

REGIONE SICILIANA
Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

AVVISO PUBBLICO N. 3/2022 PER L'ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA
"GARANZIA OCCUPABILITA' DEI LAVORATORI - GOL"

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE PER L'INDIVIDUAZIONE
DI PERSONALE DOCENTE ESTERNO

L'Associazione Master School con sede legale in Catania, Viale Africa n. 174, Ente di formazione Accreditato presso la Regione Siciliana con D.D.G. n.651 del 06.03.2018 CIR: ACI395, P. IVA/Codice Fiscale 03857830875

- VISTO l'Avviso pubblico n. 3/2022 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL), da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea - 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 lontani dal mercato del lavoro;
- VISTO il D.D.G. n. 1873 del 23/12/2022, di approvazione dell'Avviso pubblico n. 3/2022 e successivo D.D.G. n. 77 del 02/02/2023 di rettifica;
- VISTO il Vademecum per l'attuazione v.1.0 del PR Sicilia FSE+ 2021-2027;
- VISTA la L.R. 14 dicembre 2019, n. 23 "Istituzione del sistema regionale della Formazione Professionale", e successive modifiche ed integrazioni;
- VISTI gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare nelle attività formative;
- CONSIDERATO che l'Associazione Master School ha la necessità di reperire personale, aggiuntivo a quello in organico, adeguato a ricoprire i ruoli e svolgere le funzioni, come specificato nell'oggetto del presente Bando, necessari alla realizzazione delle attività di cui all'Avviso 3/2022;
- CONSIDERATO che il presente Avviso di selezione si riferisce agli interventi formativi previsti in attuazione dei Percorsi 2-3 del Programma GOL;
- Percorso 2 - Aggiornamento (upskilling): per lavoratori più lontani dal mercato, ma comunque con competenze spendibili, interventi formativi richiesti prevalentemente di breve durata e dal contenuto professionalizzante;
- Percorso 3 - Riqualificazione (reskilling): per lavoratori lontani dal mercato e con competenze non adeguate ai fabbisogni richiesti, formazione professionalizzante più approfondita, generalmente caratterizzata da un innalzamento del livello di qualificazione/EQF rispetto al livello di istruzione;
- CONSIDERATO che il soggetto attuatore, per la realizzazione delle già menzionate attività, deve procedere all'individuazione di figure specialistiche, con particolare riferimento a professionisti ed esperti del settore, in aggiunta allo staff interno, dando priorità al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;
- CONSIDERATO che il soggetto attuatore anche nell'individuazione dei soggetti a cui attribuire gli incarichi garantisce il rispetto della normativa nazionale e comunitaria vigente in materia giuslavorista;
- CONSIDERATO che ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dal soggetto esecutore, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali

- iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti
- CONSIDERATO che il soggetto attuatore anche nell'individuazione dei soggetti a cui attribuire gli incarichi garantisce il rispetto della normativa nazionale e comunitaria vigente in materia giuslavorista;
 - PRESO ATTO dell'Accordo regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della Formazione Professionale" siglato in data 23/07/2018
 - VISTA la L.R. n.10/2018 art. 5;
 - VISTA la Legge regionale 23/2019;
 - VISTO il Decreto Presidente della Regione 01/10/2015 n.25;
 - VISTO il DDG n. 1768 del 10/07/2020;
 - VISTO il DDG n. 4292 del 08/08/2019.

EMANA

Il presente bando pubblico di selezione di **PERSONALE DOCENTE** da impegnare nell'Avviso 03/2022 per l'individuazione, nello specifico, di:

- a. personale docente e docente di sostegno: ovvero candidati professionisti o esperti con esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/gestione di progetti nel settore/materia oggetto della docenza; ricercatori junior con esperienza almeno triennale di docenza e/o conduzione/gestione di progetti nel settore di interesse

Poiché l'Associazione Master School, si impegna a garantire l'adeguatezza del personale in relazione alla mansione da svolgere, i candidati dovranno dimostrare competenze didattiche e/o professionali coerenti con la figura o con i moduli oggetto della candidatura; a tal proposito è fatta richiesta di autocertificare le competenze possedute e certificate.

Il presente bando è rivolto prioritariamente al personale iscritto nell'Albo dei formatori di cui all'art. 5 della Legge Regionale 10 luglio 2019 n. 10 e in subordine al personale inserito nel registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla Legge Regionale 23/2019 e ss.mm.ii., da impegnare nei percorsi di formazione per adulti indicati nelle tabelle 1 e 2 presso le sedi formative indicate in tabella 3, che l'Associazione Master School ha presentato con l'istanza di inserimento a catalogo a valere sull'Avviso 3/2022

TABELLA 1. CORSI RESKILLING				
DENOMINAZIONE CORSO	DURATA IN ORE	AREA PROFESSIONALE	CERTIFICAZIONE IN ESITO	LIVELLO EQF
ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD	450	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	QUALIFICA	2
OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB	500	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	QUALIFICA	3
OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	500	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	QUALIFICA	3
ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	600	AGRO-ALIMENTARE	QUALIFICA	2
ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	500	AGRO-ALIMENTARE	QUALIFICA	2
CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA	400	AGRO-ALIMENTARE	QUALIFICA	3
ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA	250	SERVIZI ALLA PERSONA	QUALIFICA	2
ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	600	SERVIZI COMMERCIALI	QUALIFICA	2
TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	600	TURISMO E SPORT	SPECIALIZZAZIONE	5

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	600	TURISMO E SPORT	QUALIFICA	2
---	-----	-----------------	-----------	---

TABELLA 2. CORSI UPSKILLING				
DENOMINAZIONE CORSO	DURATA IN ORE	AREA PROFESSIONALE	CERTIFICAZIONE IN ESITO	LIVELLO EQF
ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD	100	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB	100	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	100	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
TECNICO GESTIONE SITI WEB	100	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
TECNOLOGIE INFORMATICHE	100	TRASVERSALE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI	100	TRASVERSALE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	100	AGRO-ALIMENTARE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA	100	AGRO-ALIMENTARE	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	100	SERVIZI COMMERCIALI	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	100	TURISMO E SPORT	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-
COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	100	TURISMO E SPORT	ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO	-

TABELLA 3. SEDI FORMATIVE	
CITTA'	INDIRIZZO
CATANIA	VIALE AFRICA 174, 95129
CALTAGIRONE (CT)	VIA FONTANELLE 12, 95041
COMISO (RG)	VIA DEI FAGGI 52, 97013
PIAZZA ARMERINA (EN)	VIA TRENTO 17, 94015
LENTINI (SR)	VIA L. EINAUDI 6/A, 96016
MONTEVAGO (AG)	PIAZZA MATTEOTTI 26, 92010

ART. 1 - DESCRIZIONE DEI CORSI, MODULI E DURATA

I corsi sono strutturati in moduli didattici che coprono una vasta gamma di competenze necessarie a svolgere ruolo della figura professionale in uscita.

CORSI RESKILLING

ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD	
Modulo Formativo	ore
La normativa UNI/ISO	48
La realizzazione di un disegno tecnico	66
Tecniche CAD per il disegno bidimensionale	75
Tecniche CAD per il disegno tridimensionale	78
Tecniche di stampa degli elaborati grafici	48
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

OPERATORE INFORMatico DI RISORSE WEB	
Modulo Formativo	ore
L'ambiente operativo: hardware, software. Introduzione alle reti	36
Tipologie e trattamento di dati informatici	36
Produzione di documenti ed elementi di comunicazione mediale	48
Le reti informatiche e i dispositivi di rete	42
La condivisione con i servizi cloud	48
Social network e web application	48
Principi di cybersecurity	42
La postazione di lavoro e la personalizzazione dei dispositivi	18
Inserimento dati e produzione di documenti con risorse condivise	32
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

OPERATORE INFORMatico SU DISPOSITIVI E RETI	
Modulo Formativo	ore
Componenti hardware e software	72
Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	84
Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	84
Elementi di sicurezza informatica	60
Cablaggio di una rete	20
Redazione di report relativi agli interventi	30
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40

Lingua inglese	24
----------------	----

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	
Modulo Formativo	ore
Conoscere strutture, strumenti e macchinari della professione	48
Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	48
Pianificazione e controllo	42
Conoscere le piante: Difesa e cura	48
Lavorazioni del terreno nelle aree a verde	54
La pratica del compostaggio	36
Tecniche di raccolta e conservazione	42
Allestimento di giardini e aree verdi	42
Tecniche e interventi di manutenzione	42
Elementi di agronomia	18
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	
Modulo Formativo	ore
Macchine e attrezzi: funzionamento, metodi d'uso e tecniche di approntamento	48
Cura, pulizia e manutenzione di macchine e attrezzi	42
La predisposizione degli spazi di lavoro: ergonomia, procedure, tecniche di pulizia e riordino	36
Esigenze nutrizionali delle piante, fertilizzanti e concimi	36
Fitopatologia e lotta contro i parassiti	42
Tecniche di piantumazione e manutenzione delle piante	48
Tecniche di raccolta dei prodotti	36
Pianificazione del lavoro assegnato	20
Elementi di idraulica e cura degli impianti di irrigazione	24
La coltivazione delle specie in rapporto al terreno e al clima	18
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA	
Modulo Formativo	ore
Caratteristiche del mercato e fondamenti di organizzazione del lavoro	12
Elementi di budgeting, contabilità e controllo di gestione	12
Legislazione tributaria, fiscale e diritto agrario	12
PSR, FESR, PAC e le provvidenze regionali, nazionali e comunitarie a favore dell'agricoltura	24
L'agricoltura a basso impatto ambientale e la condizionalità	18
Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria	12
Prodotti, servizi e metodi produttivi	18
Normativa ambientale e dei rifiuti agricoli	12
Specificità dei contesti produttivi e sistemi di qualità	12

Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	18
Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi	12
Gli ordini e le relazioni con i fornitori	24
Elementi di customer satisfaction e analisi della clientela	18
Tecniche di comunicazione e gestione dei conflitti	12
Marketing agroalimentare	24
Sviluppo di relazione filiera nei settori agricoli, forestali ed alimentari	24
Informatica, e-commerce e innovazione tecnologica	18
Pianificazione e controllo delle fasi di lavoro. Identificazione delle situazioni di rischio	26
Attrezzature e materiali del settore	12
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA	
Modulo Formativo	ore
Psicologia dell'età evolutiva. Cenni	12
Codice comportamentale dell'Assistente alla struttura educativa. Cenni sulla normativa di settore	12
Principi e tecniche di base della comunicazione	24
Tipologia di utenza. Vigilanza e interazione	24
Cura, pulizia e organizzazione degli ambienti interni ed esterni	24
Elementi di puericultura. Cura e igiene del bambino	18
Cura, riordino e pulizia alimentare, di strumenti, materiali e attrezzature delle attività didattiche e ludiche	24
Interazione con il personale interno	24
Elementi di primo soccorso	10
Elementi di sicurezza, sorveglianza e prevenzione	18
igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	
Modulo Formativo	ore
Il front-office e la gestione dell'utenza	30
Corrispondenza commerciale	30
Il contesto organizzativo e lavorativo di riferimento: componenti, procedure e prassi	30
Tecniche di segreteria. Raccolta, classificazione e archiviazione	78
Software per la gestione dell'ufficio	30
La rilevazione dei fatti di gestione	60
Predisposizione di report	18
Il trattamento dei documenti amministrativo-contabili	42
Strumenti di incasso e pagamento	42
Elementi di organizzazione aziendale	30
Elementi di tecnica commerciale	30
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Modulo Formativo	ore
Risorse del territorio: storia, arte e cultura	30
Risorse del territorio: strutture e servizi	36
Analisi della domanda turistica	30
Elementi di legislazione turistica	18
Archiviazione e classificazione delle informazioni	18
Gli attori del settore turistico	18
Elementi di marketing territoriale, strategico e operativo, turistico e culturale	30
Elementi di networking	12
Tecniche di comunicazione e relazione. La psicologia del turista	24
I bisogni dell'utenza turistica: formule, proposte e servizi	30
Strumenti e tecniche di customer satisfaction. Valutazione della qualità del servizio	18
Lingua straniera per il turismo: inglese	30
Lingua straniera per il turismo: spagnolo	30
Fasi di realizzazione ed elementi del pacchetto turistico	48
Il servizio di accoglienza, informazione e promozione turistica	48
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	
Modulo Formativo	ore
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	42
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	60
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	42
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	30
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	24
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	42
Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	42
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	42
Manutenzione ordinaria degli strumenti	36
Tecniche di esecuzione di attività di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi	24
Sviluppo delle tecniche comportamentali coerenti con il contesto	24
Segnalazione guasti e disservizi	12
Igiene e sicurezza	16
Alfabetizzazione informatica	40
Lingua inglese	24

CORSI UPSKILLING

ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD	
Modulo Formativo	ore
Tecniche CAD per il disegno bidimensionale	42
Tecniche CAD per il disegno tridimensionale	58

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB	
Modulo Formativo	ore
Le reti informatiche e i dispositivi di rete	24
La condivisione con i servizi cloud	24
Social network e web application	36
Principi di cybersecurity	16

OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	
Modulo Formativo	ore
Componenti hardware e software	24
Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	24
Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	36
Elementi di sicurezza informatica	16

TECNICO GESTIONE SITI WEB	
Modulo Formativo	ore
Aggiornamento di un sito Web secondo specifiche fornite	24
Privacy e sicurezza dati: normativa	24
Monitoraggio di un server Web: anomalie e ripristino	28
Funzionalità e strumenti di sicurezza del sito Web	24

TECNOLOGIE INFORMATICHE	
Modulo Formativo	ore
Elaborazione di documenti di testo	24
Realizzare presentazioni multimediali	36
Lavorare con i fogli elettronici: formule, funzioni e grafici	40

COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI	
Modulo Formativo	ore
La ricerca di dati, informazioni e contenuti digitali	24
L'acquisizione e archiviazione dei dati negli ambienti digitali	36
Copyright e sviluppo di contenuti digitali	40

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	
Modulo Formativo	ore
Conoscere e utilizzare strutture, strumenti e macchinari della professione	36
Tecniche di lavorazione del terreno e coltivazione	24

La pratica del compostaggio	18
Tecniche di raccolta e conservazione	22

CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA	
Modulo Formativo	ore
Gli ordini e le relazioni con i fornitori	18
Elementi di customer satisfaction e analisi della clientela	18
Tecniche di comunicazione e gestione dei conflitti	12
Marketing agroalimentare	18
Sviluppo di relazione filiera nei settori agricoli, forestali ed alimentari	18
Informatica, e-commerce e innovazione tecnologica	16

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	
Modulo Formativo	ore
Il front-office e la gestione dell'utenza	36
Tecniche di segreteria. Raccolta, classificazione e archiviazione	42
I fatti di gestione e i principali documenti amministrativo-contabili	22

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Modulo Formativo	ore
I bisogni dell'utenza turistica: formule, proposte e servizi	24
Lingue straniere per il turismo	36
Organizzare l'accoglienza, l'informazione e la promozione	40

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	
Modulo Formativo	ore
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	12
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	24
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	12
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	16
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	12
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	24

Lo scrivente Ente si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione alle materie oggetto di formazione, pertanto i formatori dovranno dimostrare competenze professionali coerenti con le materie oggetto di formazione.

La selezione del personale avverrà, inoltre, nel rispetto dei principi di non discriminazione e pari opportunità.

Qualora il numero di candidature risultasse inferiore alla copertura dell'organico richiesto o in caso di dimissioni o rinunce volontarie, l'Ente procederà alla riapertura del bando per l'assegnazione dell'incarico.

L'ente si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nel progetto.

ART. 2 - REQUISITI DI ACCESSO

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 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. possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- g. possedere comprovata esperienza sia professionale che didattica almeno triennale con riguardo all'ambito d'insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida;
- h. 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;
- i. essere in possesso almeno del titolo di studio di diploma di Scuola Media Superiore.

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 (Allegati A, B).

La sottoscrizione delle suddette autocertificazioni comporta assunzione di responsabilità da parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, oltretutto sotto il profilo penale, anche sotto quello specifico riguardante conseguenze a carico dell'Ente derivanti da esito negativo delle verifiche svolte dai 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 della Commissione Esaminatrice nominata dall'Ente.

ART. 3 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda di candidatura, sottoscritta ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, deve essere redatta secondo il modello Allegato A ed indirizzata alla sede legale, datata, firmata e dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da:

- a) copia documento di riconoscimento in corso di validità;
- b) copia codice fiscale;
- c) curriculum vitae, in formato "Europass", pena l'inammissibilità dell'istanza, da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per la valutazione;
- d) scheda di autovalutazione titoli posseduti secondo lo schema (allegato B) allegato alla presente bando;
- e) informativa trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 2016/679 regolarmente sottoscritta.
- f) Ogni eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare professionalità, requisiti e capacità possibili oggetto della candidatura.

Tale documentazione non sarà suscettibile di ulteriore integrazione e modifiche, pertanto verrà riconosciuto solo il punteggio opportunamente documentato e/o autocertificato.

Le domande di candidatura, integralmente redatte secondo i suddetti modelli e corredate dalla documentazione suddetta, dovranno pervenire in busta chiusa,

- brevi manu (dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 13:30 e dalle ore 14:30 alle ore 17:30)
- a mezzo raccomandata semplice (non fa fede il timbro postale e l'ente non si assume responsabilità per eventuali ritardi o disguidi postali)

entro e non oltre, pena l'inammissibilità, il **18 Dicembre 2023** presso la sede dell'ente Associazione Master School sita in Viale Africa n.174 - 95129 Catania.

L'esterno della busta dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- COGNOME e NOME del candidato
- Oggetto: Avviso 3/2022 GOL –BANDO RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE

Le istanze potranno essere presentate anche mezzo posta elettronica certificata PEC all'indirizzo masterschool@pec.it entro e non oltre, pena l'inammissibilità, il **18 Dicembre 2023** alle ore **18:00**. L'e-mail dovrà contenere nell'oggetto la seguente dicitura: **"Cognome e Nome - Avviso 3/2022 GOL – BANDO RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE"**.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate secondo l'ordine cronologico di presentazione della domanda e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri a seguito di rinunce da parte di candidati idonei e assegnatari di moduli formativi o, nel caso, siano esauriti i candidati collocati utilmente in graduatoria.

Non saranno ammesse a valutazione le candidature:

- incomplete
- che non soddisfano i requisiti di cui agli artt. 1 e 2 del presente bando
- pervenute con modalità diverse da quelle indicate
- che non riportino nell'esterno della busta quanto sopra indicato.

ART. 4 - MODALITÀ DI SELEZIONE

I candidati saranno valutati per titoli come da tabella di valutazione.

Si procederà con la verifica dei requisiti, delle esperienze professionali e didattiche riportate sul curriculum e nella candidatura. Potranno essere previsti colloqui di selezione. In tal caso l'assenza al colloquio sarà considerata motivo di rinuncia del candidato.

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum vitae pienamente corrispondente alle esigenze progettuali.

L'Associazione, si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di candidati idonei selezionati, qualora, a suo insindacabile giudizio, 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 del raggiungimento degli obiettivi fissati dal progetto e, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta per fatti e motivi organizzativi, amministrativi, tecnico-operativi e finanziari o per disposizioni dell'Autorità competente, che impongano la mancata prosecuzione dei percorsi.

Le graduatorie saranno considerate esclusivamente per le attività di riferimento e saranno valide per il periodo temporale di durata del percorso formativo, senza che le stesse determinino l'assegnazione automatica dell'incarico, che essendo *intuitu personae* resta comunque subordinato all'espressione di una totale discrezionalità dell'Ente.

Tabella A – Criteri di Valutazione

Titoli	Punteggio	Punteggio max
Titolo di studio (*)	Diploma/qualifica professionale= 15 punti Laurea triennale= 15 punti Laurea specialistica = 20 punti	20
Titoli aggiuntivi specifici: abilitazioni e/o specializzazioni e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni)	1 punto per ogni titolo per un massimo di 5 punti	5
Esperienza <u>professionale</u> coerente con l'attività proposta	1,5 punto per ogni anno di esperienza professionale	15
Esperienza <u>didattica</u> coerente con l'attività proposta	1,5 punto per ogni anno di esperienza didattica	15
Precedente collaborazione con l'Ente	1 punto per ogni incarico	10
Colloquio con la Commissione esaminatrice		40
Totale punteggio		100
(*) I punteggi attribuiti ai titoli di studio non sono cumulabili; indicare solo il titolo di studio più alto		

La data del colloquio, se previsto, verrà comunicata direttamente ai candidati.

L'Associazione Master School si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire il presente bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, Dipartimento della Formazione Professionale, anche in merito ai requisiti richiesti qualora esplicitati in atti successivi al presente bando. L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (normativa sulla privacy), è da intendersi parte integrante del presente bando di selezione.

ART. 5 GRADUATORIA ESITO SELEZIONE

Sulla base delle risultanze delle valutazioni saranno formulate le graduatorie di merito, distinte per singoli moduli formativi, che saranno affisse presso la sede dell'ente.

La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati. Pertanto, non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria. La graduatoria di merito rimarrà efficace dalla data di pubblicazione e per tutto il periodo del corso.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro il termine perentorio di 3 giorni, naturali e consecutivi dalla data di pubblicazione della graduatoria.

In seguito alla pubblicazione della graduatoria definitiva, i candidati, in base alla posizione occupata in graduatoria, saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico già predisposto. Il candidato che non si presenterà alla convocazione o che non si rendesse disponibile ad accettare l'incarico sulla base del calendario didattico proposto decadrà dalla nomina e si procederà allo scorrimento della graduatoria.

ART. 6 - ATTRIBUZIONI DEGLI INCARICHI E STIPULA DEI CONTRATTI

Il posizionamento in graduatoria non comporta, di per sé, l'assegnazione automatica dell'incarico. Infatti, l'assegnazione dello stesso e la sua entità in termini di ore rimane subordinato alla previa valutazione della permanenza dell'esistenza di esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente bando, dopo l'espletamento di tutte le procedure impartite dal Dipartimento della Formazione Professionale.

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per il corso e sarà valida per il periodo temporale di durata del corso, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico.

Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento del progetto.

Per motivi di carattere organizzativo e/o didattico si prevede la possibilità, a giudizio insindacabile dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto per i singoli moduli tra più candidati ritenuti idonei.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura.

L'assunzione avverrà con contratto di lavoro subordinato secondo il CCNL applicato dall'Ente e/o contratti di prestazione individuale professionale e di altre tipologie previste dalla normativa vigente. L'incarico conferito non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità, funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

L'ente si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnici, operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione.

L'ente si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

ART. 7 - CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto della normativa vigente (Vademecum per l'Attuazione degli interventi che prevedono l'adozione di unità di costo standard — UCS).

Il Formatore assicura la conduzione delle attività formative nel rispetto dei contenuti dei moduli formativi, conformando altresì la propria azione formativa all'impianto progettuale elaborato dall'ente.

In particolare, il formatore ha il compito di:

- ✓ partecipare all'incontro propedeutico di organizzazione e condivisione del progetto formativo, organizzato dall'ente;
- ✓ consegnare all'ente l'eventuale materiale didattico utilizzato (documenti, diapositive, ecc.);
- ✓ tenere gli incontri formativi sulla specifica tematica oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito con l'ente;
- ✓ mettere in atto strategie innovative di insegnamento, adeguate agli obiettivi programmati;
- ✓ documentare l'attuazione dell'attività di formazione tramite appositi registri, report, ecc.;
- ✓ compilare il report finale e/o eventuali altri documenti richiesti ai fini della documentazione del/i percorso/i compresi eventuali questionari proposti.

Art. 8 - INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi del D. Lgs 196/03, i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del progetto. I dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 9 - PUBBLICAZIONE BANDO

Del presente bando viene dato avviso pubblico a partire dal 07/12/2023 mediante:

- ✓ affissione presso la segreteria dell'Ente;
- ✓ pubblicazione sul sito www.masterschool.it

Art. 10 - RIFERIMENTI

Per informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

Associazione Master School

Viale Africa, 174 – 95129 Catania (CT)

Tel: 095-375633

Mail: info@masterschool.it

ART. 11 CONTROLLI

Il bando è sottoposto alla vigilanza ed al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale della Formazione Professionale - Ufficio Monitoraggio e controllo.

Catania lì 07/12/2023

Firma Legale Rappresentante
(Ing. David Monasteri)

Allegati:

- ALLEGATO A – Domanda di candidatura
- ALLEGATO B – Scheda di Autovalutazione
- ALLEGATO C – Informativa trattamento dati personali

ALLEGATO A - Domanda di candidatura

Spett.le Associazione Master School
Viale Africa, 174
95129 Catania

Oggetto: Bando di selezione pubblica per l'individuazione di **Personale Esterno Docente** - Avviso n. 03/2022 - GOL

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ Prov. _____ il _____

Codice Fiscale _____ Cittadinanza _____

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
Avendo preso visione del Bando pubblico indicato in oggetto*

DICHIARA

Di appartenere all'Albo degli Operatori della Formazione Professionale

☐

Appartenere all'Elenco degli Operatori della Formazione Professionale

☐

Non appartenere all'Albo e all'Elenco degli Operatori della Formazione Professionale

☐

Essere dipendente pubblico

☐

Appartenere a categoria protetta

☐

N.Partita IVA _____

- di essere cittadino italiano
- di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____
- di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza
- di non aver riportato condanne penali
- di non aver procedimenti penali in corso
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento

- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n. 3
- di essere in possesso del seguente titolo di studio: _____
- di avere comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e i moduli oggetto della candidatura
- di avere il seguente stato di occupazione: _____
- di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le preiscrizioni e condizioni previste dal medesimo
- di impegnarsi a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire in seguito.

CHIEDE

Di partecipare al bando di selezione per il reclutamento di personale docente da utilizzare per le attività relative ai percorsi formativi pubblicati nel bando e afferenti l'Avviso pubblico n. 3/2022 per la realizzazione del programma "Garanzia Occupabilità dei Lavoratori – GOL" relativamente ai corsi e/o moduli di seguito specificati (barrare la casella corrispondente ai corsi/moduli prescelti e per i quali si posseggono i requisiti)

Personale Docente ☐

Docente di Sostegno ☐

CORSI RESKILLING

ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
La normativa UNI/ISO	48	
La realizzazione di un disegno tecnico	66	
Tecniche CAD per il disegno bidimensionale	75	
Tecniche CAD per il disegno tridimensionale	78	
Tecniche di stampa degli elaborati grafici	48	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
L'ambiente operativo: hardware, software. Introduzione alle reti	36	
Tipologie e trattamento di dati informatici	36	
Produzione di documenti ed elementi di comunicazione mediale	48	
Le reti informatiche e i dispositivi di rete	42	
La condivisione con i servizi cloud	48	
Social network e web application	48	
Principi di cybersecurity	42	
La postazione di lavoro e la personalizzazione dei dispositivi	18	

Inserimento dati e produzione di documenti con risorse condivise	32	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Componenti hardware e software	72	
Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	84	
Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	84	
Elementi di sicurezza informatica	60	
Cablaggio di una rete	20	
Redazione di report relativi agli interventi	30	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Conoscere strutture, strumenti e macchinari della professione	48	
Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	48	
Pianificazione e controllo	42	
Conoscere le piante: Difesa e cura	48	
Lavorazioni del terreno nelle aree a verde	54	
La pratica del compostaggio	36	
Tecniche di raccolta e conservazione	42	
Allestimento di giardini e aree verdi	42	
Tecniche e interventi di manutenzione	42	
Elementi di agronomia	18	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Macchine e attrezzi: funzionamento, metodi d'uso e tecniche di approntamento	48	
Cura, pulizia e manutenzione di macchine e attrezzi	42	
La predisposizione degli spazi di lavoro: ergonomia, procedure, tecniche di pulizia e riordino	36	
Esigenze nutrizionali delle piante, fertilizzanti e concimi	36	
Fitopatologia e lotta contro i parassiti	42	
Tecniche di piantumazione e manutenzione delle piante	48	
Tecniche di raccolta dei prodotti	36	
Pianificazione del lavoro assegnato	20	
Elementi di idraulica e cura degli impianti di irrigazione	24	

La coltivazione delle specie in rapporto al terreno e al clima	18	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Caratteristiche del mercato e fondamenti di organizzazione del lavoro	12	
Elementi di budgeting, contabilità e controllo di gestione	12	
Legislazione tributaria, fiscale e diritto agrario	12	
PSR, FESR, PAC e le provvidenze regionali, nazionali e comunitarie a favore dell'agricoltura	24	
L'agricoltura a basso impatto ambientale e la condizionalità	18	
Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria	12	
Prodotti, servizi e metodi produttivi	18	
Normativa ambientale e dei rifiuti agricoli	12	
Specificità dei contesti produttivi e sistemi di qualità	12	
Qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	18	
Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi	12	
Gli ordini e le relazioni con i fornitori	24	
Elementi di customer satisfaction e analisi della clientela	18	
Tecniche di comunicazione e gestione dei conflitti	12	
Marketing agroalimentare	24	
Sviluppo di relazione filiera nei settori agricoli, forestali ed alimentari	24	
Informatica, e-commerce e innovazione tecnologica	18	
Pianificazione e controllo delle fasi di lavoro. Identificazione delle situazioni di rischio	26	
Attrezzature e materiali del settore	12	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Psicologia dell'età evolutiva. Cenni	12	
Codice comportamentale dell'Assistente alla struttura educativa. Cenni sulla normativa di settore	12	
Principi e tecniche di base della comunicazione	24	
Tipologia di utenza. Vigilanza e interazione	24	
Cura, pulizia e organizzazione degli ambienti interni ed esterni	24	
Elementi di puericultura. Cura e igiene del bambino	18	
Cura, riordino e pulizia alimentare, di strumenti, materiali e attrezzature delle attività didattiche e ludiche	24	
Interazione con il personale interno	24	
Elementi di primo soccorso	10	
Elementi di sicurezza, sorveglianza e prevenzione	18	
igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Il front-office e la gestione dell'utenza	30	
Corrispondenza commerciale	30	
Il contesto organizzativo e lavorativo di riferimento: componenti, procedure e prassi	30	
Tecniche di segreteria. Raccolta, classificazione e archiviazione	78	
Software per la gestione dell'ufficio	30	
La rilevazione dei fatti di gestione	60	
Predisposizione di report	18	
Il trattamento dei documenti amministrativo-contabili	42	
Strumenti di incasso e pagamento	42	
Elementi di organizzazione aziendale	30	
Elementi di tecnica commerciale	30	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Risorse del territorio: storia, arte e cultura	30	
Risorse del territorio: strutture e servizi	36	
Analisi della domanda turistica	30	
Elementi di legislazione turistica	18	
Archiviazione e classificazione delle informazioni	18	
Gli attori del settore turistico	18	
Elementi di marketing territoriale, strategico e operativo, turistico e culturale	30	
Elementi di networking	12	
Tecniche di comunicazione e relazione. La psicologia del turista	24	
I bisogni dell'utenza turistica: formule, proposte e servizi	30	
Strumenti e tecniche di customer satisfaction. Valutazione della qualità del servizio	18	
Lingua straniera per il turismo: inglese	30	
Lingua straniera per il turismo: spagnolo	30	
Fasi di realizzazione ed elementi del pacchetto turistico	48	
Il servizio di accoglienza, informazione e promozione turistica	48	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	42	
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	60	
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	42	
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	30	
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	24	

Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	42	
Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	42	
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	42	
Manutenzione ordinaria degli strumenti	36	
Tecniche di esecuzione di attività di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi	24	
Sviluppo delle tecniche comportamentali coerenti con il contesto	24	
Segnalazione guasti e disservizi	12	
Igiene e sicurezza	16	
Alfabetizzazione informatica	40	
Lingua inglese	24	

CORSI UPSKILLING

ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Tecniche CAD per il disegno bidimensionale	42	
Tecniche CAD per il disegno tridimensionale	58	

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Le reti informatiche e i dispositivi di rete	24	
La condivisione con i servizi cloud	24	
Social network e web application	36	
Principi di cybersecurity	16	

OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Componenti hardware e software	24	
Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	24	
Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	36	
Elementi di sicurezza informatica	16	

TECNICO GESTIONE SITI WEB		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Aggiornamento di un sito Web secondo specifiche fornite	24	
Privacy e sicurezza dati: normativa	24	
Monitoraggio di un server Web: anomalie e ripristino	28	
Funzionalità e strumenti di sicurezza del sito Web	24	

TECNOLOGIE INFORMATICHE		
Modulo Formativo	ore	Segnare

		<i>con una x</i>
Elaborazione di documenti di testo	24	
Realizzare presentazioni multimediali	36	
Lavorare con i fogli elettronici: formule, funzioni e grafici	40	

COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
La ricerca di dati, informazioni e contenuti digitali	24	
L'acquisizione e archiviazione dei dati negli ambienti digitali	36	
Copyright e sviluppo di contenuti digitali	40	

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Conoscere e utilizzare strutture, strumenti e macchinari della professione	36	
Tecniche di lavorazione del terreno e coltivazione	24	
La pratica del compostaggio	18	
Tecniche di raccolta e conservazione	22	

CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Gli ordini e le relazioni con i fornitori	18	
Elementi di customer satisfaction e analisi della clientela	18	
Tecniche di comunicazione e gestione dei conflitti	12	
Marketing agroalimentare	18	
Sviluppo di relazione filiera nei settori agricoli, forestali ed alimentari	18	
Informatica, e-commerce e innovazione tecnologica	16	

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Il front-office e la gestione dell'utenza	36	
Tecniche di segreteria. Raccolta, classificazione e archiviazione	42	
I fatti di gestione e i principali documenti amministrativo-contabili	22	

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
I bisogni dell'utenza turistica: formule, proposte e servizi	24	
Lingue straniere per il turismo	36	
Organizzare l'accoglienza, l'informazione e la promozione	40	

COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE		
Modulo Formativo	ore	Segnare con una x
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	12	
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	24	
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	12	
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	16	
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	12	
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	24	

SEDI DIDATTICHE		
CITTA'	INDIRIZZO	Segnare con una x
CATANIA	VIALE AFRICA 174, 95129	
CALTAGIRONE (CT)	VIA FONTANELLE 12, 95041	
COMISO (RG)	VIA DEI FAGGI 52, 97013	
PIAZZA ARMERINA (EN)	VIA TRENTO 17, 94015	
LENTINI (SR)	VIA L. EINAUDI 6/A, 96016	
MONTEVAGO (AG)	PIAZZA MATTEOTTI 26, 92010	

(opzione non vincolante in fase di modulazione dell'incarico)

Il/la sottoscritto/a _____ autorizza l'Associazione Master School al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196/2003 solo per i fini istituzionali e consentiti dalla legge e dichiara di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali.

Allega alla presente:

- a) copia documento di riconoscimento in corso di validità
- b) copia codice fiscale
- c) *curriculum vitae*, esclusivamente in formato europeo "Europass"
- d) scheda di autovalutazione titoli posseduti secondo lo schema (Allegato B) allegato al presente bando
- e) informativa trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 2016/679 regolarmente sottoscritta.

Il/La sottoscritto/a consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii. dichiara sotto la propria responsabilità che i dati sopra riportati sono veritieri.

Data

Firma

ALLEGATO B - Scheda di Autovalutazione

Spett.le Associazione Master School
Viale Africa, 174
95129 Catania

OGGETTO: Bando di selezione pubblica per l'individuazione di **Personale Esterno Docente** - Avviso n. 03/2022 – GOL

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ Prov. _____ il _____

Codice Fiscale _____ Cittadinanza _____

residente a _____ (____) in via/piazza _____

Telefono _____ mail _____

PRESENTA

La seguente scheda di autovalutazione

Titolo/Esperienza professionale	Dettaglio Titolo/Esperienza professionale	Punteggio auto-attribuito	Punteggio attribuito al candidato (riservato all'ente)
Titolo di studio			
Titoli aggiuntivi specifici: abilitazioni e/o specializzazioni e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni)			
Esperienza <u>professionale</u> coerente con l'attività proposta			

Esperienza <u>didattica</u> coerente con l'attività proposta			
Precedente collaborazione con l'Ente			

Tabella A : Legenda di valutazione dei titoli

Titoli	Punteggio	Punteggio max
Titolo di studio (*)	Diploma/qualifica professionale= 15 punti Laurea triennale= 15 punti Laurea specialistica = 20 punti	20
Titoli aggiuntivi specifici: abilitazioni e/o specializzazioni e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni)	1 punto per ogni titolo per un massimo di 5 punti	5
Esperienza <u>professionale</u> coerente con l'attività proposta	1,5 punto per ogni anno di esperienza professionale	15
Esperienza <u>didattica</u> coerente con l'attività proposta	1,5 punto per ogni anno di esperienza didattica	15
Precedente collaborazione con l'Ente	1 punto per ogni incarico	5
Colloquio con la Commissione esaminatrice		40
Totale punteggio		100
(*) I punteggi attribuiti ai titoli di studio non sono cumulabili; indicare solo il titolo di studio più alto		

Il/La sottoscritto/a consapevole delle sanzioni previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii. dichiara sotto la propria responsabilità che i dati sopra riportati sono veritieri.

Data

Firma

ALLEGATO C – Informativa trattamento dati personali

INFORMATIVA TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI ai sensi del GDPR 2016/679

Oggetto: Informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 e consenso

Gentile Collaboratore,

ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, desideriamo informarla che i dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata.

Tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

I. TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il Titolare del trattamento è Associazione Master School, CF e P/IVA 03857830875 con sede legale in Viale Africa n. 174, Cap: 95129 Catania (CT), Tel.: 095 367111 - E-mail: info@masterschool.it.

L'elenco aggiornato dei responsabili e degli incaricati al trattamento è custodito presso la sede legale del Titolare del trattamento.

La informo che allo stato, stante i requisiti del sottoscritto, dell'attività svolta e della tipologia dei dati personali oggetto di trattamento, la nomina di un responsabile della protezione dei dati non risulta obbligatoria e pertanto non ne è stata prevista l'individuazione. Qualora si dovesse procedere successivamente alla designazione di tale figura, Le sarà fornita ulteriore informativa contenente i dati di contatto del suddetto responsabile.

2. DATI PERSONALI RACCOLTI

I Dati Personali quali i dati da Lei comunicati in occasione di candidature e/o della stipula di contratti per i servizi del Titolare, oppure in occasione di iscrizione/partecipazione ad eventi formativi, iscrizione sito web, saranno raccolti dietro Suo libero ed espresso consenso. Essi sono inerenti esclusivamente a:

- Dati Identificativi: nome e cognome, indirizzo, telefono, email, fax, dettagli bancari etc..
- Dati Fiscali: (se richiesti a norma di legge) Codice Fiscale, Partita IVA, etc..

3. CATEGORIE PARTICOLARI DI DATI PERSONALI

Ai sensi degli articoli 9 e 10 del Regolamento UE n. 2016/679, Lei potrebbe conferire dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" e cioè quei dati che rivelano *"l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona"*. Tali categorie di dati potranno essere trattate solo previa Suo libero ed esplicito consenso, manifestato in forma scritta in calce alla presente informativa.

4. FINALITÀ DEL TRATTAMENTO, MODALITÀ DI TRATTAMENTO E CONSERVAZIONE

Le finalità del Trattamento dei dati personali sono le seguenti:

1. Adempimento degli obblighi di legge connessi al rapporto contrattuale;
2. Gestione organizzativa del rapporto contrattuale;
3. Analisi statistiche relative al servizio fornito.

Il trattamento sarà svolto in Forma Mista - elettronica e cartacea, con modalità e strumenti, nel rispetto delle misure di sicurezza di cui all'art. 32 del GDPR 2016/679 ad opera di soggetti appositamente incaricati, in ottemperanza a quanto previsto dagli art 29 GDPR 2016/679.

Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 GDPR 2016/679, il periodo di conservazione dei Suoi dati personali è stabilito per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati, nel rispetto dei tempi prescritti dalla legge fatto salvo un ulteriore periodo di conservazione che potrà essere imposto da norme di legge. Oltre tale periodo i dati personali saranno conservati in forma anonima, oppure saranno distrutti.

5. BASE GIURIDICA

Il conferimento dei dati personali è necessario ai fini dello svolgimento delle attività di cui al punto 4) e il rifiuto da parte dell'interessato di conferire i dati personali comporta l'impossibilità di adempiere all'attività di cui al punto 4).

6. AMBITO DI COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE

Informiamo, inoltre che i dati raccolti non saranno mai diffusi e non saranno oggetto di comunicazione senza Suo esplicito consenso, salvo le comunicazioni necessarie che possono comportare il trasferimento di dati all'esterno per finalità di elaborazione gestionale e contabile e/o per obblighi di legge.

I Suoi dati personali non sono ad alcun processo decisionale interamente automatizzato, ivi compresa la mutilazione.

7. TRASFERIMENTO DEI DATI PERSONALI

I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea.

8. CATEGORIE DI DESTINATARI

Ferme restando le comunicazioni eseguite in adempimento di obblighi di legge e contrattuali, tutti i dati raccolti ed elaborati potranno essere comunicati esclusivamente per le finalità sopra specificate alle seguenti categorie di interessati: collaboratori esterni, liberi professionisti e, in genere, a tutti quei soggetti pubblici e privati cui la comunicazione si renda necessaria per il corretto adempimento delle finalità per cui è stato conferito l'incarico.

Nella gestione dei suoi dati, inoltre, possono venire a conoscenza degli stessi le seguenti categorie di persone autorizzate e/o responsabili interni ed esterni individuati per iscritto ed ai quali sono state fornite specifiche istruzioni scritte circa il trattamento dei dati.

9. COMUNICAZIONE DEI DATI

Senza la necessità di un espresso consenso art 6 lett. b e c) GDPR, il Titolare potrà comunicare i Suoi dati per le finalità di cui all'art 4) a Organismi di vigilanza, Autorità giudiziarie, nonché a quei soggetti ai quali la comunicazione sia obbligatoria per legge per l'espletamento delle finalità dette. Detti soggetti tratteranno i dati nella loro qualità di autonomi titolari del trattamento. I Suoi dati non saranno diffusi.

10. DIRITTI DELL'INTERESSATO

Nella Sua qualità di interessato, ha i diritti di cui all'art. 15 GDPR e precisamente i diritti di:

- I. ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che La riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile;
- II. ottenere l'indicazione: a) dell'origine dei dati personali; b) delle finalità e modalità del trattamento; c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici; d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell' art. 3, comma I, GDPR; e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;
- III. ottenere: a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati; b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; e) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- IV. opporsi, in tutto o in parte: a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che La riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; b) al trattamento di dati personali che La riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale, mediante l'uso di sistemi automatizzati di chiamata senza l'intervento di un operatore mediante e-mail e/o mediante modalità di marketing tradizionali mediante telefono e/o posta cartacea. Si fa presente che il diritto di opposizione dell'interessato, esposto al precedente punto b), per finalità di marketing diretto mediante modalità automatizzate si estende a quelle tradizionali e che comunque resta salva la possibilità per l'interessato di esercitare il diritto di opposizione anche solo in parte. Pertanto, l'interessato può decidere di ricevere solo comunicazioni mediante modalità tradizionali ovvero solo comunicazioni automatizzate oppure nessuna delle due tipologie di comunicazione.

Ove applicabili, ha altresì i diritti di cui agli artt. 16-21 GDPR (Diritto di rettifica, diritto all'oblio, diritto di limitazione di trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione), nonché il diritto di reclamo all'Autorità Garante.

11. MODALITÀ DI ESERCIZIO DEI DIRITTI

Potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti inviando:

- una raccomandata a.r. a Associazione Master School in Viale Africa n. 174 - 95129 Catania (CT)

- una mail all'indirizzo: info@masterschool.it | PEC: masterschool@pec.it

Il sottoscritto in calce identificato dichiara di aver ricevuto completa informativa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento LTE 2016/679 e:

- ☐ esprimo il consenso
- ☐ NON esprimo il consenso

al trattamento dei miei dati personali

- ☐ esprimo il consenso
- ☐ NON esprimo il consenso

alla comunicazione dei miei dati personali a enti pubblici e società di natura privata per le finalità indicate nell'informativa

- ☐ esprimo il consenso
- ☐ NON esprimo il consenso

al trattamento delle categorie particolari dei miei dati personali così come indicati nell'informativa che precede.

Luogo.....Data

Nome Cognome

Firma