



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Repubblica Italiana



Regione Siciliana



ANPAL
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



GOL
Garanzia Occupabilità Lavoratori

Prot. n° 20 del 13/01/2024

**REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE**

Avviso pubblico n.3/2022 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)

**Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL – finanziato nell'ambito del PNRR –
MISSIONE 5 "Inclusione e coesione" – componente 1 " Politiche per il Lavoro" –
Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione"**

**Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi
upskilling e reskilling mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento
lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori lontani dal mercato del lavoro**

D.D.G. n. 1873 del 23/12/22 e successivo D.D.G. n. 77 del 02/02/2023 di rettifica

**BANDO PUBBLICO PER LA RICERCA,
LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE ESTERNO
SEDE CORSUALE: CANICATTI' E LICATA**

L'ente Cooperativa Sociale "Empatia" con sede in legale in via Carlo Alberto n. 150 Canicattì (AG), Ente di formazione professionale accreditato presso L'Assessorato regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale – Dipartimento della Formazione Professionale, con DDG n. 673 del 21/04/2020 CIR AAQ093 che:

- in attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL, la Giunta regionale Siciliana ha adottato il Piano Attuativo Regionale (PAR) con DGR n. 83 del 24/02/2022, successivamente modificato dal Dirigente Generale del Dipartimento Regionale del Lavoro, dell'Impiego, dell'Orientamento, dei Servizi e delle Attività Formative il 29/09/2022, al fine di adeguare lo stesso alle modifiche richieste da ANPAL, in particolare alla deliberazione del Commissario Straordinario n.5 del 09/05/2022, come modificata dalla deliberazione n.6 del 16/05/2022, relativa al quadro operativo dei servizi di politica attiva del lavoro, intervenute successivamente all'approvazione del PAR GOL Sicilia e approvato da parte di ANPAL con nota prot. n.13034 del 30/04/2022 nella sua versione da ultimo trasmessa;
- con D.D.G. n.1873 del 23/12/2023 – Dipartimento della Formazione Professionale – è stato approvato l'Avviso pubblico n. 3/2022 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del PNRR, missione 5 "Inclusione e coesione" – componente 1 " Politiche per il Lavoro" – Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'UE – Next Generation EU- Aggiornamento del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa per la realizzazione di percorsi formativi upskilling e reskilling mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori lontano dal mercato del lavoro;
- in attuazione della normativa comunitaria, nazionale e regionale richiamata nell'Avviso;
- per assicurare il conseguimento degli obiettivi di target, milestone e finanziari del PNRR e PAR GOL;

COOP. SOC. "EMPATIA"
Via Carlo Alberto, 150
92024 CANICATTI' (AG)
P. IVA 02575960840
Cod. UNIVOCO BARET11

Visto

- Il D.D.G. n. 951 del 19/09/2023 con cui è stato approvato il “Catalogo dell’Offerta Formativa” a valere sull’Avviso 3/2022 (D.D.G. n.1873 del 23/12/2022);
- Il D.P.R. n. 25 del 01/10/2015 recante le disposizioni per l’accreditamento degli organismi formativi operanti nel sistema della formazione professionale siciliana;
- Gli obblighi del soggetto proponente di garantire la massima diffusione alle procedure di selezione per il personale esterno da impiegare;
- Il Vademecum per l’attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027, versione 1.0 del 26/07/2023;
- Le previsioni della sezione 12 dell’avviso di riferimento, obblighi del beneficiario, in particolare le lettere:
 - i. applicare nei confronti del personale dipendente i contratti collettivi nazionali del settore della formazione professionale (Quelli maggiormente rappresentativi);
 - n. assicurare l’utilizzo di personale adeguato nella realizzazione delle attività previste dal progetto, secondo quanto dichiarato in sede di presentazione della proposta, nel rispetto di quanto previsto dagli articoli di riferimento.

Considerato

- che la **Cooperativa Sociale “Empatia”**, per la realizzazione delle attività didattiche previste nel progetto per la realizzazione del PAR GOL ha necessità di reperire personale, aggiuntivo a quello in organico, adeguato a ricoprire i ruoli e svolgere le funzioni, come specificato all’oggetto del presente Bando, necessari alla realizzazione delle attività di cui all’Avviso 3/2022;
- la Cooperativa Sociale “Empatia” in ottemperanza a quanto previsto dalle prescrizioni vigenti anche in materia di accreditamento, dovrà prioritariamente provvedere al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;
- il D.D.G. 193 del 12/01/2021 di aggiornamento dell’Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale, ai sensi dell’art. 15, comma 6 della L.R. 14/12/19 n. 23;
- il D.A. n.21 del 04/02/2022 di istituzione del Registro dei Formatori;
- che, in ogni caso, il personale sarà selezionato in base ai titoli di studio e all’esperienza professionale che determina la fascia di appartenenza e, a parità di requisiti e di fascia, si darà priorità al personale iscritto all’Albo dei Formatori di cui all’art. 14 della L.R. 16/03/1976 n. 24, nel rispetto di quanto stabilito dal disegno di legge n.231 stralcio 1 art. 5, Disposizioni in materia di Istruzione e Formazione Professionale approvato all’Assemblea Regionale Siciliana in data 27/06/2018 e s.m.i., in subordine, al personale afferente al Registro dei Formatori ed infine esteso anche a soggetti esterni ad entrambi;
- che ai sensi dell’art. 9 dell’Avviso 3/2022 il personale docente dovrà essere di Fascia B, ovvero a titolo di esempio:
 1. professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/gestione di progetti nel settore / materia oggetto della docenza;
 2. ricercatori junior con esperienza almeno triennale di docenza e/o conduzione/gestione di progetti nel settore di interesse.

La Cooperativa Sociale “Empatia” ha presentato istanza di finanziamento per i seguenti corsi:

ID CORSO/EDIZIONE	DENOMINAZIONE CORSO	ORE CORSO	SEDE
CS1112-ED1945	Operatore delle confezioni - Sarto confezionista	680	CANICATTI'
CS1145-ED1996	Addetto magazzino e logistica	580	CANICATTI'
CS1145-ED7356	Addetto magazzino e logistica	580	LICATA
CS1266-ED2161	Collaboratore di cucina	580	CANICATTI'
CS766-ED1267	Operatore informatico di risorse web	580	CANICATTI'
CS766-ED2993	Operatore informatico di risorse web	580	LICATA
CS862-ED1441	Addetto amministrativo segretariale	680	CANICATTI'
CS862-ED6347	Addetto amministrativo segretariale	680	LICATA
CS1464-ED2514	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	680	LICATA
CS3522-ED6313	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	100	CANICATTI'
CS1135-ED1986	Tecnico di direzione impianti sportivi	298	CANICATTI'
CS2691-ED7381	Collaboratore di cucina	100	CANICATTI'
CS2691-ED4532	Collaboratore di cucina	100	LICATA
CS1272-ED2167	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'
CS1272-ED7375	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'
CS1272-ED7376	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'
CS1272-ED7377	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'
CS1272-ED7378	Operatore informatico di risorse web	100	LICATA
CS1272-ED7379	Operatore informatico di risorse web	100	LICATA
CS1272-ED9674	Operatore informatico di risorse web	100	LICATA

Tenuto conto

- degli impegni di cui al Patto d'Integrità sopra citato, che stabilisce la reciproca obbligazione a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, l'espresso impegno anticorruzione e antimafia nonché quello finalizzato alla salvaguardia dei livelli occupazionali;
 - del Patto di Integrità e del Codice Etico adottato dalla Cooperativa Sociale "Empatia", al cui rispetto deve essere improntata la condotta di tutti coloro che, ai vari livelli di responsabilità, concorrono con i propri atti allo svolgimento della complessiva attività dell'Ente, documenti visionabili presso la sede dell'Ente stesso;
- ciò premesso e considerato, si rende noto che:

1. OGGETTO

Con la presente procedura la Cooperativa Sociale "Empatia", con sede in via Carlo Alberto n.150, Canicattì (AG) e viale Europa snc, Licata (AG), indice una selezione, mediante pubblica evidenza, per l'assunzione a tempo determinato con il CCNL della Formazione Professionale e/o contratti di prestazione individuale professionale e di altre tipologie previste dalla vigente normativa, di personale docente da impiegare per la realizzazione delle attività dell'Ente nell'ambito delle attività finanziate a valere dell'Avviso 3/2022 per le sedi corsuali di Canicattì e Licata.

Nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 6 dell'Avviso 3/2022, il presente Bando è riservato ai soggetti regolarmente iscritti all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione come aggiornato e, subordinatamente, agli iscritti all'Elenco Formatori 2° livello.

La posizione di cui al presente Bando è:

AREA FUNZIONALE: 3 EROGAZIONE

3.1 FORMATORE

relativamente ai moduli didattici specificati al successivo Art.3 del presente Bando;

AREA FUNZIONALE: 3 EROGAZIONE

3.2 FORMATORE-TUTOR

AREA FUNZIONALE: 4 AMMINISTRAZIONE, GESTIONE TECNICA E LOGISTICA

4.1 RESPONSABILE AMMINISTRATIVO ORGANIZZATIVO

2. REQUISITI GENERALI D'AMMISSIONE

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

- a) essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- b) godere dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- c) non avere in corso procedimenti penali preclusivi all'inserimento nell'Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale siciliana, ai sensi della Circolare Assessoriale n. 1 del 15/05/2013 e/o comunque preclusivi allo svolgimento dell'incarico previsto;
- d) non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e) non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
- f) non essere escluso dall'elettorato politico attivo;
- g) essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione come aggiornato e, subordinatamente, agli iscritti all'Elenco Formatori 2° livello;
- h) non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, così come previsto dal Patto di Integrità, ovvero parente entro il quarto grado o affine entro il terzo, di soggetti che prestano attività lavorativa a qualunque titolo presso uffici dell'Amministrazione Regionale esercitanti competenze aventi rifluenze nel settore della Formazione Professionale;
- i) possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- j) possedere almeno comprovata esperienza sia professionale che didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida, almeno di FASCIA B;
- k) possedere competenze, tecniche e metodologiche, coerenti con gli ambiti d'insegnamento e i moduli didattici per i quali si candida e adeguate al perseguimento degli obiettivi formativi assegnati agli

stessi;

- l) essere in possesso almeno del titolo di studio pertinente col profilo oggetto di candidatura, ai moduli didattici per i quali ci si candida e alla fascia di appartenenza;
- m) dichiarazione del proprio stato di occupazione;

La mancanza anche di uno solo dei predetti requisiti comporterà l'esclusione dalla valutazione dell'istanza di partecipazione.

Il possesso dei requisiti sopra elencati dovrà essere autocertificato dai candidati mediante compilazione degli appositi modelli allegati al presente Bando (All. 2 - Autocertificazione requisiti generali di ammissione; All. 3 — Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute).

La sottoscrizione delle suddette autocertificazioni comporta assunzione di responsabilità da parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, oltre che sotto il profilo penale, anche sotto quello specifico riguardante conseguenze a carico dell'Ente derivanti da esito negativo delle verifiche svolte da i competenti organismi di controllo. In particolare, in presenza di eventuali decurtazioni del finanziamento a seguito di verifiche sul contenuto delle suddette dichiarazioni, l'Ente si rivarrà sul responsabile delle stesse. La partecipazione alla presente procedura di selezione è libera.

La valutazione dell'esistenza del possesso dei requisiti è demandata al giudizio insindacabile dell'Ente.

3. POSIZIONI DISPONIBILI

La presente procedura è rivolta alla ricerca, alla selezione e al reclutamento di personale docente e non docente da impegnare nella realizzazione dei corsi che l'Ente realizzerà presso le sedi cursuali di Canicattì e Licata, relativamente ai corsi e requisiti specifici:

Per il personale docente i requisiti devono essere quelli di seguito elencati per ogni corso:

CORSO RESKILLING: OPERATORE DELLE CONFEZIONI – SARTO CONFEZIONISTA CS1112-ED1945 CANICATTI'		
Moduli formativi	Ore	Requisiti
L'IMMAGINE MODA	15	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate / Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
MERCEOLOGIA TESSILE	25	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
LABORATORIO DI MODELLO	55	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
CORREZIONI E SDIFETTAMENTI	45	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
LABORATORIO PIAZZAMENTI	35	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
TECNOLOGIE DI SALA TAGLIO	60	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
ELEMENTI DI SICUREZZA	15	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
LABORATORIO DI CONFEZIONE	65	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
CLASSIFICAZIONE DEI DIFETTI	15	Laurea in Moda / Altre lauree

		afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
TECNICHE DI PINZATURA E RAMMENDO	25	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
LE PROCEDURE PER IL CONTROLLO QUALITA'	10	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
PERFEZIONAMENTO AL RAMMENDO INDUSTRIALE	15	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
PRINCIPI DI RICAMO, RICAMO CLASSICO E INNOVATIVO	25	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
COMPOSIZIONE E SCELTA DEL DISEGNO PER IL RICAMO	15	Laurea in Moda / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o

		titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO RESKILLING: ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA CS1145-ED1996 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA	50	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI APPROVVIGIONAMENTO E LOGISTICA	70	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI GESTIONE DEL MAGAZZINO	70	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
RISCHI SPECIFICI CORRELATI ALLE ATTIVITA' DI GESTIONE MAGAZZINO	30	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
PROCEDURE DI RICEVIMENTO	30	Laurea in Economia/Scienze

		politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
ELEMENTI DI STOCCAGGIO DELLE MERCI	50	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
PROCEDURE DI SPEDIZIONE	50	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO RESKILLING: ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA CS1145-ED7356 LICATA

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA	50	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo

ELEMENTI DI APPROVVIGGIONAMENTO E LOGISTICA	70	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI GESTIONE DEL MAGAZZINO	70	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
RISCHI SPECIFICI CORRELATI ALLE ATTIVITA' DI GESTIONE MAGAZZINO	30	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
PROCEDURE DI RICEVIMENTO	30	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
ELEMENTI DI STOCCAGGIO DELLE MERCI	50	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
PROCEDURE DI SPEDIZIONE	50	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
--	--	-----------------------------------------------------------------

CORSO RESKILLING: COLLABORATORE DI CUCINA CS1266-ED2161 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ATTREZZATURE DI SERVIZIO	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE	20	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
NORMATIVE E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI NEI PROCESSI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI	10	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
PRINCIPALI TERMINOLOGIE E TECNICHE DI SETTORE	25	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
PROCESSI E CICLI DI LAVORO DEL PROCESSO RISTORATIVO	65	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
TECNICHE DI COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA	25	Laurea in Psicologia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE	25	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche

ELEMENTI DI GASTRONOMIA	30	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA RELATIVI ALLE MATERIE PRIME: VARIETA' E DERIVATI, PRODOTTI ENOGASTRONOMICI REGIONALI, PROPRIETA' ORGANOLETTICHE E IMPIEGHI	35	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
STANDARD DI QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	15	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DELLE LAVORAZIONI PRELIMINARI E DEI SEMILAVORATI IN CUCINA	75	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO RESKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS766-ED1267 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	35	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TRATTAMENTO TESTI PER IL	35	Laurea in

WEB		Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	35	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

SOCIAL NETWORK	35	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE DI BASE PER LA PRODUZIONE DEI DOCUMENTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

**CORSO RESKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI
RISORSE WEB CS766-ED2993 LICATA**

Moduli formativi	Ore	Requisiti
------------------	-----	-----------

ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	35	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TRATTAMENTO TESTI PER IL WEB	35	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	35	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	25	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	35	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE DI BASE PER LA PRODUZIONE DEI DOCUMENTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria

		informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO RESKILLING: ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE CS862-ED1441 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	25	Laurea in Psicologia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI ARCHIVIAZIONE	55	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
CORRISPONDENZA COMMERCIALE	45	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti,

		equipollenti o equiparate
TECNICHE DI SEGRETERIA	80	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
FUNZIONALITA' DEL SOFTWARE APPLICATIVO D'UFFICIO	65	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
ELEMENTI DI TECNICA COMMERCIALE	55	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
STRUMENTI D'INCASSO E PAGAMENTO	40	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	55	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO RESKILLING: ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE CS862-ED6347 LICATA

Moduli formativi	Ore	Requisiti
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	25	Laurea in Psicologia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI ARCHIVIAZIONE	55	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
CORRISPONDENZA COMMERCIALE	45	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI SEGRETERIA	80	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
FUNZIONALITA' DEL SOFTWARE APPLICATIVO D'UFFICIO	65	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
ELEMENTI DI TECNICA COMMERCIALE	55	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
STRUMENTI D'INCASSO E PAGAMENTO	40	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	55	Laurea in Economia/Giurisprudenza/Scienze

		politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO RESKILLING: PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI ALLA TRADIZIONE ITALIANA) CS1464-ED2514 LICATA

Moduli formativi	Ore	Requisiti
PRINCIPI DI QUALITA' DEGLI ALIMENTI E MATERIE PRIME E PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO	25	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
INTOLLERANZE ALIMENTARI E ALLERGENI	20	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE E FORMULE DI CALCOLO PER LA PREPARAZIONE DI RICETTE E ALTRO	25	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche

ELEMENTI E PRINCIPI DI IGIENE E SICUREZZA NELLO STOCCAGGIO E NELLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	25	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
REGOLARE MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI DA LAVORO	25	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
PRINCIPI E PARAMETRI DELLA STRUMENTAZIONE E APPARECCHIATURE PER IL PROCESSO NELLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E AFFINI	25	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
ELEMENTI DI GASTRONOMIA E MERCEOLOGIA	25	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DELLE LAVORAZIONI PRELIMINARI DEI SEMILAVORATI IN CUCINA	85	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI	25	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
CARATTERISTICHE, FUNZIONAMENTO ED UTILIZZO DEI FORNI	45	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
CARATTERISTICHE E PARAMETRI DELLE COTTURE DELLE VARIE TIPOLOGIE DI PIZZE E FOCACCE	45	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
TECNICHE DI INFORNAMENTO E SFORNAMENTO DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI	35	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche

TECNICHE E METODI DI IMPIATTAMENTO	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI ALLA TRADIZIONE ITALIANA) CS3522-ED6313 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
TECNICHE DELLE LAVORAZIONI PRELIMINARI DEI SEMILAVORATI IN CUCINA	20	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
CARATTERISTICHE, FUNZIONAMENTO ED UTILIZZO DEI FORNI	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche

CARATTERISTICHE E PARAMETRI DELLE COTTURE DELLE VARIE TIPOLOGIE DI PIZZE E FOCACCE	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
TECNICHE DI INFORNAMENTO E SFORNAMENTO DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
TECNICHE E METODI DI IMPIATTAMENTO	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
ELEMENTI DI GASTRONOMIA E MERCEOLOGIA	20	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO RESKILLING: TECNICO DI DIREZIONE IMPIANTI SPORTIVI CS1135-ED1986 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
L'ORDINAMENTO SPORTIVO	15	Laurea in Scienze motorie / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma o titoli specifici inerenti il modulo o Esperienza professionale nel settore
NOZIONI DI DIRITTO CIVILE, PENALE, AMMINISTRATIVO	20	Laurea in Giurisprudenza/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
METODOLOGIA DI PIANIFICAZIONE E VALUTAZIONE	30	Laurea in Scienze motorie / Altre lauree afferenti,

DELLE PERFORMANCE		equipollenti o equiparate/Diploma o titoli specifici inerenti il modulo o Esperienza professionale nel settore
METODOLOGIA DI PIANIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI (MBO)	20	Laurea in Scienze motorie / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma o titoli specifici inerenti il modulo o Esperienza professionale nel settore
CODICE DELL'AMBIENTE	15	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA E ACCESSO AI DIVERSAMENTE ABILI	15	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
PRINCIPI DI MEDICINA DELLO SPORT	15	Laurea in Scienze motorie / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma o titoli specifici inerenti il modulo o Esperienza professionale nel settore
PRINCIPI DI BUSINESS PLANNING	13	Laurea in Economia/Scienze politiche/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
L'UTILIZZO DEI SOCIAL MEDIA NELLA COMUNICAZIONE SPORTIVA	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Alfabetizzazione informatica	40	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
Lingua straniera INGLESE	24	Laurea in Lingue / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate o titoli specifici inerenti il modulo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	Laurea in Ingegneria/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: COLLABORATORE DI CUCINA CS2691-ED7381 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ATTREZZATURE DI SERVIZIO	5	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE	5	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
NORMATIVE E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI NEI PROCESSI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI	5	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli

		specifici inerenti il modulo
PRINCIPALI TERMINOLOGIE E TECNICHE DI SETTORE	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
PROCESSI E CICLI DI LAVORO DEL PROCESSO RISTORATIVO	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
TECNICHE DI COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA	5	Laurea in Psicologia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
ELEMENTI DI GASTRONOMIA	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA RELATIVI ALLE MATERIE PRIME: VARIETA' E DERIVATI, PRODOTTI ENOGASTRONOMICI REGIONALI, PROPRIETA' ORGANOLETTICHE E IMPIEGHI	10	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
STANDARD DI QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	5	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DELLE LAVORAZIONI PRELIMINARI E DEI SEMILAVORATI IN CUCINA	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI	5	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze

		professionali e didattiche
--	--	----------------------------

CORSO UPSKILLING: COLLABORATORE DI CUCINA CS2691-ED4532 LICATA

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ATTREZZATURE DI SERVIZIO	5	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
NORMATIVE DI SICUREZZA, IGIENE, SALVAGUARDIA AMBIENTALE DI SETTORE	5	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
NORMATIVE E DISPOSITIVI IGIENICO-SANITARI NEI PROCESSI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI	5	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
PRINCIPALI TERMINOLOGIE E TECNICHE DI SETTORE	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
PROCESSI E CICLI DI LAVORO DEL PROCESSO RISTORATIVO	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
TECNICHE DI COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA	5	Laurea in Psicologia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze

		professionali e didattiche
ELEMENTI DI GASTRONOMIA	10	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
ELEMENTI DI MERCEOLOGIA RELATIVI ALLE MATERIE PRIME: VARIETA' E DERIVATI, PRODOTTI ENOGASTRONOMICI REGIONALI, PROPRIETA' ORGANOLETTICHE E IMPIEGHI	10	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
STANDARD DI QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	5	Laurea in Biologia / Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/ o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DELLE LAVORAZIONI PRELIMINARI E DEI SEMILAVORATI IN CUCINA	15	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche
UTENSILI PER LA PREPARAZIONE DEI CIBI	5	Diploma o titoli specifici inerenti al modulo o Esperienze professionali e didattiche

CORSO UPSKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS1272-ED2167 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	10	Laurea in

		Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI E TESTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	5	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

WEB APPLICATION	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS1272-ED7375 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI E TESTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	5	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	10	Laurea in Informatica/Ingegneria

		informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS1272-ED7376 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI E TESTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	5	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS1272-ED7377 CANICATTI'

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	10	Laurea in Informatica/Ingegneria

		informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI E TESTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	5	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS1272-ED7378 LICATA

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI E TESTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	5	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria

		informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS1272-ED7379 LICATA

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI E TESTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	5	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

CORSO UPSKILLING: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS1272-ED9674 LICATA

Moduli formativi	Ore	Requisiti
ARCHITETTURA E COMPONENTI HARDWARE E SOFTWARE DEI SISTEMI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
INTRODUZIONE ALLE RETI	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
FUNZIONALITA' DELL'AMBIENTE OPERATIVO	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o

		equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOFTWARE PER IL TRATTAMENTO DATI E TESTI	15	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE MEDIALE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
CARATTERISTICHE DELLE RETI INFORMATICHE E DISPOSITIVI DI RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TECNICHE DI UTILIZZO DEI SERVIZI CLOUD	5	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
WEB APPLICATION	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
TUTELA E SICUREZZA DEI DATI IN RETE	10	Laurea in Informatica/Ingegneria

		informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo
SOCIAL NETWORK	10	Laurea in Informatica/Ingegneria informatica/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Diploma/Laurea o titoli specifici inerenti il modulo

PERSONALE NON DOCENTE	
Profilo	Mansioni
Formatore-Tutor	La risorsa umana supporta gli allievi nelle attività formative, facilitando l'interazione degli stessi. Si occupa della registrazione giornaliera dei dati relativi alla presenza degli allievi e dei docenti ed alle attività ad esse connesse, ivi compresa la trasmissione telematica al sistema informatico dell'AdG. Provvede al protocollo e all'archiviazione degli atti. Supporta i docenti nelle attività amministrative ed informative. Predisporre gli atti in sede di riunioni, verbali, fotocopie, predisporre e redige atti amministrativi.
Amministrativo	La risorsa svolge funzioni amministrative/organizzative nell'ambito delle deleghe e delle direttive dell'Ente, nell'esecuzione e nel controllo della gestione contabile, fiscale, economica, rendicontuale e dell'amministrazione del personale, nella gestione amministrativa dei progetti. Si occupa degli adempimenti di carattere amministrativo/finanziario connessi alle attività di rendicontazione, comprese le attività svolte dall'AREO attraverso le apposite piattaforme informatiche messe a disposizione dalla Regione.

4. MODALITA' E TEMPI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno presentare:

- Istanza di partecipazione, redatta secondo il modello scaricabile dal sito www.cooperativaempatia.it e debitamente sottoscritta (All. 1);
- *Curriculum vitae* in formato EUROPASS, datato e firmato, in cui siano dettagliate e descritte le esperienze professionali che il candidato ritiene utile segnalare in quanto attinenti al ruolo e alla funzione per cui si candida;
- Fotocopia di un documento d'Identità e del codice fiscale;
- Copia del Titolo di Studio o relativa autocertificazione;
- All. 2 Autocertificazione requisiti generali di ammissione;
- All. 3 — Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute;
- All. 4 - Scheda Autovalutazione debitamente compilata e sottoscritta;
- Informativa sul trattamento dei dati personali debitamente sottoscritta;
- Ogni eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e le capacità in rapporto all'oggetto dell'incarico.

Le istanze, corredate dalla suddetta documentazione, dovranno pervenire entro e non oltre il 23/01/2024 alle ore 12:00, secondo una delle seguenti modalità:

- tramite posta elettronica certificata PEC all'indirizzo empatial@pec.it, recante all'oggetto la dicitura "COGNOME NOME DOMANDA BANDO PUBBLICO AVVISO 3/2022"; tutti i documenti allegati alla domanda dovranno essere scansionati in unico file PDF rinominato COGNOME NOME.
- *brevi manu c/o la sede della* Cooperativa Sociale "Empatia", Via Carlo Alberto n. 150, 92024 Canicattì (AG). In quest'ultimo caso il rispetto del termine di presentazione delle domande dall'Ente mediante apposizione sulle stesse delle date acquisizione.

Farà fede la data di effettiva ricezione da parte dell'Ente, che declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine sopra indicato.

Le domande pervenute fuori termine, ovvero inviate con mezzi diversi da quelli elencati, come anche quelle incomplete per quanto concerne i dati richiesti e la documentazione allegata, non saranno ammesse alla procedura di selezione.

Qualora le candidature fossero inferiori alla copertura dell'organico richiesto, o a seguito di dimissioni o rinuncia volontari, verranno in subordine prese in considerazione, in ordine cronologico, le domande pervenute anche successivamente al termine fissato trasmesse con le medesime modalità di cui sopra. Inoltre, in assenza di selezione, qualora le domande pervenute e idonee fossero inferiori ai moduli oggetto di candidatura, l'Ente si riserva di assegnare i moduli scoperti ai candidati idonei nel rispetto del rispetto del titolo di studio, dell'esperienza professionale e della disponibilità manifestata, garantendo comunque la priorità al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla L.R. 24/1975 e subordinatamente al Registro dei formatori con relativa iscrizione al sistema SARF.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate via PEC avverrà mediante verifica

della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

5. MODALITA' DI SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I requisiti generali indicati al precedente Art. 2 sono da intendersi quali requisiti minimi per l'accesso alla procedura selettiva.

La selezione, previa verifica della documentazione allegata all'istanza, avverrà secondo le seguenti modalità:

- Valutazione e comparazione dei curriculum vitae dei candidati, finalizzata all'assegnazione di un punteggio scaturente dai criteri di cui alla griglia di valutazione più avanti riportata;
 - o Eventuale svolgimento, in presenza o a distanza, di un colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale, volto ad approfondire le informazioni curriculari e a valutare: L'esperienza formativa e professionale, sotto il profilo della coerenza con il modulo per cui ci si candida,
 - o La disponibilità a impegnarsi a svolgere la docenza secondo le esigenze connesse alla calendarizzazione delle lezioni,
 - o Le capacità, proprie del ruolo, di gestione e animazione di gruppi, di ascolto, di interpretazione delle reazioni dell'aula, di motivazione all'apprendimento.

L'Ente si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora dovesse decidere di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o dovesse decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno all'Ente che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto degli obiettivi progettuali.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di formazione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

Le istanze non complete in tutte le sue parti saranno considerate nulle e non verranno prese in considerazione.

Nel rispetto di quanto previsto del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, adottato ai sensi del D.Lgs 231/2001 - in base al quale la Cooperativa Sociale "Empatia" procede all'individuazione e selezione dei propri collaboratori con assoluta imparzialità, autonomia e indipendenza di giudizio e dando evidenza dei criteri di selezione utilizzati nonché delle mansioni assegnate, l'attribuzione dei punteggi avverrà secondo la griglia di valutazione di seguito riportata.

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNT. NAX
A1 Titolo di studio (i due titoli non sono cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica		15
	OPPURE		
	Laurea triennale		5
A2 Titoli formativi	Titolo legalmente riconosciuto (corsi di formazione, specializzazione, alta formazione, perfezionamento post-laurea, certificazioni lingue, informatiche, altre certificazioni, master universitari e/o non)	1 punto per ciascun Titolo (max 5 Titoli)	5
B1 Esperienza didattica	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto d'interesse	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	15
B2 Esperienza professionale	Esperienza professionale nel settore riferimento	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	15
B3 Iscrizione all'Albo Formatori	Iscrizione all'Albo regionale degli Operatori della Formazione Professionale	*****	10
B4 Iscrizione all'Elenco Formatori	Iscrizione all'Elenco Regionale dei Formatori	*****	10
C2 Esperienza pregressa con Empatia	Pregressa esperienza professionale e/o di docenza nell'ambito di attività promosse e gestite dalla Società Cooperativa Sociale "Empatia" - Soci dell'Ente	*****	40
TOTALE			100

CRITERI PUNTEGGIO RECLUTAMENTO PERSONALE NON DOCENTE

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
A1 Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	*****	20 (Non cumulabile con altre lauree descritte nei punti successivi)
	OPPURE		
	Laurea triennale, inerente la tipologia del profilo professionale	*****	10 (Non cumulabile con altre lauree descritte nei punti precedenti)
	OPPURE		
	Diploma di scuola media superiore	*****	5 (Non cumulabile con altre lauree descritte nei punti precedenti)
A2 Titoli Formativi	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	1 punti per ogni titolo	5 (max 5 Titoli)
B1 Esperienza di Tutoraggio	Esperienza professionale coerente/specifica con la figura professionale prescelta	2 punti per ogni anno di esperienza	20 (max 10 anni)
C1 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (le due iscrizioni sono cumulabili)	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le professioni non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	*****	5
	Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24.	*****	10
C2 Esperienza pregressa con l'ente	Esperienza Professionale e/o di docenza pregressa nell'ambito di attività promosse e gestite dalla Società Cooperativa Sociale "Empatia"	*****	40
TOTALE			100

6. VALUTAZIONE CANDIDATURE

La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente Cooperativa Sociale "Empatia".

7. ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE

La Cooperativa Sociale "Empatia" può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente Bando, ovvero revocare il presente Bando per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente Finanziatore.

- Non saranno ritenute valide le domande: Non formalizzate mediante l'apposita modulistica scaricabile dal sito;
- Non corredate dalla documentazione richiesta;
- Non debitamente sottoscritte; Non debitamente compilate;
- Pervenute da candidati sprovvisti dei requisiti minimi di ammissione alla procedura di selezione;
- Pervenute con mezzi diversi da quelli indicati;
- Con allegati in formato PDF illeggibili o incompleti;
- Curriculum non in formato Euro Pass, datato e firmato.

8. PROCEDURA ED ESITI DELLA SELEZIONE

Verificato il possesso dei requisiti di cui al precedente art. 2 e la documentazione prodotta di cui all'art. 4, l'Ente procederà alla valutazione dei titoli, che determinerà l'assegnazione di specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile o necessario, a convocare i candidati per lo svolgimento, in presenza o in modalità telematica, del colloquio conoscitivo.

La convocazione sarà effettuata all'indirizzo mail indicato nell'istanza di partecipazione; l'Ente declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione della convocazione imputabile a problemi di carattere tecnico della casella di posta del destinatario.

A conclusione degli eventuali colloqui, l'Ente provvederà a stilare la graduatoria finale degli idonei. A parità di punteggio fra più soggetti in esito alla complessiva procedura di selezione e valutazione, sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo, in subordine all'anzianità di servizio e, a parità delle prime due condizioni, all'anzianità anagrafica.

Gli esiti della selezione saranno resi pubblici mediante pubblicazione sul sito www.cooperativaempatia.it; dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di 3 giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni. L'Ente valuterà le eventuali osservazioni pervenute e procederà a stilare le graduatorie definitive.

Sulla base di eventuali ulteriori necessità di assunzione di altro personale per lo specifico profilo di cui alla Selezione, l'Ente potrà procedere a scorrere la graduatoria degli idonei.

9. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

Il punteggio riportato in esito alla selezione non produrrà, di per sé, l'automatica assegnazione dell'incarico. L'assegnazione e l'entità in termini di ore dell'incarico rimane, infatti, subordinata alla previa valutazione del permanere dell'esigenza da parte dell'Ente delle figure di cui al presente Bando dopo l'espletamento delle procedure impartite dall'Amministrazione Regionale come specificato in premessa.

Il conferimento dell'incarico è subordinato:

- Alla sottoscrizione per presa visione e accettazione del Codice Etico dell'Ente e del Patto d'Integrità

stipulato fra lo stesso e l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale;

- Alla sottoscrizione della "CARTA D'IMPEGNO DEL DOCENTE" con conseguente assunzione di responsabilità circa gli impegni assunti con la stessa.

L'incarico di lavoro sarà stipulato nelle forme previste dalla normativa vigente e in coerenza con il Vademecum FSE della Regione Siciliana e Vademecum UCS e con le direttive dell'Amministrazione Regionale. La costituzione del rapporto di lavoro è condizionata all'effettivo avvio e svolgimento delle attività.

Le risorse umane selezionate saranno invitate dall'Ente a stipulare il contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrati nel profilo, nell'area e nel livello economico, secondo la disciplina prevista dal CCNL 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 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; si riserva, inoltre, la possibilità di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo.

Dalla data di sottoscrizione del contratto individuale decorreranno tutti gli effetti giuridici ed economici connessi all'instaurazione del rapporto di lavoro e/o di collaborazione. Da tale data decorrerà, altresì, l'inizio del periodo di prova secondo quanto previsto dal CCNL per lo specifico profilo.

Le erogazioni del compenso dovuto avverranno, compatibilmente le erogazioni all'Ente da parte dell'Amministrazione Regionale, previa disposizione della documentazione giustificativa da parte del soggetto incaricato come prevista dal succitato Vademecum.

10. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs 196 del 30/06/2023 la Cooperativa Sociale "Empatia" si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

11. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che:

- La ricerca di cui al presente Bando è rivolta ad ambosessi (L. 903/77 e L. 125/91);
- L'Ente si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso e indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari e/o che impongano la mancata attivazione o la revoca del progetto o di parte di esso;
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi qualora decida di non avvalersi più della specifica figura, conformemente, comunque, a quanto previsto dal progetto esecutivo e nel rispetto degli obiettivi prefissati dal medesimo;
- L'Ente può procedere con propri mezzi alla verifica dei requisiti e delle reali competenze del personale selezionato in funzione delle specifiche mansioni da assegnare e per le quali il lavoratore ha espresso la propria candidatura.

12. PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Del presente bando viene dato avviso pubblico mediante:

- Affissione presso la sede dell'Ente Cooperativa Sociale "Empatia"
- Pubblicazione sul sito www.cooperativaempatia.it

Il presente Bando vale come comunicazione ufficiale di convocazione degli aspiranti candidati.

Canicatti, li 13/01/2024

Per ulteriori informazioni:

Cooperativa Sociale «Empatia » tel. 0922 735213

Mail: cooperativaempatia@virgilio.it

PEC: empatia1@pec.it

Allegati:

- All. 1 - Istanza di partecipazione
- All. 2 - Autocertificazione requisiti generali di ammissione
- All. 3 - Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute
- All. 4 - Scheda Autovalutazione personale docente
- All. 5 - Scheda Autovalutazione personale non docente
- Informativa trattamento dei dati personali

COOP. SOC. "EMPATIA"
Via Carlo Alberto, 150
92024 CANICATTI (AG)
P. IVA 02575960840
Cod. UNIVOCO B46ET11

All. 1 - Istanza di partecipazione

Avviso 3/2022
BANDO PUBBLICO PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO
DI PERSONALE DOCENTE
ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Il/La sottoscritto/a _____

codice fiscale _____ nato/a a _____ ()

il _____, residente a _____ ()

in via /piazza _____

telefono _____, mail _____

con riferimento al Bando Pubblico in epigrafe pubblicato dalla Cooperativa Sociale "Empatia"

CHIEDE

di essere ammesso/a alle procedure di selezione in oggetto. Dichiaro, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000:

- Di avere preso integrale visione del Bando e delle condizioni di ammissibilità e di valutazione in esso contenute;
- Di accettare in toto le suddette condizioni, sia per ciò che concerne la ricevibilità della presente domanda che per quanto riguarda le modalità di selezione e i criteri di attribuzione del punteggio in base ai quali si provvederà a stilare la graduatoria finale dei candidati alla selezione;

Allega alla presente istanza la seguente documentazione:

- o Curriculum vitae formato europeo
- o Copia del documento d'identità in corso di validità
- o Copia del codice fiscale
- o Allegato 2 debitamente compilato e sottoscritto
- o Allegato 3 debitamente compilato e sottoscritto
- o Allegato 4 debitamente compilato e sottoscritto
- o Informativa sul trattamento dei dati personali debitamente sottoscritta

Copia ulteriori titoli

Luogo e data _____

Firma
(Ai sensi del D.P.R. 455/2000)

All. 2 - Autocertificazione requisiti generali di ammissione

Avviso 3/2022

**BANDO PUBBLICO PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO
DI PERSONALE DOCENTE
AUTOCERTIFICAZIONE REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE**

Il/La sottoscritto/a _____

codice fiscale _____ nato/a a _____ ()

il _____, residente a _____ ()

in via /piazza _____

telefono _____, mail _____

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle pene stabilite per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale,

DICHIARA

- a) Di essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- b) Di godere dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- c) Di non avere in corso procedimenti penali preclusivi all'inserimento nell'Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale siciliana, ai sensi della Circolare Assessoriale n. 1 del 15/05/2013 e/o comunque preclusivi allo svolgimento dell'incarico previsto;
- d) Di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e) Di non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
- f) non essere escluso dall'elettorato politico attivo;
- g) essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione come aggiornato e, subordinatamente, agli iscritti all'Elenco Formatori 2° livello;
- h) Di non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, così come previsto dall'Art. 5 del Patto di Integrità, ovvero parente entro il quarto grado o affine entro il terzo, di soggetti che prestano attività lavorativa a qualunque titolo presso uffici dell'Amministrazione Regionale esercitanti competenze aventi refluenze nel settore della Formazione Professionale;
- i) Di possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- j) possedere almeno comprovata esperienza sia professionale che didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida, almeno di FASCIA B;
- k) Di possedere competenze, tecniche e metodologiche, coerenti con gli ambiti d'insegnamento e i moduli didattici per i quali si candida e adeguate al perseguimento degli obiettivi formativi assegnati agli stessi;
- l) Di essere in possesso del seguente titolo di studio: _____
- m) Che il proprio stato di occupazione è: _____



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Repubblica Italiana



Regione Siciliana



n) Di essere iscritto all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale

Oppure

Di essere iscritto all'Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale

Luogo e data _____

Firma

(Ai sensi del D.P.R. 455/2000)



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Repubblica Italiana



Regione Siciliana



Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



Garanzia Occupabilità Lavoratori

DICHIARA

- Di possedere competenze coerenti rispetto ai relativi ambiti d'insegnamento.
- Di possedere n. _____ anni di esperienza professionale con riguardo all'ambito d'insegnamento per il quale si candida.
- Di possedere n. _____ anni di esperienza didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento per il quale si candida.

Luogo e data _____

Firma

(Ai sensi del D.P.R. 455/2000)

All. 4 - Scheda Autovalutazione personale docente
Avviso 3/2022
**BANDO PUBBLICO PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO DI
 PERSONALE DOCENTE**
SCHEDA AUTOVALUTAZIONE

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNT. MAX
A1 Titolo di studio (i due titoli non sono cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica		
	OPPURE		
	Laurea triennale		
A2 Titoli formativi	Titolo legalmente riconosciuto (corsi di formazione, specializzazione, alta formazione, perfezionamento post-laurea, certificazioni lingue, informatiche, altre certificazioni, master universitari e/o non)	1 punto per ciascun Titolo (max 5 Titoli)	
B1 Esperienza didattica	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto d'interesse	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	
B2 Esperienza Professionale	Esperienza professionale nel settore riferimento	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	
B3 Iscrizione all'Albo Formatori	Iscrizione all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale	*****	
B4 Iscrizione all'Elenco Formatori	Iscrizione all'Elenco Regionale dei Formatori	*****	
C2 Esperienza pregressa con EMPATIA	Pregressa esperienza professionale o/o di docenza nell'ambito di attività promosse e gestite da EMPATIA	*****	
TOTALE			

Luogo e data _____ Firma _____

All. 5 - Scheda Autovalutazione personale non docente

AUTOCERTIFICAZIONE SUL POSSESSO DEI TITOLI ED ESPERIENZE**PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE NON DOCENTE**

Il/La sottoscritto/a _____

Codice fiscale _____

Nato a il _____

Residente a _____

in via/piazza , _____ telefono _____

avvalendomi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle pene stabilite per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale,

Avendo presentato la propria candidatura per la posizione di:

PROFILO	SELEZIONE
Formatore - Tutor	
Amministrativo	

relativamente ai corsi indicati nel Bando Pubblico e di seguito indicati:

ID CORSO/EDIZIONE	DENOMINAZIONE CORSO	ORE CORSO	SEDE	SELEZIONE
CS1112-ED1945	Operatore delle confezioni - Sarto confezionista	680	CANICATTI'	
CS1145-ED1996	Addetto magazzino e logistica	580	CANICATTI'	
CS1145-ED7356	Addetto magazzino e logistica	580	LICATA	
CS1266-ED2161	Collaboratore di cucina	580	CANICATTI'	
CS766-ED1267	Operatore informatico di risorse web	580	CANICATTI'	
CS766-ED2993	Operatore informatico di risorse web	580	LICATA	
CS862-ED1441	Addetto amministrativo segretariale	680	CANICATTI'	
CS862-ED6347	Addetto amministrativo segretariale	680	LICATA	
CS1464-ED2514	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	680	LICATA	
CS3522-ED6313	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	100	CANICATTI'	
CS1135-ED1986	Tecnico di direzione impianti sportivi	298	CANICATTI'	

CS2691-ED7381	Collaboratore di cucina	100	CANICATTI'	
CS2691-ED4532	Collaboratore di cucina	100	LICATA	
CS1272-ED2167	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'	
CS1272-ED7375	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'	
CS1272-ED7376	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'	
CS1272-ED7377	Operatore informatico di risorse web	100	CANICATTI'	
CS1272-ED7378	Operatore informatico di risorse web	100	LICATA	
CS1272-ED7379	Operatore informatico di risorse web	100	LICATA	
CS1272-ED9674	Operatore informatico di risorse web	100	LICATA	

DICHIARA

di essere in possesso dei seguenti titoli e della seguente esperienza, auto-valutati secondo la seguente tabella, ed enunciati sul "curriculum vitae" allegato alla domanda di candidatura:

SCHEDA AUTOVALUTAZIONE

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)
A1 Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di uno esclude l'altro)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	20		
	OPPURE			
	Laurea triennale inerente la tipologia del profilo professionale	10		
	OPPURE			
	Diploma di scuola media superiore	5		

A2 Titoli Formativi	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	5 (max 5 Titoli)		
B1 Esperienza di Tutoraggio	Esperienza professionale coerente/specifica con la figura professionale prescelta	20 (max 10 anni)		
C1 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (le due iscrizioni sono cumulabili)	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le Professioni non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	5		
	Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24	10		
C2 Esperienza progressa con l'ente	Esperienza Professionale e/o di docenza progressa nell'ambito di attività promosse e gestite dalla Società Cooperativa Sociale "Empatia"	40		
TOTALE		100		

Luogo e data _____ Firma _____