN USCITA: SPECIALIZZAZIONE - EQF 4		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS332	ED566	BOLOGNETTA
CS332	ED1855	BOLOGNETTA
CS332	ED1843	CASTRONOVO DI SICILIA
CS332	ED1853	PETRALIA SOPRANA
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	105	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia
		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale
		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche
		Principi della comunicazione verbale e non verbale
		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo
		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità
		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie
		Strumenti per la network analysis
		Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali
2 - 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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)
		Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità
		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno
		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale
		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione

		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari
3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	400	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni
		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa
		Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali
		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza
		Normativa in materia di protezione di dati personali
		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione
		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità
		Tecniche di primo soccorso
		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe
		Elementi di etica professionale
		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare
		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi
		Elementi di sociologia della disabilità
		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo
		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto
Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari		
4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	75	Metodi e strumenti di valutazione della didattica
		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità
		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro
		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno

		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno
		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA:
ADDETTO ALLA PRESTAMPA
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2

CORSO EDIZIONE SEDE:
CS877 ED1877 VILLABATE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute e del risultato atteso	50	Periferiche di input/output
		Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica
		Sistemi di stampa
		Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica
2 - Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione	200	Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso
		Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò
		Regole di composizione e impaginazione
		Software di impaginazione
		Software per l'elaborazione di immagini
3 - Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti	70	Formati dei file per la grafica
		Supporti di pubblicazione e archiviazione
		Tecniche di pubblicazione
		Tipologia e classificazione degli stampati
4 - Realizzare un prodotto stampa standard	80	Impostazione degli stampati con software di imposition
		Procedure di stampa digitale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 3		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS871	ED1868	COLLESANO
CS871	ED1869	MARINEO
CS871	ED1867	PALERMO
CS871	ED1864	VILLABATE
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	190	Elementi di osservazione e comunicazione
		I bisogni primari: tecniche di base
		Sicurezza e prevenzione
		Tecniche di mobilitazione
		Elementi di primo soccorso
		Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative
		Elementi di igiene personale
		Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
		Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	85	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
		Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
		Preparazione dei pasti
		Prevenzione incidenti domestici
		Elementi di igiene alimentare
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	60	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
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	115	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
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: COLLABORATORE DI CUCINA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS886	ED1885	MONREALE
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	145	Attrezzature di servizio
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
		Principali terminologie tecniche di settore
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
		Tecniche di comunicazione organizzativa
		Tecniche di pianificazione
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	205	Elementi di gastronomia
		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
		Standard di qualità dei prodotti alimentari
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
		Utensili per la preparazione dei cibi
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA) CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 3		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS898	ED1899	MONREALE
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	65	Principi di qualità degli alimenti e materie prime
		Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;
		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini
		Intolleranze alimentari e allergeni
		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;
		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;
		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;
		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	40	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
		Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)
		Strumentazioni di misurazione delle temperatura
		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)
		Normative di igiene e sicurezza alimentare
3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	40	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro
		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione
		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro
		Metodi di pulizia e sanificazione
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	25	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini

		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	90	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari
		Standard di qualità dei prodotti alimentari
		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	90	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free
		Standard di qualità dei prodotti alimentari
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	70	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni
		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce
		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini
		Tecniche e metodi di impiattamento
		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)
		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA:
ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2

CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS900	ED1901	MONREALE
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	70	Attrezzature di servizio
		Normative di sicurezza, igiene e HACCP
		Tecniche di pianificazione
		Tecniche di comunicazione organizzativa
		Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature
2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	350	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare
		Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
		Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche
		Standard di qualità dei prodotti da forno
		Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro
		Tecnologie e metodi di stoccaggio
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA:
ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2

CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS926	ED1945	ALIA
CS926	ED1944	CALTAVUTURO
CS926	ED1937	CASTELBUONO
CS926	ED1943	MONREALE
CS926	ED1934	PALERMO
CS926	ED1938	PETRALIA SOPRANA
CS926	ED1939	ROCCAPALUMBA
CS926	ED1930	VILLABATE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	220	Tecniche di comunicazione
		Tecniche di archiviazione
		Corrispondenza commerciale
		Tecniche di segreteria
		Funzionalità del software applicativo d'ufficio
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	180	Elementi di tecnica commerciale
		Strumenti di incasso e pagamento
		Elementi di organizzazione aziendale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS907	ED1908	ALIA
CS907	ED1911	ROCCAPALUMBA
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	30	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari
		Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari
2 - Organizzare le fasi dell'intervento	90	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro
		Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro
		Elementi di agronomia
		Elementi di botanica
3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	120	Tecniche di lavorazione del terreno
		Tecniche di coltivazione
		Tecniche di compostaggio
		Tecniche di raccolta e conservazione
4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	120	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
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: ADDETTO VENDITE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS935	ED1955	CASTRONOVO DI SICILIA
CS935	ED1948	MONREALE
CS935	ED1951	PALERMO
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Contribuire al funzionamento del punto vendita	135	Elementi di organizzazione delle vendite
		Elementi di gestione del magazzino
		Elementi di merceologia
		Elementi di tecnica commerciale
		Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino
		Sicurezza - rischi specifici
2 - Partecipare al processo di vendita	100	La comunicazione nel contesto di vendita
		Servizi operativi di vendita
		Elementi di customer care e customer satisfaction
3 - Curare la presentazione delle merci	65	Tecniche di confezionamento
		Tecniche espositive
		Elementi di igiene-HACCP
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 3		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS882	ED1879	BOLOGNETTA
CS882	ED1880	MONREALE
CS882	ED2167	PALERMO
CS882	ED1881	PETRALIA SOPRANA
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	165	Architettura e componenti hardware e software del sistema
		Introduzione alle reti
		Funzionalità dell'ambiente operativo
		Software per il trattamento dati
		Treatmento testi per il web
		Elementi di comunicazione mediale
2 - Utilizzare le risorse del Web	185	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
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS890	ED1892	CALTAVUTURO
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	165	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
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	80	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
		Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni
		Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	155	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro
		Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari
		Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione
		Manutenzione ordinaria degli strumenti
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS911	ED9927	PALERMO
CS911	ED1918	PETRALIA SOPRANA
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	135	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
		Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici
		Principali terminologie tecniche di settore
		Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti
		Simbologia impianti elettrici
		Tecniche di comunicazione organizzativa
		Tecniche di pianificazione
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	55	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni
		Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni
		Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	160	Caratteristiche dei conduttori elettrici
		Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali
		Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
		Modalità di cablaggio
		Schemi elettrici
		Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto
		Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico
Tipologie di isolamento		

Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA:
ADDETTO PINZATURA E RAMMENDO
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2

CORSO EDIZIONE SEDE		
CS1056 ED2118 PETRALIA SOPRANA		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Applicare tecniche di controllo	80	Strumenti e tecniche di controllo
		L'organizzazione del ciclo produttivo
		Elementi di sicurezza
2 - Individuare le caratteristiche merceologiche	130	Merceologia tessile
		Tecniche di pinzatura e rammendo
3 - Riconoscere la classificazione delle non conformità	150	Classificazione dei difetti
		Le procedure per il controllo qualità
		Perfezionamento al rammendo industriale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

QUALIFICA: TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CERTIFICAZIONE IN USCITA: SPECIALIZZAZIONE – EQF 5		
CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS894	ED1894	PALERMO
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	130	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio
		Strutture e servizi turistici del territorio
		Tecniche di analisi della domanda turistica
		Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni
		Elementi di legislazione turistica
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	70	Tecniche di comunicazione e relazione
		Elementi di networking
		Elementi di marketing territoriale
3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	90	Psicologia del turista
		Tecniche di comunicazione e relazione
		Tecniche di negoziazione e problem solving
		Lingue straniere per il turismo
		Strumenti e tecniche di customer satisfaction
4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	110	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale
		Marketing dell'accoglienza turistica
		Promozione turistica e web marketing
		Lingue straniere per il turismo
		Qualità del servizio
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro

Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)

ART. 4 – MODALITÀ DI SELEZIONE

La selezione sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente ENAIP PALERMO ETS, da un'apposita Commissione esaminatrice che procederà ad accertare il possesso dei requisiti, le competenze e l'effettiva disponibilità a svolgere le attività in rapporto alle esigenze connesse alla realizzazione del processo di lavoro, con il preciso compito di garantire gli standard qualitativi richiesti dall'avviso di riferimento e di quanto dichiarato e programmato in sede di progettazione esecutiva.

ART. 5 - CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La Commissione esaminatrice, previa verifica della conformità della candidatura con i requisiti generali di accesso, di cui all'art. 1 del presente Bando, valuterà le candidature attraverso l'analisi del curriculum aggiornato rilevandone l'esperienza didattica e professionale maturata, nonché le competenze acquisite. Inoltre, ad eccezione dei candidati ex dipendenti dell' ENAIP PALERMO ETS (inseriti nel verbale d'intesa istituzionale del 26 marzo 2019) sarà effettuato un colloquio individuale, secondo le priorità indicate all'art. 2 e ai criteri riportati nella tabella a seguire:

CRITERI PUNTEGGIO RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE NEL RISPETTO DELLE PRIORITÀ AD ECCEZIONE DEI CANDIDATI EX DIPENDENTI DELL' ENAIP PALERMO ETS

Tab. 3

CRITERI	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
A1 Titoli di Studio coerenti con il modulo/competenza ricercata (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di uno esclude l'altro)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica.	-----	20 (Non cumulabile con altri Titoli di studio)
	oppure		
	Laurea breve, almeno triennale.	-----	10 (Non cumulabile con altri Titoli di studio)
	oppure		
	Diploma di scuola media superiore	-----	5 (Non cumulabile con altri Titoli di studio)
A2 Titoli Formativi coerenti con il modulo/competenza ricercata	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di Alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea; Certificazioni lingue, Certificazioni Informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari.	2 punto per ogni titolo	10 (max 5 Titoli)
B1a Esperienza didattica pregressa	Esperienza Didattica	0,5 punti per ogni 3 mesi di	15 (max 15)

		esperienza pregressa	
B1b Esperienza professionale pregressa	Esperienza Professionale	0,5 punti per ogni 3 mesi di esperienza pregressa	15 (max 15)
B2 Esperienza didattico-professionale pregressa con ENAIP PALERMO APS	Esperienza Didattico/Professionale gestita da ENAIP PALERMO	0,5 punti per ogni 3 mesi di esperienza pregressa	10 (max 10)
C1 Colloquio	Colloquio approfondito al fine di individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto e profilo professionale e il campo di attività richiesto.	-----	30 (max)
TOTALE			Max 100

Il colloquio individuale mira a valutare:

- Affidabilità, attraverso eventuali pregresse esperienze;
- Competenza didattico–professionale, rispetto al modulo/competenza oggetto della candidatura;
- Disponibilità all’incarico, in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni e sede di realizzazione;
- Capacità di gestione del ruolo, conoscenza e competenza nell’uso delle metodologie didattico-interattive e comunicativo – relazionali.

ART. 6 - CANDIDATURA E CONDIZIONI

I soggetti candidati per l'attività di docenza, a pena di esclusione, dovranno possedere e comprovare gli anni/mesi di esperienza didattica e professionale previsti dal singolo modulo/competenza per il quale si presenta la candidatura.

Tali caratteristiche saranno oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge. Qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, per la non veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si riserva di procedere nelle sedi opportune e anche in ordine e in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'Autorità di gestione.

ART. 7 - PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

1. I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, pena inammissibilità:
 - specifica istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l'Allegato 1 (scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.enaippalermo.net>)
 - curriculum vitae firmato, esclusivamente in formate Europeo "EUROPASS" (scaricabile da internet) con il dettaglio delle competenze in possesso. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterranno opportune.
 - autocertificazione, utilizzando esclusivamente l'Allegato 2 (scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.enaippalermo.net>), attestante gli anni/mesi di esperienza professionale coerenti con le attività proposte e gli anni/mesi di esperienza didattica, nonché l'indicazione delle competenze e conoscenze scelte per la candidatura;
 - copia firmata del documento d'identità in corso di validità;
 - copia del codice fiscale
 - allegato 1 BIS_Consenso dati privacy.
2. La domanda di ammissione alla selezione, redatta in carta semplice ed in conformità al modello allegato al presente bando (Allegato 1), sottoscritta dal candidato a pena di esclusione, corredata dalla documentazione sopracitata, dovrà pervenire, pena inammissibilità, **entro le ore 12:00 del 22/12/2023** esclusivamente con la seguente

modalità: **brevi manu** presso la sede EnAIP Palermo ETS di Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 Palermo o tramite Posta Elettronica Certificata (PEC) al seguente indirizzo enaippalermo2020@pec.it, recante nell'oggetto la seguente dicitura: "COGNOME_NOME_domanda_di_partecipazione_selezione_Avviso_7/2023".

I file allegati al messaggio di posta elettronica via PEC dovranno essere in formato PDF ed in un unico file rinominato: "COGNOME_NOME_domanda_di_partecipazione_selezione_Avviso_7/2023". Non sarà ritenuta valida la domanda inviata da un indirizzo di posta non certificata.

3. L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicate dall'Avviso.
Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite PEC avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.
Saranno escluse le domande pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, ecc.) o presentate oltre la data di scadenza.
La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.
4. Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art. 13 e 14 del GDPR 2016/679, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 9 del GDPR 2016/679, nei limiti, per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

ART. 8 - ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE

L'Ente ENAIP PALERMO ETS può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente bando o a seguito di revoca del presente bando per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente finanziatore.

Non saranno ritenute valide le domande:

- presentate da chi non possiede il titolo di studio e/o i titoli formativi pertinenti ai moduli/competenze oggetto della candidatura;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, posta, corriere, ecc.);
- con curriculum non in formato EUROPASS, datato e firmato;
- privi di allegati in formato PDF illeggibili e/o incompleti.

I candidati, le cui domande saranno ritenute valide, saranno convocati per effettuare il colloquio, così come previsto dal presente Bando. La sede, le date dei colloqui l'elenco dei candidati convocati per la selezione, saranno pubblicate sul sito dell'Ente al seguente indirizzo <http://www.enaippalermo.net> successivamente alla scadenza del Bando di selezione.

ART. 9 - FORMAZIONE DELLE GRADUATORIE E CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

Il punteggio riportato dal candidato, di per sé, non produrrà l'assegnazione automatica dell'incarico. Infatti, l'assegnazione dell'incarico e la sua entità in termini di ore rimane subordinato alla previa valutazione della permanenza dell'esistenza di esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente avviso, dopo l'espletamento di tutte le procedure impartite dalla Regione Siciliana come specificato in premessa.

In presenza di domande plurime, da parte dello stesso candidato, verrà assegnata la funzione più congruente con il titolo di studio e le esperienze formative e professionali maturate secondo le esigenze ritenute opportune da parte dell'ente, compatibilmente con la calendarizzazione del percorso formativo.

Gli esiti saranno pubblicati sul sito dell'ente al seguente indirizzo <http://www.enaippalermo.net>.

ART. 10 - CONFERIMENTO DELL'INCARICO

L'eventuale attribuzione d'incarico è esclusivamente legata alla reale ammissibilità a finanziamento e alla conseguente realizzazione dei percorsi formativi che saranno ammessi al catalogo.

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera di incarico e con la sottoscrizione di regolare contratto nel quale sarà specificato il costo lordo orario e la regolamentazione complessiva dell'intera prestazione.

Le risorse umane selezionate saranno invitate dall'Ente a stipulare il contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrare nel profilo, nell'area e nel livello economico, secondo la disciplina prevista dal CNL della Formazione Professionale vigente al momento dell'assunzione o dal contratto di prestazione professionale (per i titolari di Partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le normative vigenti).

Se il candidato selezionato dovesse essere un dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli dovrà produrre l'autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D. Lgs. 30/03/2001 n. 65 e s.m.i.). La stipula del contratto, infatti, sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L'ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali, nonché si riserva di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo/competenza.

ART. 11 – FINALITA' RACCOLTA DATI PERSONALI

Ai sensi del GDPR 2016/679 l'ENAIP PALERMO ETS i suoi dati personali dichiarati sono raccolti solo per la gestione organizzativa, amministrativa del progetto formativo, fini istituzionali necessari per la gestione giuridica del presente bando.

ART. 12 - CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto della normativa vigente (*Vademecum PR FSE+ Sicilia 2021-2027 Versione n. 1.0 del 26/07/2023*); *CCNL Formazione Professionale; Circolari, Comunicati e Disposizioni attuative e s.m.i.*).

ART. 13 - ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che:

- La ricerca attivata dal presente bando è rivolta ad ambo sessi (L. 903/77 e L. 125/91).
- Una volta esaurite le procedure selettive, il personale a cui verrà assegnato l'incarico sarà contattato direttamente dall'Ente tramite i recapiti forniti dagli stessi;
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari e/o che impongano la mancata attivazione o l'annullamento del progetto o di parte di esso.
- L'eventuale attribuzione d'incarico è esclusivamente legata alla reale ammissione a finanziamento e alla conseguente realizzazione dei percorsi formativi che saranno ammessi al catalogo.
- L'Ente, con propri mezzi e modalità, può procedere alla verifica dei requisiti professionali e delle reali competenze del personale selezionato in funzione all'effettivo utilizzo nelle mansioni che si intendono assegnare e per le quali il lavoratore ha espresso la propria candidatura.
- Ai sensi dell'art. 12 e 13 del GDPR 2016/979, i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso l'Ente per le finalità progettuali, per consentire il corretto svolgimento delle attività previste dalle leggi nell'ambito delle quali il progetto è approvato e degli adempimenti amministrativi previsti dalle norme vigenti e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il candidato dovrà pertanto autorizzarne espressamente il consenso al trattamento.

ART. 14 - NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando, con i relativi allegati, viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo <http://www.enaippalermo.net>, presso i Centri per l'Impiego territorialmente competenti e verrà inoltre inviato al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale (www.regione.sicilia.it/istituzioni/regione/strutture-regionali/assessorato-istruzione-formazione-professionale), sul sito istituzionale del FSE Sicilia (www.sicilia-fse.it) per la pubblicazione nella sezione di competenza.

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

Palermo, 15/12/2023

La Direzione EnAIP Palermo ETS
PIAZZA PAPA GIOVANNI PAOLO II n. 18 - Palermo
Tel. 0916702988

(spazio riservato all'Ente) Prot. _____ del _____



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
SICILIANA

EnAIP - Palermo ETS

Codice fiscale: 97076400825



SEDE LEGALE E AMMINISTRATIVA
Piazza Papa Giovanni Paolo II n. 18
già Piazza A. De Gasperi
Tel. 091.6702988 - Fax 091.6702102
90146 Palermo

Allegato 1

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

All'Ente ENAIP PALERMO ETS
Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18
90146 Palermo
PEC enaippalermo2020@pec.it

DOMANDA DI CANDIDATURA PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE DA UTILIZZARE NEL PROGETTO ID 77 DAL TITOLO ENAIP PALERMO AVV7

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____
Prov. _____ il _____, Codice Fiscale _____ residente a
_____ Prov _____ Via/Piazza _____ Telefono
_____ indirizzo e-mail _____

in riferimento al bando di evidenza pubblica per la selezione ed il reclutamento di personale formatore da utilizzare nel progetto ID 77 Titolo EnAIP PALERMO AVV7, nell'eventuale concessione del finanziamento dell'attività formativa del suddetto Avviso da parte del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale

CHIEDE

di essere ammesso/a alle procedure di selezione in oggetto.

A tal fine, avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dagli art. 75 e 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

- di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri della Unione Europea;
- di godere dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- di non aver riportato condanne penali anche non definitive e non aver procedimenti penali in corso;
- di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- A1 - di essere in possesso del seguente titolo di studio _____ in _____ conseguito presso _____ nell'anno _____;

- A2 - di essere in possesso del/i seguente/i titolo formativi:
 1. _____ conseguito presso _____
nell'anno _____;
 2. _____ conseguito presso _____
nell'anno _____;
 3. _____ conseguito presso _____
nell'anno _____;
 4. _____ conseguito presso _____
nell'anno _____;
 5. _____ conseguito presso _____
nell'anno _____;
- B2 -Di aver maturato esperienza pregressa con l'Ente ENAIP PALERMO APS:
 - NO**
 - SI** n. mesi esperienze pregresse _____
- di essere in possesso del seguente stato di occupazione _____;
- di essere/non essere:
 - iscritto dell'Albo regionale degli operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24;
 - iscritto all'Elenco regionale degli operatori della formazione professionale;
 - di aver inviato la domanda di inserimento nell'Elenco regionale degli operatori della formazione professionale;
- di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

DICHIARA, altresì

Ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.

<p>RECAPITI</p> <p>Via _____ Telefono _____</p> <p>Cellulare _____ e-mail _____</p> <p>Si impegna a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente</p>
--

Si allega alla presente:

- Curriculum vitae in formato EUROPASS firmato;
- Copia firmata del documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Allegato 1 BIS_Consenso dati privacy
- Allegato 2 Autocertificazione coerenza e adeguatezza delle competenza possedute

Luogo e data

Firma

Ai sensi del GDPR 2016/679 l'Ente si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Io sottoscritto/a preso atto dell'informativa di cui sopra, autorizzo, ai sensi e nei limiti del *GDPR 2016/679* e dell'informativa che precede, il trattamento e la diffusione dei dati personali.

Luogo e data

Firma

Allegato 2

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

All'Ente ENAIP PALERMO ETS
Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18
90146 Palermo
PEC enaippalermo2020@pec.it

Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____
Prov. ____ il _____, Codice Fiscale _____ residente a
_____ Prov ____ Via/Piazza _____ Telefono
_____ indirizzo e-mail _____

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dagli art. 75 e 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità.

Avendo presentato la propria candidatura

DICHIARA

- B1a - di essere in possesso dei seguenti requisiti auto-valutati secondo la seguente tabella:

	<i>Indicare l'esperienza in mesi cumulata</i>
Esperienza Didattica	

- B1b - di essere in possesso dei seguenti requisiti auto-valutati secondo la seguente tabella:

	<i>Indicare l'esperienza in mesi cumulata</i>
Esperienza Professionale	

CHIEDE

di partecipare al bando di reclutamento di Docenti/Formatori relativo ai percorsi sottodescritti per i seguenti moduli/competenze specificando le conoscenze oggetto della candidatura:

QUALIFICA: ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI CERTIFICAZIONE IN USCITA: SPECIALIZZAZIONE - EQF 4			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS332	ED566	BOLOGNETTA	
CS332	ED1855	BOLOGNETTA	
CS332	ED1843	CASTRONOVO DI SICILIA	
CS332	ED1853	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	105	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	
		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	
		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	
		Principi della comunicazione verbale e non verbale	
		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	
		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	
		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	
		Strumenti per la network analysis	
2 - 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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	
		Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	
		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	
		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	
		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	
		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	
Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari			
3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel	400	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	

gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	
		Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	
		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	
		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	
		Normativa in materia di protezione di dati personali	
		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	
		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	
		Tecniche di primo soccorso	
		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	
		Elementi di etica professionale	
		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	
		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	
		Elementi di sociologia della disabilità	
		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	
		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	
	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari		
4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	75	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	
		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	
		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	
		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	
		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	
		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO ALLA PRESTAMPA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO EDIZIONE SEDE: CS877 ED1877 VILLABATE			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute e del risultato atteso	50	Periferiche di input/output	
		Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica	
		Sistemi di stampa	
		Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica	
2 - Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione	200	Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso	
		Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò	
		Regole di composizione e impaginazione	
		Software di impaginazione	
		Software per l'elaborazione di immagini	
3 - Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti	70	Formati dei file per la grafica	
		Supporti di pubblicazione e archiviazione	
		Tecniche di pubblicazione	
		Tipologia e classificazione degli stampati	
4 - Realizzare un prodotto stampa standard	80	Impostazione degli stampati con software di imposition	
		Procedure di stampa digitale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 3			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS871	ED1868	COLLESANO	
CS871	ED1869	MARINEO	
CS871	ED1867	PALERMO	
CS871	ED1864	VILLABATE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	190	Elementi di osservazione e comunicazione	
		I bisogni primari: tecniche di base	
		Sicurezza e prevenzione	
		Tecniche di mobilitazione	
		Elementi di primo soccorso	
		Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	
		Elementi di igiene personale	
		Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	
		Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	85	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	
		Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	
		Preparazione dei pasti	
		Prevenzione incidenti domestici	
		Elementi di igiene alimentare	
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	60	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	
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	115	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	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: COLLABORATORE DI CUCINA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2			
CORSO CS886	EDIZIONE ED1885	SEDE MONREALE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	145	Attrezzature di servizio	
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	
		Principali terminologie tecniche di settore	
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	
		Tecniche di comunicazione organizzativa	
		Tecniche di pianificazione	
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	205	Elementi di gastronomia	
		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	
		Standard di qualità dei prodotti alimentari	
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
		Utensili per la preparazione dei cibi	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA) CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 3			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS898	ED1899	MONREALE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	65	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	
		Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	
		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	
		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	
		Intolleranze alimentari e allergeni	
		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	
		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	
		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	
		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	40	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	
		Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	
		Strumentazioni di misurazione delle temperatura	
		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	
		Normative di igiene e sicurezza alimentare	
3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	40	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	
		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	
		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	
		Metodi di pulizia e sanificazione	
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	25	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	
		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	90	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari	

		Standard di qualità dei prodotti alimentari	
		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	90	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	
		Standard di qualità dei prodotti alimentari	
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	70	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	
		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	
		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	
		Tecniche e metodi di impiattamento	
		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	
		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA:
ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2

QUALIFICA: ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO CS900	EDIZIONE ED1901	SEDE MONREALE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	70	Attrezzature di servizio	
		Normative di sicurezza, igiene e HACCP	
		Tecniche di pianificazione	
		Tecniche di comunicazione organizzativa	
		Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	
2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	350	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	
		Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	
		Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	
		Standard di qualità dei prodotti da forno	
		Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	
		Tecnologie e metodi di stoccaggio	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA:
ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2

CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS926	ED1945	ALIA
CS926	ED1944	CALTAVUTURO
CS926	ED1937	CASTELBUONO
CS926	ED1943	MONREALE
CS926	ED1934	PALERMO
CS926	ED1938	PETRALIA SOPRANA
CS926	ED1939	ROCCAPALUMBA
CS926	ED1930	VILLABATE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	220	Tecniche di comunicazione	
		Tecniche di archiviazione	
		Corrispondenza commerciale	
		Tecniche di segreteria	
		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	180	Elementi di tecnica commerciale	
		Strumenti di incasso e pagamento	
		Elementi di organizzazione aziendale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS907	ED1908	ALIA	
CS907	ED1911	ROCCAPALUMBA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	30	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	
		Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	
2 - Organizzare le fasi dell'intervento	90	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	
3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	120	Tecniche di lavorazione del terreno	
		Tecniche di coltivazione	
		Tecniche di compostaggio	
		Tecniche di raccolta e conservazione	
4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	120	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	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO VENDITE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS935	ED1955	CASTRONOVO DI SICILIA	
CS935	ED1948	MONREALE	
CS935	ED1951	PALERMO	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Contribuire al funzionamento del punto vendita	135	Elementi di organizzazione delle vendite	
		Elementi di gestione del magazzino	
		Elementi di merceologia	
		Elementi di tecnica commerciale	
		Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	
		Sicurezza - rischi specifici	
2 - Partecipare al processo di vendita	100	La comunicazione nel contesto di vendita	
		Servizi operativi di vendita	
		Elementi di customer care e customer satisfaction	
3 - Curare la presentazione delle merci	65	Tecniche di confezionamento	
		Tecniche espositive	
		Elementi di igiene-HACCP	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 3			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS882	ED1879	BOLOGNETTA	
CS882	ED1880	MONREALE	
CS882	ED2167	PALERMO	
CS882	ED1881	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	165	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	
2 - Utilizzare le risorse del Web	185	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	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS890	ED1892	CALTAVUTURO	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	165	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	
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	80	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	
		Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	
		Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	155	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	
		Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	
		Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	
		Manutenzione ordinaria degli strumenti	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS911	ED9927	PALERMO	
CS911	ED1918	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	135	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	
		Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	
		Principali terminologie tecniche di settore	
		Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	
		Simbologia impianti elettrici	
		Tecniche di comunicazione organizzativa	
		Tecniche di pianificazione	
		Tipologie di impianti elettrici	
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	55	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	
		Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	
		Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	
3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	160	Caratteristiche dei conduttori elettrici	
		Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	
		Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	
		Modalità di cablaggio	
		Schemi elettrici	
		Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	
		Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	
		Tipologie di isolamento	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA:
ADDETTO PINZATURA E RAMMENDO
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2

QUALIFICA: ADDETTO PINZATURA E RAMMENDO CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS1056	ED2118	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Applicare tecniche di controllo	80	Strumenti e tecniche di controllo	
		L'organizzazione del ciclo produttivo	
		Elementi di sicurezza	
2 - Individuare le caratteristiche merceologiche	130	Merceologia tessile	
		Tecniche di pinzatura e rammendo	
3 - Riconoscere la classificazione delle non conformità	150	Classificazione dei difetti	
		Le procedure per il controllo qualità	
		Perfezionamento al rammendo industriale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CERTIFICAZIONE IN USCITA: SPECIALIZZAZIONE – EQF 5			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS894	ED1894	PALERMO	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	130	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	
		Strutture e servizi turistici del territorio	
		Tecniche di analisi della domanda turistica	
		Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	
		Elementi di legislazione turistica	
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	70	Tecniche di comunicazione e relazione	
		Elementi di networking	
		Elementi di marketing territoriale	
3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	90	Psicologia del turista	
		Tecniche di comunicazione e relazione	
		Tecniche di negoziazione e problem solving	
		Lingue straniere per il turismo	
		Strumenti e tecniche di customer satisfaction	
4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	110	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	
		Marketing dell'accoglienza turistica	
		Promozione turistica e web marketing	
		Lingue straniere per il turismo	
		Qualità del servizio	
Modulo formativo obbligatorio	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Modulo formativo obbligatorio	12	Alfabetizzazione informatica	
Modulo formativo obbligatorio	30	Lingua straniera (Inglese)	

Luogo e data

Firma

INFORMATIVA RESA AI SENSI DELL'ART.13 DEL GDPR – REGOLAMENTO UE 2016/679

Gentile signore/a, desideriamo comunicarLe che il Regolamento UE 2016/679 prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, in modo da garantire la sicurezza dei dati stessi. Ai sensi dell'articolo 13 del regolamento UE 2016/679, pertanto, Le forniamo le seguenti informazioni.

1. Titolare del trattamento e responsabile della protezione dei dati personali (RDP/DPO)

Il titolare del trattamento è l'ente di formazione professionale EnAIP- Palermo ETS con sede in Piazza Giovanni Paolo II, 18, 90146 Palermo nella persona del suo Legale Rappresentate Maurizio Merenda. L'ente EnAIP- Palermo ETS ha nominato il sig. Trapani Antonino quale responsabile della protezione dei dati personali (RDP/DPO). Il titolare può essere contattato mediante e-mail all'indirizzo direzione@enaippalermo.net.

2. Dati personali raccolti

I dati personali, quali i dati da lei comunicati in occasione di candidature e/o della stipula di contratti per i servizi del titolare oppure in occasione di iscrizione/partecipazione ad eventi formativi, iscrizione tramite web, saranno raccolti dietro suo libero ed espresso consenso e sono inerenti esclusivamente a:

- Dati identificativi (ad es. nome, cognome, indirizzo, telefono, mail, riferimenti bancari, titoli di studio, esperienze professionali ecc...)
- Dati fiscali (se richiesti a norma di legge, per esempio codice fiscale, partita iva, ecc...)

3. Finalità del trattamento dei dati

I dati da Lei forniti verranno trattati per le seguenti finalità: partecipazione, iscrizione, selezione a progetti di formazione e orientamento professionale presentati, organizzati e gestiti dall'EnAIP-Palermo ETS, stipula di contratti di lavoro/servizi/forniture, adempimenti degli obblighi di legge connessi alla gestione didattica/amministrativa/organizzativa delle attività.

4. Il trattamento sarà effettuato con le modalità previste dall'art. 4 n.2)7 Reg.UE 2016/679.

In particolare è previsto:

- a) Il trattamento dei dati identificativi, dei dati curricolari, delle fotografie e dei documenti da Lei forniti, sia in formato elettronico che cartaceo, attraverso il sistema informativo interno, opportunamente protetto in ordine ai disposti prescritti dalla vigente normativa, al fine di organizzare e gestire le attività progettuali (formazione, orientamento, selezione, altri servizi di consulenza) alle quali Lei partecipa.
- b) La pubblicazione delle sue immagini fotografiche effettuate dall'EnAIP-Palermo ETS, nell'ambito delle attività alle quali Lei partecipa potranno essere utilizzate esclusivamente per documentare e divulgare le attività della società tramite pubblicazione su siti web, social network, produzione diffusione di materiali formativi, workshop, seminari, convegni e altre iniziative promosse dall' EnAIP-Palermo ETS che ne vieta l'uso in contesti che pregiudichino la dignità personale ed il decoro della persona o dell'organismo/azienda che rappresenta. La posa e l'utilizzo delle immagini sono da considerarsi effettuate in forma gratuita.
- c) Il trattamento dei suoi dati identificativi per l'invio telematico di newsletter periodiche a contenuto informativo sul mondo del lavoro e sulle opportunità formative e orientative. Con riferimento ai dati trattati in forma elettronica, si sottolinea che sono state adottate tutte quelle misure di sicurezza appropriate per tutelare i diritti, le libertà, e i legittimi dell'interessato come da art.22 par. 3 Reg. UE 2016/679.
- d) Il conferimento dei dati per il punto a) del paragrafo 4 è obbligatorio. L'eventuale rifiuto di fornire tali dati preclude la possibilità di presentare la propria candidatura per la partecipazione ai progetti gestiti dall'EnAIP-Palermo ETS e/o di intrattenere rapporti di collaborazione e nelle altre forme previste dall'ordinamento giuridico italiano. Il consenso per i punti B) e C) del paragrafo 4 è facoltativo.

5. Conservazione dei dati

I Suoi dati personali, oggetto del trattamento per le finalità sopra indicate, saranno conservati per il periodo di durata dei progetti di formazione ed orientamento ai quali lei partecipa e, successivamente, per il tempo in cui l'ente è soggetto ad obblighi di conservazione per finalità fiscali o per altre finalità previsti da norme di legge o regolamento.

6. Comunicazione dei dati

I suoi dati personali potranno essere comunicati a: - A soggetti/professionistici, che erogano prestazioni funzionali all'EnAIP-Palermo; - Istituti assicurativi che erogano prestazioni funzionali ai fini sopra indicati; - Soggetti che elaborano i dati in esecuzione di specifici obblighi di legge; - Regione Siciliana o altri Ente erogatori di finanziamenti pubblici, per l'adempimento degli obblighi di legge o regolamento; - Organismi di Certificazione; Organismi di controllo e vigilanza.

7. Diritti dell'interessato

Nella sua qualità di Interessato, il soggetto gode dei diritti di cui alla sezione 2,3 e 4 del capo III del Regolamento (UE) 2016/679, e nello specifico gode:

- Del diritto di accesso ai dati personali, diritto di rettifica, diritto alla cancellazione, diritto alla limitazione del trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione al loro trattamento;
- Del diritto di revocare il consenso in qualsiasi momento senza tuttavia pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- Del diritto di proporre reclamo a un'autorità di controllo.

In merito all'esercizio di tali diritti, l'interessato può rivolgersi via e-mail all'indirizzo: direzione@enaippalermo.net

Il sottoscritto/a dichiara di aver ricevuto l'informativa che precede ed a tal fine:

esprime il consenso NON esprime il consenso

Al trattamento dei suoi dati personali, inclusi quelli considerati come categorie particolari di dati. (

) esprime il consenso NON esprime il consenso

Alla comunicazione dei suoi dati personali ad enti pubblici e società di natura privata per le finalità indicate nell'informativa.

esprime il consenso NON esprime il consenso

Al trattamento delle categorie particolari dei suoi dati personali, così come indicati nell'informativa che precede.

Cognome e nome _____

Data e luogo di nascita ___/___/_____ - _____

Residenza _____

Via/piazza _____

Luogo e data _____

Firma per conoscenza e accettazione
