



EnAIP - Palermo ETS

Codice fiscale: 97076400825



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

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale

Dipartimento della Formazione Professionale

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONI ALLIEVI

Prot. n. 137 del 20/12/2023

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

Sede legale: Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 (già piazza A. De Gasperi)

CAP 90146 Palermo

Tel. 091.670.29.88 - Fax 091.670.21.02

www.enaippalermo.net – direzione@enaippalermo.net

Progetto: Titolo/ denominazione

ID 77 - ENAIP PALERMO AVV7

*Progetto cofinanziato dal
POR SICILIA FSE 2021-2027*

PREMESSA

l'EnAIP PALERMO ETS, con sede legale in Palermo, Piazza Papa Giovanni Paolo II n. 18, Codice di Accreditamento CIR AC4835 D.D.G. n. 5666 del 20/07/2017 in riferimento all'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa per la "realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

VISTI

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

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

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

SI AVVISA CHE SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI SEGUENTI CORSI

CORSO	EDIZIONE	TITOLO DENOMINAZIONE CORSO	CERTIFICAZIONE IN USCITA	SEDE FORMATIVA SVOLGIMENTO	ORE AULA	ORE STAGE	ORE TOTALI	N° DESTINATARI AMMISSIBILI (ALLIEVI)
CS907	ED1908	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	QUALIFICA	ALIA	414	240	654	15
CS926	ED1945	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	ALIA	454	200	654	15
CS332	ED566	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	SPECIALIZZAZIONE	BOLOGNETTA	754	200	954	15
CS332	ED1855	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	SPECIALIZZAZIONE	BOLOGNETTA	754	200	954	15
CS882	ED1879	Operatore informatico di risorse web	QUALIFICA	BOLOGNETTA	404	150	554	15
CS890	ED1892	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	QUALIFICA	CALTAVUTURO	454	200	654	15
CS926	ED1944	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	CALTAVUTURO	454	200	654	15

CS926	ED1937	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	CASTELBUONO	454	200	654	15
CS332	ED1843	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	SPECIALIZZAZIONE	CASTRONOVO DI SICILIA	754	200	954	15
CS935	ED1955	Addetto vendite	QUALIFICA	CASTRONOVO DI SICILIA	354	200	554	15
CS871	ED1868	Operatore socio assistenziale	QUALIFICA	COLLESANO	504	250	754	15
CS871	ED1869	Operatore socio assistenziale	QUALIFICA	MARINEO	504	250	754	15
CS882	ED1880	Operatore informatico di risorse web	QUALIFICA	MONREALE	404	150	554	15
CS886	ED1885	Collaboratore di cucina	QUALIFICA	MONREALE	404	150	554	15
CS898	ED1899	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	QUALIFICA	MONREALE	474	180	654	15
CS900	ED1901	Addetto panificatore pasticciere	QUALIFICA	MONREALE	474	180	654	15
CS926	ED1943	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	MONREALE	454	200	654	15
CS935	ED1948	Addetto vendite	QUALIFICA	MONREALE	354	200	554	15
CS911	ED9927	Addetto impianti elettrici civili	QUALIFICA	PALERMO	404	150	554	15
CS871	ED1867	Operatore socio assistenziale	QUALIFICA	PALERMO	504	250	754	15
CS882	ED2167	Operatore informatico di risorse web	QUALIFICA	PALERMO	404	150	554	15
CS894	ED1894	Tecnico di accoglienza turistica	SPECIALIZZAZIONE	PALERMO	454	200	654	15
CS926	ED1934	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	PALERMO	454	200	654	15
CS935	ED1951	Addetto vendite	QUALIFICA	PALERMO	354	200	554	15
CS332	ED1853	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	SPECIALIZZAZIONE	PETRALIA SOPRANA	754	200	954	15
CS882	ED1881	Operatore informatico di risorse web	QUALIFICA	PETRALIA SOPRANA	404	150	554	15
CS911	ED1918	Addetto impianti elettrici civili	QUALIFICA	PETRALIA SOPRANA	404	150	554	15
CS926	ED1938	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	PETRALIA SOPRANA	454	200	654	15
CS1056	ED2118	Addetto pinzatura e rammendo	QUALIFICA	PETRALIA SOPRANA	414	240	654	15

CS907	ED1911	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	QUALIFICA	ROCCAPALUMBA	414	240	654	15
CS926	ED1939	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	ROCCAPALUMBA	454	200	654	15
CS871	ED1864	Operatore socio assistenziale	QUALIFICA	VILLABATE	504	250	754	15
CS877	ED1877	Addetto alla pre stampa	QUALIFICA	VILLABATE	454	200	654	15
CS926	ED1930	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	VILLABATE	454	200	654	15

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente bando, con riferimento all'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa per la "realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi nel mercato del lavoro, dell'analisi di dati statistici, nonché dell'esperienza pluriennale dell'EnAIP – Palermo ETS nell'ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti ad accrescere l'occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana con un particolare focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

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

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- I destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo;
- Avere i prerequisiti d'ingresso specificati in ciascuna scheda profilo professionale
- In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445. Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI

Scheda 01

<i>Profilo Professionale:</i>	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura
<i>Area Professionale:</i>	Agro-Alimentare/Agricoltura, silvicoltura e pesca
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
<i>Corso:</i>	CS907
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1908 - Cortile Sant'Elia snc, Alia (PA) ED1911 - Via Garibaldi 12, Roccapalumba (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]
Descrizione della Qualifica:	
L'addetto al giardinaggio ed ortofrutticoltura sviluppa competenze relative alle tecniche di allestimento di aree verdi, parchi e giardini e alle tecniche di coltivazione e manutenzione ortoflorofrutticole. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire con un buon grado di autonomia nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'ortofrutticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante, raccolta e conservazione dei prodotti (ortaggi, frutti e fiori). Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo. Attraverso l'esperienza e successivi aggiornamenti, questo addetto potrà acquisire una maggiore autonomia e responsabilità nel proprio ruolo.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	30	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari
		Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari
2 - Organizzare le fasi dell'intervento	90	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro
		Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro
		Elementi di agronomia
		Elementi di botanica
		Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria
3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	120	Tecniche di lavorazione del terreno
		Tecniche di coltivazione
		Tecniche di compostaggio
		Tecniche di raccolta e conservazione
4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	120	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto
		Tecniche di preparazione delle piante e del terreno
		Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi
		Tecniche di conservazione e distribuzione
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 02

<i>Profilo Professionale:</i>	Addetto alla pre stampa
<i>Area Professionale:</i>	Cultura informazione e tecnologie informatiche/stampa ed editoria
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
<i>Corso:</i>	CS877
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1877 – Via Alcide De Gasperi 257/b, Villabate (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	16 [ore]
Descrizione della Qualifica:	
L'Addetto alla pre stampa è una figura professionale che opera all'interno di centri stampa e agenzie del settore grafico. Applica le conoscenze dei software di pre stampa alla realizzazione di semplici impaginati e collabora alla gestione della stampa digitale. Utilizza strumenti e tecnologie per la produzione di file per la pubblicazione su supporto cartaceo.	

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

Scheda 03

<i>Profilo Professionale:</i>	Addetto Amministrativo Segretariale
<i>Area Professionale:</i>	Servizi Commerciali/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) È previsto un colloquio motivazionale e di orientamento
<i>Corso:</i>	CS926
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1945 Cortile Sant'Elia snc, Alia (PA) ED1944 Via Ariosto 5, Caltavuturo (PA) ED1937 Via Santa Lucia Snc, Castelbuono (PA) ED1943 Piazza Fedele, 26 Monreale (PA) ED1934 Via F. P. Frontini, 14 Palermo ED1938 Via Domenico Geraci, 24 Petralia Soprana (PA) ED1939 Via Garibaldi 12, Roccapalumba (PA) ED1930 Via Alcide De Gasperi 257/B, Villabate (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]
Descrizione della Qualifica: L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	220	Tecniche di comunicazione
		Tecniche di archiviazione
		Corrispondenza commerciale
		Tecniche di segreteria
		Funzionalità del software applicativo d'ufficio
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	180	Elementi di tecnica commerciale
		Strumenti di incasso e pagamento
		Elementi di organizzazione aziendale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 04

<i>Profilo Professionale:</i>	Addetto impianti elettrici civili
<i>Area Professionale:</i>	Meccanica impianti e costruzioni/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) È previsto un colloquio motivazionale e di orientamento
<i>Corso:</i>	CS911
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED9927 Via F. P. Frontini, 14 Palermo ED1918 Via Domenico Geraci, 24 Petralia Soprana (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]
Descrizione della Qualifica: L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.	

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

Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	150	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 05

Profilo Professionale:	Addetto panificatore pasticcere
Area Professionale:	Agro-Alimentare/Produzioni alimentari
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
Corso:	CS900
Edizione/i e Sede/i di svolgimento:	ED1901 Piazza Fedele, 26 Monreale (PA)
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica professionale
Numero di partecipanti:	15
Data prevista di avvio del corso:	22/02/2024
Durata della prova finale:	12 [ore]
Descrizione della Qualifica:	
L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.	

Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	70	Attrezzature di servizio
		Normative di sicurezza, igiene e HACCP
		Tecniche di pianificazione
		Tecniche di comunicazione organizzativa
		Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature
2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	350	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare
		Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
		Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche
		Standard di qualità dei prodotti da forno
		Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro
		Tecnologie e metodi di stoccaggio
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	180	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 06

<i>Profilo Professionale:</i>	Addetto pinzatura e rammendo
<i>Area Professionale:</i>	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO/TAC (Tessile Abbigliamento Calzature) e Sistema Moda
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) È previsto un test attitudinale, prova pratica e colloquio motivazionale
<i>Corso:</i>	CS1056
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED2118 Via Domenico Geraci, 24 Petralia Soprana (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	16 [ore]
Descrizione della Qualifica: L'addetto pinzatura e rammendo interviene a livello esecutivo nella fase finale del processo produttivo tessile (nella fase di controllo tessuto greggio, in fino e del prodotto finito), con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di intervenire correttamente sul prodotto, (sia esso greggio, semilavorato o finito) riconoscendo e segnalando il difetto riscontrato compilando schede di controllo e provvedendo al recupero del difetto stesso.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Applicare tecniche di controllo	80	Strumenti e tecniche di controllo
		L'organizzazione del ciclo produttivo
		Elementi di sicurezza
2 - Individuare le caratteristiche merceologiche	130	Merceologia tessile
		Tecniche di pinzatura e rammendo
3 - Riconoscere la classificazione delle non conformità	150	Classificazione dei difetti
		Le procedure per il controllo qualità
		Perfezionamento al rammendo industriale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 07

<i>Profilo Professionale:</i>	Addetto vendite
<i>Area Professionale:</i>	Servizi Commerciali/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) È previsto un colloquio motivazionale di orientamento
<i>Corso:</i>	CS935
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1955 Via Roma, 30 Castronovo Di Sicilia (PA) ED1948 Piazza Fedele, 26 Monreale (PA) ED1951 Via F.P. Frontini, 14 90145 Palermo
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]
Descrizione della Qualifica:	
L'Addetto vendite è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di merci, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere una buona capacità di comunicazione con il cliente. Ha la funzione di accogliere, informare e assistere il cliente fino alla consegna del prodotto. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento degli spazi espositivi interni e della vetrina, provvedendo anche, in raccordo con il magazzino, al rifornimento degli scaffali o altri spazi espositivi. Si occupa inoltre della preparazione delle merci e del loro confezionamento e, se necessario, effettua le operazioni di cassa utilizzando procedure e tecnologie informatiche. L'Addetto vendite è una figura polivalente che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende di distribuzione di qualsiasi settore, food e non food.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Contribuire al funzionamento del punto vendita	135	Elementi di organizzazione delle vendite
		Elementi di gestione del magazzino
		Elementi di merceologia
		Elementi di tecnica commerciale
		Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino
		Sicurezza - rischi specifici
2 - Partecipare al processo di vendita	100	La comunicazione nel contesto di vendita
		Servizi operativi di vendita
		Elementi di customer care e customer satisfaction
3 - Curare la presentazione delle merci	65	Tecniche di confezionamento
		Tecniche espositive
		Elementi di igiene-HACCP
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 08

<i>Profilo Professionale:</i>	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili
<i>Area Professionale:</i>	Servizi Alla Persona/Servizi socio-sanitari
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Specializzazione 4 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale
<i>Corso:</i>	CS332
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED566 Via Vittorio Emanuele, 114 Bolognetta (PA) ED1855 Via Vittorio Emanuele, 114 Bolognetta (PA) ED1843 Via Roma, 30 Castronovo di Sicilia (PA) ED1853 Via Domenico Geraci, 24, Petralia Soprana (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Specializzazione
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	8 [ore]
<i>Descrizione della Qualifica:</i>	L'assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili facilita l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. Opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e dall'assistente di base e igienico-personale.

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	105	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia
		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale
		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche
		Principi della comunicazione verbale e non verbale
		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo
		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità
		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie
		Strumenti per la network analysis
2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	120	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)
		Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità
		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno
		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale
		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione

		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi socio-sanitari
3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	400	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni
		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa
		Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali
		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza
		Normativa in materia di protezione di dati personali
		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione
		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità
		Tecniche di primo soccorso
		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe
		Elementi di etica professionale
		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare
		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi
		Elementi di sociologia della disabilità
		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo
		4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento
Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari		
Metodi e strumenti di valutazione della didattica		
Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità		
Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro		
Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno		
Competenza trasversale obbligatoria	12	Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno
		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 09

<i>Profilo Professionale:</i>	Collaboratore di cucina
<i>Area Professionale:</i>	Turismo e Sport/Servizi turistici
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) È previsto un colloquio/test motivazionale di orientamento
<i>Corso:</i>	CS886
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1885 Piazza Fedele, 26 Monreale (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]
<i>Descrizione della Qualifica:</i> Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	145	Attrezzature di servizio
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
		Principali terminologie tecniche di settore
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
		Tecniche di comunicazione organizzativa
		Tecniche di pianificazione
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	205	Elementi di gastronomia
		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
		Standard di qualità dei prodotti alimentari
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
		Utensili per la preparazione dei cibi
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	150	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 10

<i>Profilo Professionale:</i>	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative
<i>Area Professionale:</i>	Turismo e Sport/Servizi turistici
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 2 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) È previsto un colloquio/test motivazionale di orientamento
<i>Corso:</i>	CS890
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1892 Via Ariosto, 5 Caltavuturo (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]
Descrizione della Qualifica: Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	165	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative
		Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi
		Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	80	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
		Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni
		Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	155	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro
		Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari
		Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione
		Manutenzione ordinaria degli strumenti
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 11

<i>Profilo Professionale:</i>	Operatore informatico di risorse web
<i>Area Professionale:</i>	Cultura Informazione E Tecnologie Informatiche/Servizi di Informatica
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 3 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media) E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento
<i>Corso:</i>	CS882
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1879 Via Vittorio Emanuele, 114 Bolognetta (PA) ED1880 Piazza Fedele, 26 Monreale (PA) ED2167 Via F.P. Frontini, 14 Palermo ED1881 Via Domenico Geraci, 24 Petralia Soprana (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	12 [ore]
<i>Descrizione della Qualifica:</i> L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	165	Architettura e componenti hardware e software del sistema
		Introduzione alle reti
		Funzionalità dell'ambiente operativo
		Software per il trattamento dati
		Trattamento testi per il web
		Elementi di comunicazione mediale
2 - Utilizzare le risorse del Web	185	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete
		Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud
		Web application
		Tutela e sicurezza dei dati in rete
		Social network
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	150	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 12

<i>Profilo Professionale:</i>	Operatore socio assistenziale
<i>Area Professionale:</i>	Servizi alla Persona/Servizi socio-sanitari
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 3 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
<i>Corso:</i>	CS871
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1868 Via Polizzi, 47/49 Collesano (PA) ED1869 Via Ugo Foscolo, 13 Marineo (PA) ED1867 Via F.P. Frontini, 14 Palermo ED1864 Via Alcide De Gasperi, 257/B Villabate (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	8 [ore]
Descrizione della Qualifica:	
L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	190	Elementi di osservazione e comunicazione
		I bisogni primari: tecniche di base
		Sicurezza e prevenzione
		Tecniche di mobilitazione
		Elementi di primo soccorso
		Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative
		Elementi di igiene personale
		Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
		Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	85	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
		Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
		Preparazione dei pasti

		Prevenzione incidenti domestici
		Elementi di igiene alimentare
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	60	Tipologia di utenza
		La relazione di aiuto: strategie e tecniche
		Tecniche di osservazione
		Teorie e tecniche di comunicazione
		Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro
		Etica e deontologia professionale
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	115	Elementi di osservazione e comunicazione
		Teorie e tecniche di comunicazione
		Strategie di apprendimento
		Teorie e tecniche di gestione di conflitti
		Tecniche di ascolto e comunicazione
		Elementi di psicologia relazione
		Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi
		Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)
		Teorie e tecniche di relazione e socializzazione
		Elementi di psicologia sociale
		Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	250	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 13

<i>Profilo Professionale:</i>	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
<i>Area Professionale:</i>	Agro-Alimentare/Produzioni alimentari
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Qualifica 3 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)
<i>Corso:</i>	CS898
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1899 Piazza Fedele, 26 Monreale (PA)
<i>Titolo conseguito:</i>	Certificato di Qualifica professionale
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	8 [ore]
Descrizione della Qualifica:	
<p>Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentari, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	65	Principi di qualità degli alimenti e materie prime
		Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;
		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini
		Intolleranze alimentari e allergeni
		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;
		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;
		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;
		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	40	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
		Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)
		Strumentazioni di misurazione delle temperatura
		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)
		Normative di igiene e sicurezza alimentare

3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	40	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro
		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione
		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro
		Metodi di pulizia e sanificazione
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	25	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini
		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	90	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari
		Standard di qualità dei prodotti alimentari
		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	90	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free
		Standard di qualità dei prodotti alimentari
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	70	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni
		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce
		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini
		Tecniche e metodi di impiattamento
		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)
		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	180	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

Scheda 14

<i>Profilo Professionale:</i>	Tecnico di accoglienza turistica
<i>Area Professionale:</i>	Turismo e Sport/Servizi turistici
<i>Certificazione prevista in uscita:</i>	Specializzazione 5 EQF
<i>Prerequisiti ingresso:</i>	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento E' previsto un test di informatica base, un test per l'accertamento delle conoscenze linguistiche di base, un test di lingua straniera e un colloquio motivazionale
<i>Corso:</i>	CS894
<i>Edizione/i e Sede/i di svolgimento:</i>	ED1894 Via F.P. Frontini, 14 Palermo
<i>Titolo conseguito:</i>	Specializzazione
<i>Numero di partecipanti:</i>	15
<i>Data prevista di avvio del corso:</i>	22/02/2024
<i>Durata della prova finale:</i>	16 [ore]
<i>Descrizione della Qualifica:</i> Il Tecnico dell'accoglienza turistica è figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative e relazionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze del turista, creando le situazioni più favorevoli. Assolve a funzioni sia di front office sia di tipo organizzativo-progettuale: riceve e accoglie, informa sui vari servizi offerti, fa fronte ai bisogni proponendo soluzioni adeguate, valuta la qualità dei servizi di accoglienza offerti e promuove iniziative per il loro miglioramento, sia nel contesto organizzativo in cui opera, sia nell'ambito della rete dei servizi turistici. Gestisce e promuove relazioni e rapporti con i soggetti pubblici e privati e con associazioni di settore per una adeguata e condivisa definizione dell'offerta turistica del territorio nella logica di una sua valorizzazione e promozione. Può operare in strutture private e uffici pubblici di promozione turistica, nel reparto incoming di agenzie di viaggi e turismo e nel punto di accoglienza di strutture ricettive e di aree di interesse turistico e negli uffici di informazione e accoglienza turistica (IAT). Collabora nella progettazione di politiche di accoglienza turistica come strumento strategico per lo sviluppo e la promozione di un territorio in Italia e all'estero. L'evolversi della sua professionalità può prevedere attività di consulenza sulle tecniche e modalità dell'accoglienza turistica presso aziende private operanti nel settore ed enti pubblici, nella definizione e implementazione di strategie di marketing e nel monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione intraprese.	

<i>Articolazione corso</i>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	130	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio
		Strutture e servizi turistici del territorio
		Tecniche di analisi della domanda turistica
		Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni
		Elementi di legislazione turistica
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	70	Tecniche di comunicazione e relazione
		Elementi di networking
		Elementi di marketing territoriale
3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	90	Psicologia del turista
		Tecniche di comunicazione e relazione
		Tecniche di negoziazione e problem solving
		Lingue straniere per il turismo
		Strumenti e tecniche di customer satisfaction
4 - Organizzare il servizio di accoglienza,	110	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale

informazione e promozione		Marketing dell'accoglienza turistica
		Promozione turistica e web marketing
		Lingue straniere per il turismo
		Qualità del servizio
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, andrà presentata in carta semplice sulla base del modello **All_3_Domanda di iscrizione agli interventi FSE+_Vademecum v.1.**

Il candidato dovrà compilare la domanda di iscrizione, apporre in calce la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- *curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto.

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

La domanda dovrà essere presentata entro il termine improrogabile del giorno **29/12/2023 ore 12:00** direttamente presso le sedi sottoindicate o mediante posta raccomandata esclusivamente al seguente indirizzo: Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 - 90146 Palermo.

Per ulteriori informazioni e/o contatti è possibile rivolgersi telefonicamente al seguente numero 0916702988.

Indirizzo
Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18 Palermo
Piazza Fedele, 26 Monreale (PA)
Cortile Sant'Elia, snc Alia (PA)
Via Vittorio Emanuele, 114 Bolognetta (PA)
Via Ariosto, 5 Caltavuturo (PA)
Via Roma, 30 Castronovo di Sicilia (PA)
Via Polizzi, 47-49 Collesano (PA)
Via Ugo Foscolo, 13 Marineo (PA)
Via Domenico Geraci, 24 Petralia Soprana (PA)
Via Alcide de Gasperi, 257/b Villabate (PA)
Via Santa Lucia, - Castelbuono (PA)
Via Garibaldi, 12 Roccapalumba (PA)

Nel caso di trasmissione per raccomandata farà fede il timbro postale di invio. Le istanze pervenute oltre il predetto termine non saranno prese in considerazione.

MODALITA' DI SELEZIONE

Alla scadenza del bando di reclutamento allievi, le domande d'iscrizione protocollate, corredate dai documenti necessari saranno controllate da una "Commissione di Selezione" che verificherà il possesso dei requisiti di accesso, compilerà la check list e redigerà un apposito verbale con l'elenco degli iscritti e degli esclusi. Il corso prevede la partecipazione di 15 allievi/e. Ove il numero degli aspiranti in possesso dei requisiti richiesti fosse pari al numero dei destinatari previsti non si darà luogo a delle prove di selezione e tutti i candidati verranno inseriti utilmente nella progettazione esecutiva del corso; qualora il numero delle iscrizioni dovesse essere superiore, sarà avviata la procedura di selezione finalizzata a stilare una graduatoria. Alla scadenza del bando di reclutamento allievi, la data di svolgimento delle procedure selettive e gli orari verranno pubblicate in bacheca del sito dell'Ente www.enaipalermo.net e verranno comunicate al Dipartimento Regionale Formazione Professionale - Servizio Gestione competente. Le prove di selezione consistono in: un Test a risposta multipla (45 minuti), con quaranta domande di cultura generale e di settore e un Colloquio motivazionale. Una Commissione nominata dall'Ente, valuterà e attribuirà un punteggio (1 punto per ogni risposta esatta del test e un max di 20 punti per il colloquio). In caso di punteggio ex equo, si applicherà quanto previsto dal "Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027":prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'Impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica..... La pubblicazione della graduatoria finale decreterà i quindici allievi idonei ammessi, quelli idonei esclusi (mantenuti in graduatoria in riserva) e quelli non idonei. I candidati potranno proporre all'EnAIP Palermo ETS motivate osservazioni alla graduatoria. Nel caso di disponibilità di posti derivanti da rinunce o espulsione dei partecipanti avviati, debitamente documentate e motivate, saranno ammessi gli aspiranti che hanno titolo a subentrare secondo l'ordine della graduatoria, sempre che le attività di progetto lo consentano, ai fini del raggiungimento dell'obiettivo e, in caso di attività formative già avviate, sempre che il numero delle ore di lezione già effettuate non superi il 20% del monte ore complessivo.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Non sono ammesse assenze se non nella misura massima del 30% delle ore nel progetto e comunque per non più di dieci giorni consecutivi, pena, in quest'ultimo caso, l'esclusione dal progetto, tranne che nei casi debitamente giustificati. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi e degli esami, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a € 5,00 lordi. L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata della durata minima di tre ore. In caso di presenza giornaliera parziale l'indennità è comunque riconosciuta per una frequenza di almeno tre ore.

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciato un Certificato di Qualifica professionale o di Specializzazione in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA CANDIDATURA/SELEZIONE

ENTE: EnAIP-Palermo ETS

INDIRIZZO: Piazza Papa Giovanni Paolo II n.18 90146 Palermo

TELEFONO: 0916702988

E_MAIL direzione@enaippalermo.net

VIGILANZA E CONTROLLO

I corsi sono sottoposti alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, ai sensi di quanto previsto dal "Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027", nonché della normativa vigente.

FINALITA' RACCOLTA DATI PERSONALI

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

Palermo, 20/12/2023

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

Allegato 3 - Domanda di iscrizione agli interventi FSE+

PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022)

Dipartimento Regionale della formazione professionale

Priorità 2 -"ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

Obiettivo specifico “Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale.” (ESO 4.7)

Codice settore intervento - 151. Sostegno all'istruzione degli adulti (infrastrutture escluse)

Azione - “Formazione permanente”

Avviso n. 7 del 2023

Descrizione come da avviso

Approvato con **DDG n. 1095 del 11/10/23 modificato con DDG n. 1210 del 31/10/23**

in caso affermativo, di essere iscritta/o al Centro per l'impiego di _____
dal (gg/mm/aaaa) _____

- di essere in possesso del seguente titolo di studio:

- 00 Nessun titolo
- 01 Licenza elementare/attestato di valutazione finale
- 02 Licenza media/avviamento professionale
- 03 Titolo di istruzione secondaria di II grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università: Qualifica di istituto professionale, Licenza di maestro d'arte, Abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, Attestato di qualifica professionale e Diploma professionale di Tecnico (I e FP), Qualifica professionale regionale di I livello (post-obbligo, durata => 2 anni)
- 04 Diploma di istruzione secondaria di II grado che permette l'accesso all'università
- 05 Qualifica professionale regionale/provinciale post diploma, Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), Diploma universitario o di scuola diretta a fini speciali (vecchio ordinamento)
- 06 Diploma di tecnico superiore (IFTS)
- 07 Laurea di primo livello (triennale), Diploma universitario, Diploma accademico di I livello (AFAM)
- 08 Laurea magistrale/specialistica di II livello, Diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), Diploma accademico di II livello (AFAM o di Conservatorio, Accademia di Belle Arti, Accademia d'arte drammatica o di danza, ISIAE vecchio ordinamento)
- 09 Titolo di dottore di ricerca

- di essere nella/e seguente/i situazione/i (è possibile barrare una o più caselle):

- 01 Appartenente a famiglia i cui componenti sono **senza lavoro e senza figli a carico** Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e in cui non vi sono figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 02 Appartenente a famiglia i cui componenti sono **senza lavoro e con figli a carico** Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e sono presenti figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 03 Genitore solo, **senza lavoro e con figli a carico** (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne disoccupato o inattivo e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 04 Genitore solo, **lavoratore e con figli a carico** (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne occupato e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 05 Persona **proveniente da zone rurali**
- 06 Senza **dimora o colpito da esclusione abitativa** Persona che vive in una delle seguenti quattro condizioni:
 1. Senzatetto (persone che vivono dove capita o in alloggi di emergenza)
 2. Esclusione abitativa (persone che vivono in alloggi per i senzatetto, nei rifugi delle donne, in alloggi per gli immigrati, persone che sono state dimesse dagli istituti e persone che beneficiano di un sostegno di lungo periodo perché senzatetto)
 3. Alloggio insicuro (persone che vivono in situazioni di locazioni a rischio, sotto la minaccia di sfratto o di violenza)

4. Abitazione inadeguata (persone che vivono in alloggi non idonei, abitazioni non convenzionali, ad esempio in roulotte senza un adeguato accesso ai servizi pubblici come l'acqua, l'elettricità, il gas o in situazioni di estremo sovraffollamento)

07 Nessuna delle situazioni precedenti

- di essere nella seguente condizione sul mercato del lavoro:

- 01 In cerca di prima occupazione
- 02 Occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in C.I.G.)
- 03 Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità)
- 04 Studente
- 05 Inattivo diverso da studente (casalinga/o, ritirata/o dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione)

Caso “In cerca di prima occupazione” o “Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione”

Di essere alla ricerca di lavoro da (durata):

- 01 Fino a 6 mesi (< = 6)
- 02 Da 6 mesi a 12 mesi (< = 12 mesi)
- 03 Da 12 mesi e oltre (>12)
- 04 Non disponibile

Caso “Occupato” (o C.I.G. Ordinaria)

a) Occupato presso l'impresa o ente:

- 01 Tipologia impresa: 1. Privata 2. Pubblica 3. P.A.
- 02 Classe Dimensionale: 1. 1 - 9 2. 10 - 49 3. 50 - 249 4. 250 - 499 5. Oltre 500
- 03 Settore economico _____
- 04 Denominazione _____
- 05 Via/piazza _____ numero civico |__|__| località _____ comune _____ provincia _____

b) Condizione rispetto a:

Rapporto di lavoro

- 01 Contratto a tempo indeterminato
- 02 Contratto a tempo determinato
- 03 Contratto di apprendistato
- 04 Contratto di somministrazione, a chiamata, interinale
- 05 Lavoro accessorio (voucher) – lavoro occasionale
- 06 Co.co.co/co.co.pro (fino al 31.12.2015 salvo casi previsti da Legge)
- 07 Lavoro a domicilio
- 08 Autonomo
- 09 Altro tipo di contratto

Posizione professionale

Lavoro dipendente

- 01 dirigente
- 02 direttivo - quadro
- 03 impiegato o intermedio
- 04 operaio, subalterno e assimilati

Lavoro autonomo

- 01 imprenditore
- 02 libero professionista
- 03 lavoratore in proprio
- 04 socio di cooperativa
- 05 coadiuvante familiare

Condizione di vulnerabilità

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2021/1057 l'Amministrazione richiede ai partecipanti degli interventi FSE+ alcune informazioni in merito alla loro condizione di vulnerabilità ai fini dell'adempimento degli obblighi di monitoraggio e valutazione. **In questo caso i dati raccolti saranno resi pubblici solo in forma anonima e aggregata.** Secondo quanto previsto dal Reg.to (UE) 2016/679 all'art.9 in quanto i dati riportati comprendono una categoria speciale di dati personali.

Negli altri casi il conferimento **ha natura facoltativa**, ma qualora non si intendano fornire tali informazioni è necessario compilare e firmare la dichiarazione riportata nel box di seguito:

DA COMPILARSI SOLO NEI CASI DI CONFERIMENTO FACOLTATIVO DEI DATI QUALORA IL RICHIEDENTE NON INTENDA FORNIRE LE INFORMAZIONI SULLA CONDIZIONE DI VULNERABILITA'.

La/Il sottoscritto/a non intende fornire all'Amministrazione della Regione Siciliana le informazioni relative alla condizione di vulnerabilità così come previste di seguito nella Domanda di iscrizione agli interventi nell'ambito del PR Sicilia FSE+ 2021-2027.

La/il richiedente si trova nella/e seguente/i condizione/i di vulnerabilità (è possibile barrare una o più caselle):

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 01 Persona disabile | Persona riconosciuta come disabile secondo la normativa settoriale |
| <input type="checkbox"/> 02 Migrante o persona di origine straniera | Persona che si trova in una delle seguenti condizioni:
1. Persona con cittadinanza non italiana che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi), o
2. Persona nata all'estero e che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi) indipendentemente dal fatto che abbia acquisito o meno la cittadinanza italiana, o
3. Persona con cittadinanza italiana che risiede in Italia i cui genitori sono entrambi nati all'estero |
| <input type="checkbox"/> 03 Appartenente a minoranze (comprese le comunità emarginate come i Rom) | Persona appartenente ad una minoranza linguistica o etnica, compresi i ROM |
| <input type="checkbox"/> 04 Persona inquadrabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore) | |
| <input type="checkbox"/> 05 Tossicodipendente/ex tossicodipendente | |
| <input type="checkbox"/> 06 Detenuto/ex detenuto | |
| <input type="checkbox"/> 07 Vittima di violenza, di tratta e grave | |

sfruttamento

08 Altro tipo di vulnerabilità

Ad esempio studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcolisti/ex alcolisti, altri soggetti presi in carico dai servizi sociali, ecc.

09 Nessuna condizione di vulnerabilità

Collaborazione nella rilevazione dei risultati ottenuti a seguito della partecipazione all'intervento

Al fine di poter valutare i risultati degli interventi realizzati nell'ambito del Programma Regionale FSE+, così come previsto dai regolamenti europei in materia di FSE+, l'Amministrazione potrebbe avere la necessità di conoscere alcune informazioni in merito alla Sua condizione sul mercato del lavoro successivamente alla conclusione dell'intervento. Con la sottoscrizione della presente domanda il richiedente si impegna a collaborare con l'Amministrazione fornendo le informazioni eventualmente richieste mediante questionari da compilare on line o interviste telefoniche.

La/il sottoscritta/o dichiara infine di essere a conoscenza, come richiesto dal Bando di ammissione, che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione.

luogo

data

firma del/la richiedente

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

Informativa ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", art. 13:

- i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione all'intervento in argomento, per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché per la realizzazione di valutazioni e indagini statistiche sui destinatari degli interventi FSE+;
- il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale;
- i dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa;
- i dati raccolti potranno essere resi pubblici in forma anonima e aggregata;
- titolare del trattamento è la Regione Siciliana
- responsabile del trattamento è il dirigente del Dipartimento che si avvale di propri incaricati;
- in ogni momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

La/il sottoscritta/o, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e consapevole, in particolare, che il trattamento riguarderà anche dati "sensibili" di cui all'art. 4 comma 1 lett. d), nonché art. 26 del D.lgs. n. 196/2003, vale a dire i dati "idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale":

- presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati ai soggetti indicati nell'informativa.

(nel caso in cui sia prevista anche la comunicazione dei dati sensibili dell'interessato)

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la diffusione dei dati nell'ambito indicato nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la diffusione dei dati sensibili diversi da quelli idonei a rivelare lo stato di salute dell'interessato; questi ultimi, infatti, non possono essere diffusi).

Firma leggibile

Riservato al Beneficiario

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 2000 la presente dichiarazione è stata:

- sottoscritta, previa identificazione del dichiarante, in presenza del dipendente addetto
.....
- sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

Codice identificativo della domanda: _____