



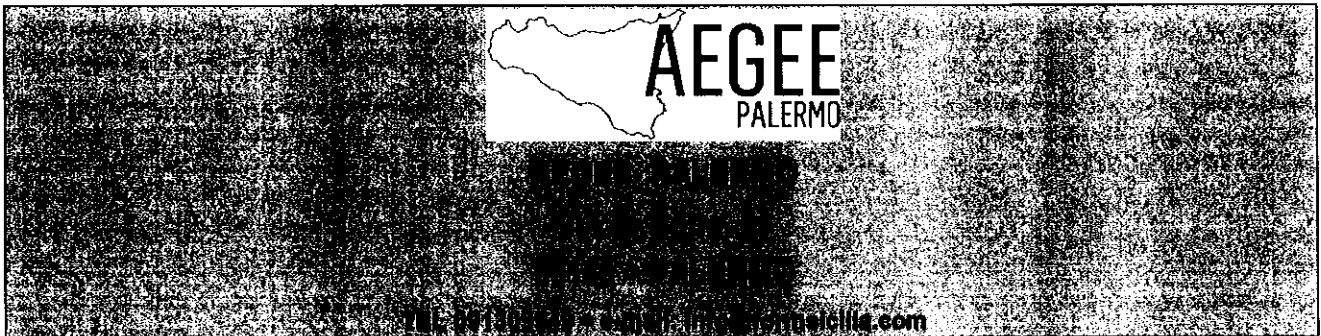
FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA
PROGRAMMA OPERATIVO
per una crescita intelligente, sostenibile e solidale



- 9 AGO 2018
2018/08/09
REGIONE SICILIANA - REGIONE SICILIANA

AVVISO N. 2/2018

PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA



Prot. n° 211/18/DIR

**Spett.le CENTRO PER
L'IMPIEGO di
PALERMO**

Oggetto: Richiesta Affissione Bando reclutamento risorse umane esterne – “AVVISO N. 2/2018 PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA”

Con La presente si invita, cortesemente, Codesto Spett.le Ufficio a voler disporre l'affissione del Bando di Reclutamento Risorse Umane Esterne, che si trasmette in allegato, relativo ai corsi di Formazione Professionale da realizzarsi nell'ambito dell' “**AVVISO N. 2/2018 PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA**”.

Nel ringraziare si porgono distinti saluti.

Palermo li, 09/08/2018

Il Responsabile

(Giuffrida Dario)

Prot. 18886
791



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO SICILIA 2020 PROGRAMMA OPERATIVO



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE SICILIA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE



Fondo Sociale Europeo

Avviso N. 2/2018 per la costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di Percorsi Formativi di Qualificazione mirati al Rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

BANDO RECLUTAMENTO RISORSE UMANE ESTERNE

Per la selezione della figura professionale di **"Formatore"**

L' Ente di formazione A.E.G.E.E.-Palermo, Ente accreditato cod. AAN827 presso la Regione Siciliana con D.D.G. 1751 del 15/04//2016, in attuazione dell' Avviso 2/2018 per la "Costituzione del catalogo regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

VISTO

- il D.D.G. n. 915 del 26/03/2018 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico 2/2018 per la costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di Percorsi Formativi di Qualificazione mirati al Rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia;
- il D.D.G. n. 2243 del 30/05/2018 con il quale è stato adottato il Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa relativo all'Avviso Pubblico n. 2/2018;
- il DDG n. 4228 del 01/08/2014 e s.m.i. di aggiornamento dell'Albo Regionale del personale docente e non docente;
- il DPR n. 445 del 20/12/2000 e s.m.i.;
- le previsioni dell'art. 12 dell'Avviso 2/2018 suddetto;
- il D.D.G. n. 2387 del 05/06/2018, approvazione del Bando di selezione degli allievi partecipanti al Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa a valere sull'Avviso pubblico 2/2018 per la costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di Percorsi Formativi di Qualificazione mirati al Rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia;
- il D.D.G. n. 2425 del 06/06/2018, con il quale sono stati prorogati i termini inizialmente per il 21/06/2018 ore 12.00, di cui dall'articolo 3 del D.D.G. n. 2387 del 05/06/2018, al 26/06/2018 ore 12.00 per la candidatura e preiscrizione degli allievi ai bandi di selezione;
- il Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore;
- il D.D.G. n. 2828 del 28/06/2018 di approvazione della procedura di selezione per il reclutamento di personale esterno;
- il Disegno di Legge n. 231 stralcio 1. art. 5 "Disposizioni in materia di istruzione e formazione professionale", approvato dall'ARS il 26/06/2018;
- l'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale del settore della Formazione Professionale firmato in data 23/07/2018;

- Il DDG 3270 del 23/07/2018 che aggiorna l'albo regionale;
- Il DDG 3271 del 23/07/2018 che istituisce l'elenco di cui all'ART. 5 della L.R. 10/2018
- l'Art.5 della L.R. 10/2018 inerente l'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale
- l'obbligo del soggetto proponente di pubblicare attraverso procedure di trasparenza e chiarezza la selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'Avviso 2/2018, con puntuale specifica dei ruoli e compiti da svolgere, nonché sulle modalità di selezione

CONSIDERATO

- L'Albo Regionale del personale della formazione della Regione Siciliana;
- che codesto Ente, necessità di avvalersi di professionalità e competenze esterne a completamento di quelle di cui dispone tra il personale in organico e comunque avente diritto alla precedenza in caso di nuove assunzioni, in ossequio alla legge 81/2015 e comunque alla normativa in regime di tutela dei lavoratori, intende avviare un processo di reclutamento del personale necessario per l'attuazione delle attività formative dell'annualità 2018-2019, relativo ai seguenti Percorsi Formativi per i quali è stata confermata la procedura di riserva delle risorse finanziarie:

CS20-ED280	TRAPANI	SERVIZI ALLA PERSONA	Servizi socio- sanitari	Operatore Socio Assistenziale	VIA SEGESTA n.172/G 91014 CASTELLAMMARE DEL GOLFO (Trapani)	744	QUALIFICA 3 EQF
CS101-ED131	TRAPANI	TURISMO E SPORT	Servizi turistici	Tecnico di Accoglienza Turistica	VIA SEGESTA n.172/G 91014 CASTELLAMMARE DEL GOLFO (Trapani)	612	SPECIALIZZAZIONE 5 EQF
CS20-ED278	PALERMO	SERVIZI ALLA PERSONA	Servizi socio- sanitari	Operatore Socio Assistenziale	VIA S. BONO n.31 90143 PALERMO (Palermo)	744	QUALIFICA 3 EQF
CS101-ED134	PALERMO	TURISMO E SPORT	Servizi turistici	Tecnico di Accoglienza Turistica	VIA S. BONO n.31 90143 PALERMO (Palermo)	612	SPECIALIZZAZIONE 5 EQF
CS213-ED285	PALERMO	TURISMO E SPORT	Servizi turistici	Collaboratore polyvalente nelle strutture ricettive e ristorative	VIA S. BONO n.31 90143 PALERMO (Palermo)	676	QUALIFICA 2 EQF
CS462-ED648	PALERMO	TURISMO E SPORT	Servizi turistici	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	VIA S. BONO n.31 90143 PALERMO (Palermo)	676	QUALIFICA 3 EQF
CS3823-ED6677	PALERMO	SERVIZI ALLA PERSONA	Servizi socio- sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	VIA S. BONO n.31 90143 PALERMO (Palermo)	944	SPECIALIZZAZIONE 4 EQF

DISPONE

ART.1 – PROCEDURA RISERVATA

Il presente Avviso è riservato esclusivamente al personale formatore proveniente dall'Albo degli operatori della formazione professionale con specifica esperienza e possesso dei titoli di adeguata qualificazione congruenti con il modulo/attività oggetto dell'eventuale incarico, da impegnare nell'ambito dell'Avviso pubblico 2/2018 per la realizzazione di Percorsi Formativi di Qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia.

ART. 2 - REQUISITI GENERALI DI ACCESSO:

- Essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Essere iscritto all'albo degli operatori della formazione professionale della Regione Sicilia;
- Aver preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo bando.

ART. 3 – MODULI FORMATIVI A BANDO

I moduli formativi oggetto di docenza per il corso di **OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE CS20 ED280** con sede in Castellammare del Golfo (TP) sono i seguenti:

Modulo	Crediti	Titolo di studio in possesso del candidato richiedente al modulo di riferimento	Esigibilità
Primo soccorso e pronto intervento	40	Laurea in Medicina, Laurea in Scienze Infermieristiche o equipollente/ titolo di studio inerente il modulo di riferimento	B
Mobilità e trasporto della persona	20	Laurea in Scienze Infermieristiche o equipollente, Specializzazione OSS.	B
Tecniche di medicazione ed assunzione farmaci	10	Laurea in discipline sanitarie/ Laurea in Scienze Infermieristiche o equipollente.	B
Prevenzione incidenti domestici	15	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	C
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B

I moduli formativi oggetto di docenza per il corso di **TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CS101-ED131** con sede in Castellammare del Golfo (TP) sono i seguenti:

Modulo	CFU	Titolo di studio e requisiti concorrenti per l'attivazione del modulo oggetto della candidatura	Classe professionale di cui al Vademecum del corso di laurea triennale in Turismo e Servizi Turistici (L. 10/03/2010) - Classe professionale di cui al Vademecum del corso di laurea triennale in Turismo e Servizi Turistici (L. 10/03/2010) - Classe professionale di cui al Vademecum del corso di laurea triennale in Turismo e Servizi Turistici (L. 10/03/2010)
Marketing turistico culturale	20	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A
Marketing strategico - operativo	15	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A
Tecnica Turistica	40	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica e front office	25	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Progettazione di itinerari turistici	20	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Analisi dei dati e strumenti di attivazione	10	Laurea in Matematica, Scienze Statistiche, Economia del Turismo o equipollente	B
Tecniche di analisi del territorio e della domanda turistica	30	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore	B

Elementi di Legislazione turistica	10	Laurea in Giurisprudenza o equipollente, Laurea in Economia del Turismo o equipollente di riferimento.	B
Tecniche di marketing territoriale e networking	30	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A
Promozione e Web Marketing Turistico	25	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A

I moduli formativi oggetto di docenza per il corso di **OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE CS20-ED278** con sede in Palermo sono i seguenti:

Primo soccorso e pronto intervento	40	Laurea in discipline sanitarie, Laurea in Scienze Infermieristiche o equipollente	B
Mobilità e trasporto della persona	20	Laurea in Scienze Infermieristiche o equipollente, Specializzazione OSS.	B
Tecniche di medicazione ed assunzione farmaci	10	Laurea in discipline sanitarie/ Laurea in Scienze Infermieristiche o equipollente.	B
Prevenzione incidenti domestici	15	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	C
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B

I moduli formativi oggetto di docenza per il corso di **TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CS101-ED134** con sede in Palermo sono i seguenti:

Modulo	CFU	Titolo di studio in contesto (relativo con le attività e l'oggetto della candidatura)	Fascia professionale di cui al Vademecum (art. 201/2020) A: Esperienza professionale (anni) B: Esperienza professionale (anni) C: Esperienza professionale (anni)
Elementi di Storia, arte, geografia ed identità del territorio	35	Laurea in Lettere, Laurea in Architettura, Laurea in Beni Culturali, Laurea in Economia del Turismo o equipollente	B
Marketing turistico culturale	20	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A
Marketing strategico - operativo	15	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A
Tecnica Turistica	40	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica e front office	25	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Progettazione di itinerari turistici	20	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A
Analisi dei dati e strumenti di attivazione	10	Laurea in Matematica, Scienze Statistiche, Economia del Turismo o equipollente	B
Tecniche di analisi del territorio e della domanda turistica	30	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento,	B

		comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Elementi di Legislazione turistica	10	Laurea in Giurisprudenza o equipollente, Laurea in Economia del Turismo o equipollente	B
Tecniche di marketing territoriale e networking	30	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	A

I moduli formativi oggetto di docenza per il corso di **COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CS213-ED285**, con sede in Palermo, sono i seguenti:

Classificazione e organizzazione delle strutture ricettive e ristorative	40	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Strumenti e tecniche nei servizi ricettivi e ristorativi	40	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Gestione dati e normativa sulla privacy	25	Laurea in Matematica, Scienze Statistiche, Giurisprudenza o equipollente	B
Gestione del magazzino e principi merceologici	30	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti	30	Laurea in Chimica, Scienze Biologiche o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata	B

		esperienza didattica nel settore di riferimento.	
Misure igienico sanitarie e norme HACCP	20	Laurea in Scienze Biologiche o equipollente / diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Principi di qualità dei servizi ricettivi e ristorativi	25	Laurea in Economia del Turismo o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Manutenzione ordinaria degli strumenti di lavoro	20	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel settore di riferimento.	B

I moduli formativi oggetto di docenza per il corso di **PIZZAIOLO (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) CS462-ED648**, con sede in Palermo, sono i seguenti:

			Pizza professionale
Alimentazione e Merceologia degli alimenti	25	Laurea in Chimica, Scienze Biologiche, Scienze dell'Alimentazione o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Sicurezza e Conservazione degli alimenti	20	Laurea in Chimica, Scienze Biologiche, Scienze dell'Alimentazione o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Food Safety	20	Laurea in Chimica, Scienze Biologiche, Scienze dell'Alimentazione o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata	A

		esperienza nel settore di riferimento.	
Intolleranze alimentari e allergie	25	Laurea in Medicina, Chimica, Scienze Biologiche, Scienze dell'Alimentazione o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Monitoraggio e Approvvigionamento scorte	15	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	B
Igiene personale e dell'ambiente di lavoro	15	Laurea in Chimica, Scienze Biologiche o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Macchine, impianti ed attrezzature per la produzione di pizze, focacce e affini	20	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	B
Autocontrollo e HACCP	20	Laurea in Medicina, Chimica, Scienze Biologiche, Scienze dell'Alimentazione o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
La lievitazione e l'utilizzo del lievito madre	20	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	B
Analisi food cost e piano di start up	20	Laurea in Economia e Commercio/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Elementi di gastronomia	20	Laurea in Scienze dell'Alimentazione/ Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Origini della pizza	15	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	B
Farine e cereali: storia, caratteristiche, varietà; principi nutrizionali e geolocalizzazione	20	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	B
Processo di lavorazione della pizza, focaccia e prodotti affini	30	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	B
Cicli di lavorazione e trasformazione delle materie prime	20	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata	B

		esperienza nel settore di riferimento.	
Il mercato e i processi di approvvigionamento	20	Laurea in Economia e Commercio/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Stoccaggio e conservazione degli alimenti	15	Laurea in Chimica, Scienze Biologiche, Scienze dell'Alimentazione o equipollente/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
La stesura della pasta, le tecniche e i metodi di cottura	30	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	B
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel modulo	B

I moduli formativi oggetto di docenza per il corso di **ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI CS3823-ED6677**, con sede in Palermo, sono i seguenti:

		Esigibilità di studio	Qualifica professionale del docente
Tecniche di osservazione e valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	15	Laurea in Psicologia, con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Lis tattile	30	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento	B
Metodologie della riabilitazione speciale	30	Laurea in Psicologia, con comprovata esperienza nel settore	B
Le tecnologie per la cecità: Braille, Braille inform, Lambda, BM - E2	50	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento	B
Principi fondamentali della LIS	70	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento	B
Linguistica: Comunicazione Visivo e Gestuale (CVG) + Malossi	20	Diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento	B
Protezione dati personali	10	Laurea in Giurisprudenza o equipollente	B

Qualità, metodologia e valutazione dell'intervento di sostegno	20	Laurea in Psicologia, con comprovata esperienza nel settore di riferimento.	A
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea in Ingegneria o Architettura o equipollenti/ diploma di scuola secondaria di 2° grado con certificazione nel settore di riferimento, comprovata esperienza didattica nel modulo	B

ART. 3 – CRITERI DI SELEZIONE

Le modalità di selezione prevedono una **PRIMA FASE** di valutazione dei titoli, da parte di una Commissione interna nominata dall'Ente, tramite comparazione dei curricula e della documentazione pervenuta, secondo i seguenti criteri di valutazione e con la relativa attribuzione di punteggio (max 60/100 Punti) ed una **SECONDA FASE** consistente in un colloquio volto a valutare competenze e motivazione del candidato e alla quale saranno attribuiti massimo 40/100 punti:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PERSONALE (viene valutato un solo titolo di studio)

TITOLI DI STUDIO ED ESPERIENZA	PUNTEGGIO
Diploma scuola media superiore	5
Laurea triennale	8
Laurea specialistica o magistrale	10
Certificazioni Linguistiche	5
Certificazioni informatiche	5
Esperienza pregressa con l'Ente A.e.g.e.e.-Palermo	5
Abilitazione all'insegnamento	10
Esperienza professionale pregressa nella formazione professionale (fino ad un massimo di punti 10)	1 punto per ogni anno
Esperienza didattica pregressa nella formazione professionale (fino ad un massimo di punti 10)	1 punto per ogni anno
Presenza di familiari a carico	5
Colloquio con la Commissione Esaminatrice	max 40 punti

A parità di punteggio, per il principio delle pari opportunità, sarà data priorità alle donne.

Tutti i candidati dei moduli dei corsi per la sede di Palermo sono convocati giorno 23 Agosto 2018 alle ore 09:30 in via S. Bono n. 31 per la **SECONDA FASE** delle selezioni.

Tutti i candidati dei moduli dei corsi per la sede di Castellammare del Golfo (TP) sono convocati giorno 24 Agosto 2018 alle ore 09:30 in via Segesta n. 172/G per la **SECONDA FASE** delle selezioni.

A conclusione delle prove di selezione, l'Ente elaborerà un apposito Verbale, con annessa graduatoria, che sarà pubblicizzata, tramite affissione in bacheca, presso gli uffici siti in Palermo, in Via S. Bono n. 31 e presso gli uffici siti in Castellammare del Golfo (TP) via Duchessa n. 29/B e presso il sito dell'Ente (www.formsicilia.com) e trasmessa all'Assessorato Istruzione e Formazione Professionale.

ART. 4 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

- a) Presentare la propria candidatura, utilizzando l'apposito modulo disponibile sul sito dell'Ente www.formsicilia.com, allegando il proprio curriculum vitae et studiorum in formato europeo, con l'autocertificazione riguardo la veridicità delle informazioni riportate (art. 76 del D.P.R. 445 del 28/12/2000) e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. n.196/03;
- b) Documentazione attestante la propria attuale situazione lavorativa: dichiarazione resa dall'ente di appartenenza relativa alle ore di impiego, ovvero Dichiarazione di Immediata Disponibilità al Lavoro, stampa dello stralcio dell'Albo degli operatori della Formazione Professionale;
- c) copia del documento di identità in corso di validità;
- d) copia del codice fiscale;
- e) dichiarazione attestante il carico familiare.

Le domande di candidatura dovranno essere inviate all'Ente esclusivamente alla casella di posta elettronica certificata info@pec.formsicilia.it, improrogabilmente entro e non oltre le ore 13,00 del 20 Agosto 2018. Nell'oggetto della mail dovrà essere riportata la dicitura "BANDO RECLUTAMENTO RISORSE UMANE ESTERNE – AVVISO 2/2018".

Saranno prese in considerazione soltanto le domande pervenute entro la scadenza indicata e complete della documentazione richiesta.

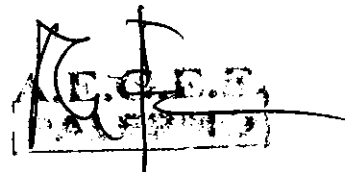
Pertanto, per dare ampia pubblicità e diffusione, nel rispetto dei principi di trasparenza e par condicio, il presente Bando sarà pubblicato, oltre che sul sito dell'Ente www.formsicilia.com anche sul sito istituzionale del Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale (nell'area a ciò dedicata) e trasmesso ai CPI territorialmente competente e affisso presso le sedi dell'Ente site: in Via Salvatore Bono n. 31, Palermo; via Duchessa n. 29/B Castellammare del Golfo (TP).

ART. 5 - MODALITÀ DI FORMALIZZAZIONE DELL'INCARICO

I candidati che avranno superato le selezioni dovranno fornire all'Ente la documentazione necessarie per la formalizzazione dell'incarico (che sarà subordinata all'effettivo finanziamento dei percorsi indicati in premessa e all'effettivo avvio delle attività corsuali) secondo le forme contrattuali previste dalla normativa vigente (CCNL Formazione Professionale) ed economicamente sostenibili dalla dotazione finanziaria propria del Progetto.

Palermo, 09/08/2018

AEGEE-PALERMO

A handwritten signature in black ink is written over a rectangular stamp. The stamp contains the text 'AEGEE-PALERMO' in a bold, sans-serif font. The signature is a stylized, cursive script that overlaps the stamp.

Allegato al Bando del 09 Agosto 2018 per la selezione pubblica di risorse umane esterne "Formatore" per la realizzazione dei percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia -
AVVISO 2/2018

Spett. Le
AEGEE-PALERMO

CANDIDATURA PER LA SELEZIONE DI RISORSE UMANE

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE E DELL'ATTO DI NOTORIETÀ
(ex artt. 46 e 47 del DPR 445/2000)

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____
il _____ e residente a _____
Prov. _____ in Via _____
C.F. _____, P.IVA _____
Telefono _____, Cellulare _____
E-Mail _____;

consapevole delle conseguenze penali in caso di dichiarazioni false mendaci e della decadenza da eventuali benefici ottenuti, così come previsto dagli articoli 75 e 76 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa e degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e s.m.i., con la presente autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del D.Lgs. n. 196/2003 del 30 giugno 2003 e s.m.i.;

DICHIARA

- di avere preso visione del Bando di selezione per risorse umane esterne pubblicato da AEGEE-PALERMO il 09 Agosto 2018 (sul sito www.formsicilia.com nonché sul sito istituzionale dell'Assessorato Regionale dell'istruzione e della formazione professionale) e di accettarne contenuti e modalità di selezione in esso esplicitati;
- di possedere i requisiti di cui al Bando di selezione sopra citato e più precisamente:

TITOLI DI STUDIO ED ESPERIENZA	INDICARE CON UNA X
<ul style="list-style-type: none">▪ Laurea specialistica o Magistrale Titolo _____ Facoltà _____ Anno di conseguimento _____ Votazione _____	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none">▪ Laurea triennale Titolo _____ Facoltà _____ Anno di conseguimento _____ Votazione _____	<input type="checkbox"/>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diploma di scuola media superiore Titolo _____ Anno di conseguimento _____	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificazioni informatiche Titolo _____ Anno di conseguimento _____	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificazioni linguistiche Titolo _____ <ul style="list-style-type: none"> ▪ Anno di conseguimento _____ 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esperienza professionale pregressa nella formazione professionale (fino ad un massimo di punti 10) 	<input type="checkbox"/> Anni:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esperienza didattica pregressa nella formazione professionale (fino ad un massimo di punti 10) 	<input type="checkbox"/> Anni:
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esperienza professionale pregressa con l'Ente AEGEE-PALERMO 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abilitazione all'insegnamento 	<input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presenza di familiari a carico 	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

- che le informazioni riportate nella presente candidatura e quelle contenute nell'allegato Curriculum vitae et studiorum in formato europeo, corrispondono al vero;
- di autorizzare il trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del D. Lgs. n.196/2003 del 30.6.2003 e s.m.i.

A tal fine, propone la propria candidatura per la figura professionale di:

- FORMATORE** per i seguenti moduli della sede di Castellammare del Golfo (TP):
 - Primo soccorso e pronto intervento
 - Mobilità e trasporto della persona
 - Tecniche di medicazione ed assunzione farmaci
 - Prevenzione incidenti domestici
 - Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
 - Marketing turistico culturale
 - Marketing strategico - operativo
 - Tecnica Turistica
 - Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica e front office
 - Progettazione di itinerari turistici
 - Analisi dei dati e strumenti di attivazione

- Tecniche di analisi del territorio e della domanda turistica
- Elementi di Legislazione turistica
- Tecniche di marketing territoriale e networking
- Promozione e Web Marketing Turistico

(segnare le materie per le quali si richiede la candidatura)

A tal fine, propone la propria candidatura per la figura professionale di:

- FORMATORE** per i seguenti moduli della sede di Palermo (PA):
 - Primo soccorso e pronto intervento
 - Mobilità e trasporto della persona
 - Tecniche di medicazione ed assunzione farmaci
 - Prevenzione incidenti domestici
 - Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
 - Marketing turistico culturale
 - Marketing strategico - operativo
 - Tecnica Turistica
 - Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica e front office
 - Progettazione di itinerari turistici
 - Analisi dei dati e strumenti di attivazione
 - Tecniche di analisi del territorio e della domanda turistica
 - Elementi di Legislazione turistica
 - Tecniche di marketing territoriale e networking
 - Elementi di Storia, arte, geografia ed identità del territorio
 - Classificazione e organizzazione delle strutture ricettive e ristorative
 - Strumenti e tecniche nei servizi ricettivi e ristorativi
 - Gestione dati e normativa sulla privacy
 - Gestione del magazzino e principi merceologici
 - Tecniche di approvvigionamento, trasformazione e conservazione dei prodotti
 - Misure igienico sanitarie e norme HACCP
 - Principi di qualità dei servizi ricettivi e ristorativi
 - Manutenzione ordinaria degli strumenti di lavoro
 - Alimentazione e Merceologia degli alimenti
 - Sicurezza e Conservazione degli alimenti
 - Food Safety
 - Intolleranze alimentari e allergie
 - Monitoraggio e Approvvigionamento scorte
 - Igiene personale e dell'ambiente di lavoro
 - Macchine, impianti ed attrezzature per la produzione di pizze, focacce e affini
 - Autocontrollo e HACCP
 - La lievitazione e l'utilizzo del lievito madre
 - Analisi food cost e piano di start up

- Elementi di gastronomia
- Origini della pizza
- Farine e cereali: storia, caratteristiche, varietà; principi nutrizionali e geolocalizzazione
- Processo di lavorazione della pizza, focaccia e prodotti affini
- Cicli di lavorazione e trasformazione delle materie prime
- Il mercato e i processi di approvvigionamento
- Stoccaggio e conservazione degli alimenti
- La stesura della pasta, le tecniche e i metodi di cottura
- Tecniche di osservazione e valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie
- Lis tattile
- Metodologie della riabilitazione speciale
- Le tecnologie per la cecità: Braille, Braille inform, Lambda, BM - E2
- Principi fondamentali della LIS
- Linguistica: Comunicazione Visivo e Gestuale (CVG) + Malossi
- Protezione dati personali
- Qualità, metodologia e valutazione dell'intervento di sostegno

(segnare le materie per le quali si richiede la candidatura)

E allega alla presente:

- Curriculum Vitae formato europeo, firmato in originale;
- Copia di un documento di identità in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Documentazione attestante l'attuale situazione lavorativa;
- Stralcio dell'iscrizione all'Albo degli operatori della formazione professionale – Sicilia.
- Dichiarazione carico familiare

Luogo e data: _____

Firma candidata/o
