

**Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale**

**Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"
Regolamento (UE) n. 2021/1060 - Regolamento (UE) n. 2021/1057**

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 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

Progetto: FORMARSI PER QUALIFICARSI

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

SEDI FORMATIVE: Catania (CT) - Piazza Armerina (EN) – Comiso (RG) – Lentini (SR) – Montevago (AG) -
Caltagirone (CT)

CORSO	CODICE CORSO
Conduttore impresa agricola	CS2703
Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	CS2714
Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	CS4024
Tecnico ambiente energia sicurezza - ecogestione, audit ambientale e sicurezza in azienda	CS4027
Operatore informatico di risorse web	CS2718
Operaio edile polivalente	CS2722
Assistente alla struttura educativa	CS2731
Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	CS2739
Operatore socio assistenziale	CS2751
Addetto amministrativo segretariale	CS2760
Addetto magazzino e logistica	CS2766
Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	CS2772
Tecnico di accoglienza turistica	CS2773
Sommelier	CS2775

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. 7/2023 Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", pubblicato con D.D.G. n. 1095 dell'11/10/2023;
- il DDG n. 1319 del 17/11/2023 di revisione dell'Avviso 7/2023;
- l'Art. 3 del PATTO D'INTEGRITÀ allegato al suddetto Avviso 7/2023;

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

Livello EQF	Fasce professionali docenti		
	A	B	C
2 e 3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4 e 5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 55% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6 e 7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 40% ore docenza	Massimo 15% ore docenza

Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia. In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione. Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF (Sistema Albo Registro Formatori) della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.;

- il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- il D.A. n. 21 del 04/02/2022 di istituzione del Registro dei Formatori;
- le Circolari n. 1 del 12/04/2022 e n. 2 del 12/09/2022 per l'iscrizione al Registro dei Formatori;
- il DDG n. 768 del 30/07/2021 "Aggiornamento Albo Regionale dei Formatori Regione Siciliana";
- il DDG n. 1250 del 22/12/2020 "Aggiornamento Elenco degli Operatori della Formazione Professionale, ai sensi del secondo periodo comma 2 i, art. 5 della L.R. 10/2018".

27 DIC. 2023

CONSIDERATO

Che l'Associazione Master School ha 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 7/2023.

TENUTO CONTO

Degli impegni di cui al Patto d'Integrità sopra citato, che stabilisce la reciproca obbligazione a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, l'espresso impegno anticorruzione e antimafia nonché quello finalizzato alla salvaguardia dei livelli occupazionali.

EMANA

Il presente bando per l'individuazione di **PERSONALE DOCENTE** da impegnare nell'Avviso 07/2023.

ART. 1 CARATTERISTICHE GENERALI

Il presente bando di selezione è rivolto alla ricerca, selezione, e reclutamento di personale docente da impegnare nella realizzazione di percorsi formativi, di seguito elencati, che l'Ente realizzerà presso le proprie sedi cursuali, relativamente alle seguenti aree di competenza (moduli) e conoscenze.

Area professionale: AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca

Titolo percorso: CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
1 - Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti	- Fondamenti di organizzazione aziendale e del lavoro - Caratteristiche dei mercati di riferimento - Principali sistemi informatici per la gestione delle varie attività produttive ed il monitoraggio delle stesse - Elementi di <i>budgeting</i> e contabilità generale - Normativa amministrativo-fiscale - Registrazioni contabili ai fini IVA - Legislazione comunitaria, nazionale, regionale - Elementi di economia e controllo di gestione - Programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura - Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità - Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni agricoltura a basso impatto ambientale - Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria - Elementi di sostenibilità economica ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa - Elementi di sostenibilità sociale	120
2 - Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti nell'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente	- Caratteristiche dei prodotti, servizi e metodi produttivi - Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro - Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per coordinare le attività ed i collaboratori - Elementi di organizzazione del lavoro - Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi - Normativa igienico sanitaria per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare - Normativa rifiuti agricoli - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro - Contesti produttivi specificità e organizzazione del lavoro - Sistemi di qualità e principali modelli	90
3 - Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	- Attrezzature e materiali del settore - Elementi di contabilità e contrattualistica fornitori - Procedura per la gestione degli ordini - Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta - Elementi di comunicazione e <i>problem solving</i> - Elementi di <i>customer satisfaction</i> - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto - Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti	30
4 - Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	- Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta - Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato - Tecniche di rilevazione dati - tecniche di marketing - Informatica, innovazione tecnica e tecnologia compreso l'uso del web ed e-commerce - Relazioni di filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare	40
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

[Handwritten signature]

Titolo percorso: ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
1 - Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floricolturale, forestale	- Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi - Tecniche di approntamento - Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	60
2 - Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	- Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture - Elementi di idraulica legati al settore - Elementi di meccanica legati al settore - Forme di alloggiamento - Forme di ricoveri	90
3 - Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	- Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	30
4 - Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	- Elementi fertilizzanti del suolo - Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni - Esigenze nutrizionali - Fertilizzanti e concimi - Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici - Principali sistemi e forme di produzioni - Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante - Principali tecniche di raccolta dei prodotti	120
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Titolo percorso: ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	- Tipologia di strutture, strumenti e macchinari - Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	78
2 - Organizzare le fasi dell'intervento	- 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	78
3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	- Tecniche di lavorazione del terreno - Tecniche di coltivazione - Tecniche di compostaggio - Tecniche di raccolta e conservazione	84
4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	- 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	120
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Titolo percorso: TECNICO AMBIENTE ENERGIA SICUREZZA - ECOGESTIONE, AUDIT AMBIENTALE E SICUREZZA IN AZIENDA		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
1 - Applicare il quadro normativo	- Elementi di diritto, normativa e legislazione ambientale - Sistemi di qualità e strumenti di adesione volontaria alla norma - Normativa e legislazione sulla sicurezza	60
2 - Attuare i principi dell'ecogestione e dello sviluppo sostenibile	- Microbiologia ed ecologia applicata - Elementi di chimica e analisi di laboratorio - Tipologia di filiere e metodologia di analisi del ciclo produttivo - Tecniche per la mitigazione degli impatti	90
3 - Sviluppare il sistema di gestione della sicurezza, valutando i rischi e individuando misure di prevenzione e protezione	- Analisi e valutazione del rischio - Tipologia di filiere e metodologia di analisi del ciclo produttivo - Normativa e legislazione sulla sicurezza - Sistema di Gestione della Sicurezza: ruoli e procedure - Procedure e rapporti con gli enti del territorio - Misure di prevenzione e protezione	90
4 - Diagnosticare gli impatti e valutare le analisi	- Tipologia di filiere e metodologia di analisi del ciclo produttivo - Metodologie di campionamento e misura - Principi di Valutazione d'Impatto Ambientale (VIA)	120
5 - Sviluppare procedure integrate tra i sistemi	- Sistemi di qualità e strumenti di adesione volontaria alla norma - Organizzazione aziendale - Adempimenti e procedure relativi a enti e istituzioni del territorio - Attribuzioni di organismi di vigilanza e controllo - Comunicazione efficace e <i>problem solving</i> - Informatica applicata alla gestione e presentazione di dati - Stima dei costi e analisi della fattibilità	120
6 - Promuovere tecnologie per il risparmio energetico e l'uso delle fonti rinnovabili	- Organizzazione e competenze aziendali - Cenni di termodinamica ed elettrotecnica - Programmi energetici territoriali - Tecnologie e metodologie per il risparmio energetico - Bilanci Ambientali Sistemi di energie rinnovabili	120
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30



27 DIC. 2023

Area professionale: CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica

Titolo percorso: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
1-Utilizzare l'ambiente operativo	- 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	120
2- Utilizzare le risorse del Web	- Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete - Tutela e sicurezza dei dati in rete - <i>Web application</i> - Tutela e sicurezza dei dati in rete - <i>Social network</i>	180
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Area professionale: **MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Edilizia**

Titolo percorso: OPERAIO EDILE POLIVALENTE		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
1 - Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	- Elaborati tecnici - Organigramma - Cronoprogramma - Competenze relazionali - Normativa di sicurezza vigente	90
2 - Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	- Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche - Libretti e schede tecniche - Normativa di sicurezza vigente	90
3 - Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore	- Normativa di riferimento - Ponteggi e altre opere provvisorie - Cartellonistica - Strumenti di misura - Tecniche di tracciamento - Tecnologie dei materiali - Armatura in ferro - Casseratura in legno - Tecniche di getto - Tipologie di legatura - Tipologie di muratura - Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco - Finiture - Fasi e tempi di lavorazione	300
4 - Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	- Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte - Difetti e anomalie - Standard ambientali	120
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione**

Titolo percorso: ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
1 - Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	- Elementi di igiene ambientale e alimentare - Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche - Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia - Elementi di primo soccorso - Normative relative alla prevenzione e sicurezza	70
2 - Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	- Cenni di psicologia dell'età evolutiva - Tipologia di utenza - Elementi di attività ludiche - Elementi di puericultura e igiene - Principi e tecniche della comunicazione - Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa	120

MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Deontologia professionale	
	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	- Alfabetizzazione informatica	12
	- Lingua straniera	30

27 DIC. 2023

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari**

Titolo percorso: ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE
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.)	- 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 la <i>network analysis</i> - Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	120
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	- 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 psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno - Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale - Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione - Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	120
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	- 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 - Tecniche di primo soccorso - Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe - Elementi di etica professionale - Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare - Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi - Elementi di sociologia della disabilità - Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo - Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto - Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	210

Del

4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	- Metodi e strumenti di valutazione della didattica - Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità - Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro - Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno - Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	180
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Titolo percorso: OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE

MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	- 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	60
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	- 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	60
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	- 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	120
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	- 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	180
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)**

Titolo percorso: ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	- Tecniche di comunicazione - Tecniche di archiviazione - Corrispondenza commerciale - Tecniche di segreteria - Funzionalità del software applicativo d'ufficio	180
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale - Strumenti di incasso e pagamento - Elementi di organizzazione aziendale	180
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Titolo percorso: ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE
1 - Collaborare alla gestione del magazzino	- Elementi di merceologia - Elementi di approvvigionamento e logistica - Tecniche di gestione del magazzino - Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	120
2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	- Procedure di ricevimento - Elementi di stoccaggio delle merci	90
3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	- Procedure di spedizione	90
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30

Area professionale: **TURISMO E SPORT/Servizi turistici**

Titolo percorso: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE		
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	- 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	120
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	- 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	60
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	- 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	180
MODULI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Alfabetizzazione informatica	12
	- Lingua straniera	30

Titolo percorso: TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA		
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	- 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	120
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	- Tecniche di comunicazione e relazione - Elementi di <i>networking</i> - Elementi di marketing territoriale	60
3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	- Psicologia del turista - Tecniche di comunicazione e relazione - Tecniche di negoziazione e <i>problem solving</i> - Lingue straniere per il turismo - Strumenti e tecniche di <i>customer satisfaction</i>	90
4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	- Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale - Marketing dell'accoglienza turistica - Promozione turistica e <i>web marketing</i> - Lingue straniere per il turismo - Qualità del servizio	90
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	- Alfabetizzazione informatica	12
	- Lingua straniera	30

Titolo percorso: SOMMELIER		
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE
1 - Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	- Elementi di enologia - Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche - Terminologia tecnica in lingua straniera - Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	90
2 - Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci - Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande - Tecniche di stoccaggio merci - Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	180
3 - Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema HACCP - Progettazione e modellistica - Tecniche di degustazione - Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente	210
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	- Alfabetizzazione informatica	12
	- Lingua straniera	30

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.

L'Associazione Master School si impegna, altresì, ad osservare gli obblighi nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 6 dell'Avviso 7/2023, il presente Bando è riservato ai soggetti regolarmente iscritti all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione come aggiornato e, subordinatamente, agli iscritti

all'Elenco Formatori 2° livello, rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

La posizione di cui al presente bando, relativamente ai moduli formativi sopra specificati, è:

Area funzionale: 3 EROGAZIONE

3.1. Formatore

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

Qualora le candidature fossero inferiori alla copertura dell'organico richiesto o a seguito di dimissioni o rinunce volontarie, l'ente riaprirà il 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 all'inserimento nell'Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale siciliana, ai sensi della Circolare Assessoriale n. 1 del 15/05/2013 e/o comunque preclusivi allo svolgimento dell'incarico previsto;
- d) non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e) non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
- f) essere iscritto all'Albo Regionale di cui all'art. 5 della Legge Regionale 10 Luglio 2018 n. 10 o nel registro Elenco formatori 2° livello, e comunque inserito nel SARF della Regione Siciliana di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.
- g) non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, così come previsto dal Patto di Integrità, ovvero parente entro il quarto grado o affine entro il terzo, di soggetti che prestano attività lavorativa a qualunque titolo presso uffici dell'Amministrazione Regionale esercitanti competenze aventi refluenze nel settore della Formazione Professionale;
- h) possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- i) possedere almeno comprovata esperienza sia professionale che didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida;
- j) 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;
- k) 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, C).

La sottoscrizione delle suddette autocertificazioni comporta assunzione di responsabilità da parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, oltreché 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 rinvierà 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:

- copia documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia codice fiscale;
- curriculum vitae, in formato "Europass", pena l'inammissibilità dell'istanza, da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per la valutazione;
- scheda di autovalutazione titoli posseduti secondo lo schema (allegato B) allegato alla presente bando;
- dichiarazione di disponibilità all'incarico (Allegato C);
- informativa trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 2016/679 regolarmente sottoscritta.
- 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 9:30 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 **3 gennaio 2024** 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 7/2023 –BANDO RECLUTAMENTO 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 **3 gennaio 2024** alle ore **23:59**. L'e-mail dovrà contenere nell'oggetto la seguente dicitura: "Cognome e Nome - Avviso 7/2023 – BANDO RECLUTAMENTO DOCENTE"

Non saranno ammesse a valutazione le candidature:

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

ART. 4 MODALITÀ DI SELEZIONE

L'accertamento dei requisiti richiesti, da intendersi come minimi, e il controllo delle domande pervenute saranno effettuati da una apposita Commissione.

La selezione si svilupperà secondo le seguenti modalità:

- valutazione comparativa delle professionalità dei candidati e della idoneità degli stessi a ricoprire l'incarico sulla base della documentazione presentata e dei punteggi attribuiti secondo la Tabella A di seguito riportata
- eventuale colloquio individuale.



Tabella A

Titoli	Punteggio	Punteggio max
Titolo di studio (*)	Diploma/qualifica professionale= 5 punti Laurea triennale= 8 punti Laurea specialistica per profilo richiesto (voto da 80 a 100) = 10 punti Laurea specialistica per profilo richiesto (voto da 101 a 110) = 15 punti Laurea specialistica per profilo richiesto (voto 110 e lode) = 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 professionale coerente con l'attività proposta	0,75 per ogni anno di esperienza professionale	15
Esperienza didattica coerente con l'attività proposta	0,75 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		

La data del colloquio sarà comunicata sul sito dell'ente al seguente indirizzo: www.masterschool.it

L'assenza al colloquio sarà considerata motivo di rinuncia del candidato.

Saranno ritenuti idonei i candidati che avranno superato la soglia di un punteggio minimo di 65/100.

La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile da una o più commissioni esaminatrici nominate dall'Associazione Master School. Saranno valutati solamente i titoli afferenti alla tipologia dell'intervento.

L'attribuzione delle ore di docenza verrà, in ogni caso, effettuata rispettando quanto previsto dall'Avviso 7/2023 all'Art. 6, e riportato nella tabella relativa alle fasce professionali dei docenti.

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 operativa 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 punteggio riportato dal candidato, di per sé, ritenuto idoneo e che quindi avrà raggiunto il punteggio minimo di 65/100, non produrrà 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 avviso, 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 della formazione professionale 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.

ARTICOLO 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 22/12/2023 mediante:

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

Art. 10 RIFERIMENTI

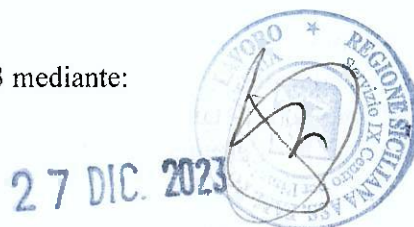
Per informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

Associazione Master School

Viale Africa, 174 – 95129 Catania (CT)

Tel: 095-375633

Mail: info@masterschool.it



ART. 11 CONTROLLI

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

Catania lì 22/12/2023

Firma Legale Rappresentante
(Ing. David Monasteri)

ms
MASTER SCHOOL
FORMAZIONE PROFESSIONALE

Associazione Master School
Viale Africa, 114 - 95126 Catania
C. F./P. IVA 03857830875

27 DIC. 2023

Allegati:

- ALLEGATO A – Domanda di candidatura
- ALLEGATO B – Scheda di Autovalutazione
- ALLEGATO C – Dichiarazione di disponibilità all'incarico
- ALLEGATO D – 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 - Avviso n. 07/2023

Il/La sottoscritto/a _____

nato/a a _____ Prov. _____ il **27 DIC. 2023**

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

CHIEDE

Di partecipare alle procedure di selezione in oggetto per la posizione di Formatore relativamente ai moduli di seguito specificati (barrare la casella corrispondente ai moduli prescelti e per i quali si posseggono i requisiti)

Area professionale: AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca

Titolo percorso: CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti	- Fondamenti di organizzazione aziendale e del lavoro - Caratteristiche dei mercati di riferimento - Principali sistemi informatici per la gestione delle varie attività produttive ed il monitoraggio delle stesse - Elementi di budgeting e contabilità generale - Normativa amministrativo-fiscale - Registrazioni contabili ai fini IVA - Legislazione comunitaria, nazionale, regionale - Elementi di economia e controllo di gestione - Programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura - Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità - Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni agricoltura a basso impatto ambientale - Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria - Elementi di sostenibilità economica ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa - Elementi di sostenibilità sociale	120	

2 - Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti 'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente	- Caratteristiche dei prodotti, servizi e metodi produttivi - Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro - Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per coordinare le attività ed i collaboratori - Elementi di organizzazione del lavoro - Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi - Normativa igienico sanitarie per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare - Normativa rifiuti agricoli - Normativa ambientale e fattori di inquinamento - Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro - Contesti produttivi specificità e organizzazione del lavoro - Sistemi di qualità e principali modelli	90	
3 - Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	- Attrezzature e materiali del settore - Elementi di contabilità e contrattualistica fornitori - Procedura per la gestione degli ordini - Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta - Elementi di comunicazione e problem solving - Elementi di customer satisfaction - Tecniche di analisi della clientela - Tecniche di ascolto - Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti	30	27 DIC. 2023
4 - Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	- Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta - Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato - Tecniche di rilevazione dati - tecniche di marketing - Informatica, innovazione tecnica e tecnologia compreso l'uso del web ed e-commerce - Relazioni di filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare	40	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

Titolo percorso: ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI			
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	- Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi - Tecniche di approntamento - Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	60	
2 - Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	- Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture - Elementi di idraulica legati al settore - Elementi di meccanica legati al settore - Forme di alloggiamento - Forme di ricoveri	90	
3 - Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	- Elementi di ergonomia - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	30	

4 - Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	- Elementi fertilizzanti del suolo - Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni - Esigenze nutrizionali - Fertilizzanti e concimi - Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici - Principali sistemi e forme di produzioni - Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante - Principali tecniche di raccolta dei prodotti	120	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

27 DIC. 2023

Titolo percorso: ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA			
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	- Tipologia di strutture, strumenti e macchinari - Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	78	
2 - Organizzare le fasi dell'intervento	- 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	78	
3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	- Tecniche di lavorazione del terreno - Tecniche di coltivazione - Tecniche di compostaggio - Tecniche di raccolta e conservazione	84	
4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	- 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	120	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

Titolo percorso: TECNICO AMBIENTE ENERGIA SICUREZZA - ECOGESTIONE, AUDIT AMBIENTALE E SICUREZZA IN AZIENDA			
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Applicare il quadro normativo	- Elementi di diritto, normativa e legislazione ambientale - Sistemi di qualità e strumenti di adesione volontaria alla norma - Normativa e legislazione sulla sicurezza	60	
2 - Attuare i principi dell'ecogestione e dello sviluppo sostenibile	- Microbiologia ed ecologia applicata - Elementi di chimica e analisi di laboratorio - Tipologia di filiere e metodologia di analisi del ciclo produttivo - Tecniche per la mitigazione degli impatti	90	
3 - Sviluppare il sistema di gestione della sicurezza, valutando i rischi e individuando	- Analisi e valutazione del rischio - Tipologia di filiere e metodologia di analisi del ciclo produttivo - Normativa e legislazione sulla sicurezza	90	

3

misure di prevenzione e protezione	- Sistema di Gestione della Sicurezza: ruoli e procedure - Procedure e rapporti con gli enti del territorio - Misure di prevenzione e protezione		
4 - Diagnosticare gli impatti e valutare le analisi	- Tipologia di filiere e metodologia di analisi del ciclo produttivo - Metodologie di campionamento e misura - Principi di Valutazione d'Impatto Ambientale (VIA)	120	
5 - Sviluppare procedure integrate tra i sistemi	- Sistemi di qualità e strumenti di adesione volontaria alla norma - Organizzazione aziendale - Adempimenti e procedure relativi a enti e istituzioni del territorio - Attribuzioni di organismi di vigilanza e controllo - Comunicazione efficace e problem solving - Informatica applicata alla gestione e presentazione di dati - Stima dei costi e analisi della fattibilità	120	
6 - Promuovere tecnologie per il risparmio energetico e l'uso delle fonti rinnovabili	- Organizzazione e competenze aziendali - Cenni di termodinamica ed elettrotecnica - Programmi energetici territoriali - Tecnologie e metodologie per il risparmio energetico - Bilanci Ambientali Sistemi di energie rinnovabili	120	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

27 DIC. 2023

Area professionale: **CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica**

Titolo percorso: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB			
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1-Utilizzare l'ambiente operativo	- 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	120	
2- Utilizzare le risorse del Web	- Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete - Tutela e sicurezza dei dati in rete - Web application - Tutela e sicurezza dei dati in rete - Social network	180	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

Scuola

Area professionale: MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Edilizia

Titolo percorso: OPERAIO EDILE POLIVALENTE			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	- Elaborati tecnici - Organigramma - Cronoprogramma - Competenze relazionali - Normativa di sicurezza vigente	90	
2 - Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	- Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche - Libretti e schede tecniche - Normativa di sicurezza vigente	90	
3 - Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore	- Normativa di riferimento - Ponteggi e altre opere provvisorie - Cartellonistica - Strumenti di misura - Tecniche di tracciamento - Tecnologie dei materiali - Armatura in ferro - Casseratura in legno - Tecniche di getto - Tipologie di legatura - Tipologie di muratura - Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco - Finiture - Fasi e tempi di lavorazione	300	
4 - Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	- Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte - Difetti e anomalie - Standard ambientali	120	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	- Alfabetizzazione informatica	12	
	- Lingua straniera	30	

Area professionale: SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione

Titolo percorso: ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	- Elementi di igiene ambientale e alimentare - Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche - Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia - Elementi di primo soccorso - Normative relative alla prevenzione e sicurezza	70	
2 - Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	- Cenni di psicologia dell'età evolutiva - Tipologia di utenza	120	

	- Elementi di attività ludiche - Elementi di puericultura e igiene - Principi e tecniche della comunicazione - Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa - Deontologia professionale		
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	27 DIC. 2023

Area professionale: SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari

Titolo percorso: ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
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.)	- 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 la network analysis - Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	120	
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	- 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 psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno - Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale - Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione - Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	120	
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	- 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	210	

	- Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione - Tecniche di primo soccorso - Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe - Elementi di etica professionale - Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare - Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi - Elementi di sociologia della disabilità - Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo - Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto - Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari		
4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	- Metodi e strumenti di valutazione della didattica - Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità - Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro - Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno - Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	180	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

REGIONE SICILIANA
LAVORO
27 DIC. 2023

Titolo percorso: OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	- 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	60	
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	- 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	60	
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	- 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	120	
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di	- Elementi di osservazione e comunicazione - Teorie e tecniche di comunicazione - Strategie di apprendimento	180	

AN

promuovere lo sviluppo e l'autonomia	- 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		
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)**

Titolo percorso: ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE			
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	- Tecniche di comunicazione - Tecniche di archiviazione - Corrispondenza commerciale - Tecniche di segreteria - Funzionalità del software applicativo d'ufficio	180	
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale - Strumenti di incasso e pagamento - Elementi di organizzazione aziendale	180	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

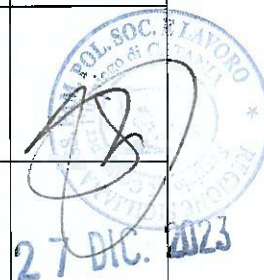
Titolo percorso: ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA			
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Collaborare alla gestione del magazzino	- Elementi di merceologia - Elementi di approvvigionamento e logistica - Tecniche di gestione del magazzino - Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	120	
2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	- Procedure di ricevimento - Elementi di stoccaggio delle merci	90	
3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	- Procedure di spedizione	90	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

Area professionale: TURISMO E SPORT/Servizi turistici

Titolo percorso: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	- 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	120	
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	- 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	60	
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	- 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	180	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

Titolo percorso: TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	- 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	120	
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	- Tecniche di comunicazione e relazione - Elementi di networking - Elementi di marketing territoriale	60	
3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	- 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	90	
4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	- Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale - Marketing dell'accoglienza turistica - Promozione turistica e web marketing - Lingue straniere per il turismo - Qualità del servizio	90	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	12 12 30	

Titolo percorso: SOMMELIER			
MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI PROFILO	CONOSCENZE	ORE	SEGNARE CON UNA X
1 - Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	- Elementi di enologia - Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche - Terminologia tecnica in lingua straniera - Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	90	
2 - Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci - Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande - Tecniche di stoccaggio merci - Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	180	
3 - Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp - Progettazione e modellistica - Tecniche di degustazione - Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente	210	
MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TRASVERSALI	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	- Alfabetizzazione informatica	12	
	- Lingua straniera	30	



SEDI FORMATIVE	SEGNARE CON UNA X
Catania (CT)	
Piazza Armerina (EN)	
Comiso (RG)	
Lentini (SR)	
Montevago (AG)	
Caltagirone (CT)	

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

DICHIARA

- 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 iscritto al Registro dei formatori SARF (Sistema Albo Registro Formatori) della Regione Siciliana - CIRCOLARE N. 2 DEL 12/09/2022
- 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 prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

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) dichiarazione di disponibilità all'incarico (Allegato C);
- f) 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



27 DIC. 2023

ALLEGATO B - Scheda di Autovalutazione

27 DIC. 2023

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

OGGETTO: bando di selezione pubblica per l'individuazione di personale esterno - Avviso n. 07/2023

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			

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.

Tabella A: Legenda di valutazione dei titoli

Titoli	Punteggio	Punteggio max
Titolo di studio (*)	Diploma/qualifica professionale= 5 punti Laurea triennale= 8 punti Laurea specialistica per profilo richiesto (voto da 80 a 100) = 10 punti Laurea specialistica per profilo richiesto (voto da 101 a 110) = 15 punti Laurea specialistica per profilo richiesto (voto 110 e lode) = 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	0,75 per ogni anno di esperienza professionale	15
Esperienza <u>didattica</u> coerente con l'attività proposta	0,75 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		

Data



27 DIC. 2023

Firma



27 DIC. 2023

ALLEGATO C - Dichiarazione di disponibilità all'incarico

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

Oggetto: Bando di selezione pubblica per l'individuazione di personale esterno - Avviso n. 07/2023

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
avendo presentato la propria candidatura per la posizione di Formatore relativamente ai moduli specificati nell'Allegato A

DICHIARA

Di essere disponibile all'accettazione dell'incarico di docenza per i moduli oggetto della candidatura
per le sedi di _____

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

Data

Firma

ALLEGATO D – 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,

27 DIC. 2023



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.

1. 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

Fermo 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 1, 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



27 DIC. 2027

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.

27 DIC. 2023

Luogo.....Data.....

Nome.....Cognome.....



Firma

