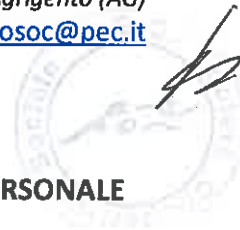


**Allegato 1**

*"Avviso n. 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"*

All'Ente A.G.O. Società Cooperativa Sociale  
Via Piersanti Mattarella, 179  
92100 Agrigento (AG)  
Posta Elettronica Certificata [agosoc@pec.it](mailto:agosoc@pec.it)

**ISTANZA DI PARTECIPAZIONE  
BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA PER LA RICERCA, SELEZIONE E RECLUTAMENTO DI PERSONALE  
DOCENTE**



Il sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
residente in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
Tel. Cellulare \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
PEC \_\_\_\_\_

in riferimento al Bando di evidenza pubblica per la ricerca, la selezione ed il reclutamento di personale docente da utilizzare nell'ambito dell'"Avviso n. 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"

**CHIEDE**

di partecipare alle procedure di selezione in oggetto in riferimento ai seguenti corsi e per lo svolgimento dei moduli di seguito specificati (indicare con una X i moduli di interesse e/o la relativa sede, è possibile barrarle entrambe):

**Titolo denominazione del corso: Operatore Socio Assistenziale – OSA EQF 3**

**Durata Ore 754 di cui stage 210**

**Sede del corso: Agrigento  e Casteltermeni (AG)**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
<b>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</b>	I bisogni primari: tecniche di base	20	
	Sicurezza e prevenzione	10	
	Elementi di osservazione e comunicazione	10	
	Tecniche di mobilitazione	10	
	Elementi di primo soccorso	20	
	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	20	
	Elementi di igiene personale	20	
	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	5	
	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	5	
<b>Supportare la persona nelle attività domestico</b>	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	20	

<b>alberghiere e igienico ambientali</b>	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	10	
	Preparazione dei pasti	30	
	Prevenzione incidenti domestici	20	
	Elementi di igiene alimentare	20	
<b>Gestire dinamiche di relazione d'aiuto</b>	Tipologia di utenza	30	
	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	30	
	Tecniche di osservazione	20	
	Teorie e tecniche di comunicazione	20	
	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	10	
	Etica e deontologia professionale	10	
<b>Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia</b>	Elementi di osservazione e comunicazione	10	
	Teorie e tecniche di comunicazione	10	
	Strategie di apprendimento	10	
	Teorie e tecniche di gestione di conflitti	20	
	Tecniche di ascolto e comunicazione	20	
	Elementi di psicologia relazione	20	
	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	10	
	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	10	
	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	15	
	Elementi di psicologia sociale	20	
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Assistente all'Autonomia e alla Comunicazione EQF 4**

**Durata Ore 954 di cui stage 180**

**Sede del corso: Agrigento**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
<b>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.)</b>	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20	
	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20	
	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20	
	Principi della comunicazione verbale e non verbale	15	
	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	15	
	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20	
	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20	

	Strumenti per la network analysis	10	
	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20	
<b>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</b>	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	20	
	Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa	20	
	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	25	
	Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	15	
	Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	25	
	Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psicosociale	25	
	Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	15	
	Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	15	
<b>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</b>	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10	
	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	30	
	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	20	
	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	30	
	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10	
	Normativa in materia di protezione di dati personali	10	
	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	10	
	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	10	
	Tecniche di primo soccorso	20	
	Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20	

	Elementi di etica professionale	10	
	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	25	
	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	25	
	Elementi di sociologia della disabilità	20	
	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	30	
	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	20	
	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	20	
<b>Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</b>	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10	
	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10	
	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20	
	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	15	
	Teorie e metodologie della valutazione psicopedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	15	
	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	10	
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Collaboratore di Cucina EQF 2**

**Durata Ore 554 di cui stage 150**

**Sede del corso: Agrigento**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
<b>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</b>	Attrezzature di servizio	20	
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	30	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	30	
	Principali terminologie tecniche di settore	20	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	20	
	Tecniche di pianificazione	20	
<b>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e</b>	Elementi di gastronomia	40	
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	50	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	40	

nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	70	
	Utensili per la preparazione dei cibi	30	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

Titolo denominazione del corso: Collaboratore di Sala e Bar EQF 2

Durata Ore 554 di cui stage 150

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	20	
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20	
	Principali terminologie tecniche di settore	20	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	20	
	Tecniche di pianificazione	20	
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Tecniche di comunicazione	20	
	Tecniche di servizio base ed avanzate	40	
	Tipologie di servizio banqueting	40	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto dell'enorme igienico-sanitarie vigenti	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	20	
	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	30	
	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	20	
	Tecniche di servizio al tavolo	30	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

Titolo denominazione del corso: Sommelier EQF 2

Durata Ore 654 di cui stage 120

Sede del corso: Agrigento  e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	Elementi di enologia	40	
	Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche	40	
	Terminologia tecnica in lingua straniera	30	
	Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	40	
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci	40	
	Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande	40	
	Tecniche di stoccaggio merci	30	
	Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	40	

<b>Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente</b>	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp	40	
	Progettazione e modellistica	30	
	Tecniche di degustazione	70	
	Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione	40	
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Tecnico di Accoglienza Turistica EQF 5**

**Durata Ore 654 di cui stage 180**

**Sede del corso: Agrigento**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
<b>Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio</b>	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	20	
	Strutture e servizi turistici del territorio	20	
	Tecniche di analisi della domanda turistica	30	
	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	10	
	Elementi di legislazione turistica	20	
<b>Rapportarsi con i principali attori del settore turistico</b>	Tecniche di comunicazione e relazione	30	
	Elementi di networking	20	
	Elementi di marketing territoriale	30	
<b>Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista</b>	Psicologia del turista	20	
	Tecniche di comunicazione e relazione	30	
	Tecniche di negoziazione e problem solving	30	
	Lingue straniere per il turismo	10	
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	30	
<b>Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione</b>	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	30	
	Marketing dell'accoglienza turistica	30	
	Promozione turistica e web marketing	30	
	Lingue straniere per il turismo	20	
	Qualità del servizio	10	
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura EQF 2**

**Durata Ore 654 di cui stage 180**

**Sede del corso: Agrigento**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
<b>Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari</b>	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	40	
	Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	40	
<b>Organizzare le fasi dell'intervento</b>	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	20	



	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	20
	Elementi di agronomia	30
	Elementi di botanica	20
	Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	30
<b>Eeguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti</b>	Tecniche di lavorazione del terreno	20
	Tecniche di coltivazione	30
	Tecniche di compostaggio	30
	Tecniche di raccolta e conservazione	30
<b>Eeguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi</b>	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto	20
	Tecniche di preparazione delle piante e del terreno	30
	Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi	40
	Tecniche di conservazione e distribuzione	20
<b>Moduli formativi aggiuntivi</b>	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12
	Lingua straniera	30

Titolo denominazione del corso: Addetto agli Stucchi e ai Decori EQF 2

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento  e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
<b>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</b>	Elaborati tecnici	20	
	Organigramma	5	
	Cronoprogramma	5	
	Competenze relazionali	10	
	Normativa di sicurezza vigente	10	
<b>Eeguire gli stucchi sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore</b>	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	
	Caratteristiche dei supporti (stato, umidità, corrosione, ecc.)	20	
	Tecnologia dei materiali	20	
	Elementi decorativi: tipologie e modalità di posa	30	
<b>Eeguire opere di tinteggiatura sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore</b>	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	
	Teoria del colore	10	
	Tecniche di preparazione dei fondi	30	
	Caratteristiche dei materiali di supporto	30	
	Modalità di stesura	40	
<b>Eeguire decorazioni sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza</b>	Stili architettonici e tecniche di disegno	20	
	Materiali, supporti e strumenti	30	
	Modalità di trasferimento del disegno sulla superficie (bozzetto e spolvero, disegno a mano, ecc.)	20	

specifici di settore	Teoria del colore	10	
	Tecniche di decorazione	40	
Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	20	
	Difetti e anomalie	30	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Operaio Edile Polivalente EQF 2**

**Durata Ore 1054 di cui stage 300**

**Sede del corso: Agrigento**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
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	30	
	Organigramma	20	
	Cronoprogramma	20	
	Competenze relazionali	20	
Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	Normativa di sicurezza vigente	10	
	Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche	40	
	Libretti e schede tecniche	40	
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 sicurezza vigente	40	
	Normativa di riferimento	30	
	Ponteggi e altre opere provvisorie	30	
	Cartellonistica	20	
	Strumenti di misura	30	
	Tecniche di tracciamento	30	
	Tecnologie dei materiali	30	
	Armatura in ferro	30	
	Casseratura in legno	30	
	Tecniche di getto	30	
	Tipologie di legatura	30	
	Tipologie di muratura	30	
	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	30	
	Finiture	30	
Fasi e tempi di lavorazione	20		
Valutare la qualità della lavorazione in rapporto	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	30	



agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	Difetti e anomalie	20	
	Standard ambientali	30	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE EQF 3**  
Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento  e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	Normativa e legislazione tecnica di riferimento	30	
	Agevolazioni per il risparmio energetico	30	
	Tecnologia degli impianti ad energia solare	50	
	Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto	40	
	Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti	50	
Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto	Installazione dei sistemi ad energia solare	50	
	Tecniche di manutenzione	50	
	Tecniche di verifica e collaudo	50	
Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente	Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica	30	
	Libretto d'uso e manutenzione	40	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI TERMICI E DI CLIMATIZZAZIONE EQF 3**

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Progettare gli impianti termici e di climatizzazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti	Elementi di progettazione degli impianti	30	
	Tecnologia degli impianti	30	
	Disegno tecnico	20	
	Normativa tecnica	20	
Installare gli impianti termici e di climatizzazione	Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo	40	
	Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi	40	
	Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione	40	
Effettuare le verifiche e il collaudo degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica	Strumenti di misura e verifica	30	
	Tecniche di collaudo degli impianti	40	
	Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti	30	

necessaria			
Effettuare la manutenzione degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria	Tecniche di manutenzione	30	
	Strumenti di controllo e di diagnostica	30	
	Sistemi di misura e rilevazione	20	
	Documentazione degli impianti	20	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Addetto Amministrativo Segretariale EQF 2**

**Durata Ore 654 di cui stage 180**

**Sede del corso: Agrigento  e Casteltermini (AG)**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	40	
	Tecniche di archiviazione	40	
	Corrispondenza commerciale	40	
	Tecniche di segreteria	40	
	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	50	
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	70	
	Strumenti di incasso e pagamento	70	
	Elementi di organizzazione aziendale	70	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Tecnico specializzato in amministrazione del personale EQF 5**

**Durata Ore 854 di cui stage 240**

**Sede del corso: Agrigento**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Inquadrare il rapporto di lavoro in relazione alla normativa di riferimento	Diritto del lavoro e contrattualistica del rapporto di lavoro	150	
	Procedure di assunzione, trasformazione e cessazione del rapporto di lavoro	150	
Gestire le procedure di amministrazione del personale	Normativa previdenziale, fiscale e assicurativa di riferimento	120	
	Tecniche di amministrazione del personale e applicativo gestionale di riferimento	140	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Tecnico specializzato E-Commerce EQF 5**

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento  e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Gestire soluzione di commercio elettronico	Normativa civilistica e fiscale del commercio on-line e diritti del consumatore	30	
	Tecniche di e-commerce	40	
	Tecniche di networking	40	
	Progettazione di soluzioni di e-commerce	50	
Gestire la compravendita on-line	Tecniche di incasso on-line	30	
	Elementi di Customer Service	20	
	Elementi di sicurezza informatica	30	
	Documenti della compravendita on-line	20	
Definire strategie per la progettazione di soluzioni di e-commerce	Elementi di marketing	50	
	Tecniche di Web-marketing	40	
	Tecniche di comunicazione	30	
	Tecniche di reporting	40	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

Titolo denominazione del corso: **Tecnico specializzato in Marketing - Comunicazione EQF 5**

Durata Ore 854 di cui stage 240

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Individuare e applicare strategie di analisi	Elementi di marketing	40	
	Analisi di mercato e metodologie della ricerca sociale	50	
	Elementi di statistica applicata	30	
	Software per la ricerca dei dati	30	
Individuare e applicare strategie di marketing	Tecniche di marketing	40	
	Elementi di budget	30	
	Tecniche di pianificazione operativa	40	
	Tecniche di comunicazione	40	
Individuare e applicare strategie di miglioramento	Analisi e elaborazione dei dati anche tramite l'uso di strumenti ICT	30	
	Tecniche di monitoraggio, valutazione dei risultati e customer satisfaction	40	
	Elementi di miglioramento continuo	30	
Definire piani di comunicazione coerenti con le strategie aziendali	Il sistema dei media	40	
	Elementi e tecniche di "comunicazione efficace"	40	
	Tecniche pubblicitarie e promozionali	40	
	Elementi tecnici di base sui principali supporti della comunicazione pubblicitaria	40	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

**Titolo denominazione del corso: Operatore Informatico di Risorse Web EQF 3**

**Durata Ore 554 di cui stage 150**

**Sede del corso: Agrigento**

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema	40	
	Introduzione alle reti	30	
	Funzionalità dell'ambiente operativo	40	
	Software per il trattamento dati	30	
	Trattamento testi per il web	30	
	Elementi di comunicazione mediale	30	
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30	
	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	30	
	Web application	30	
	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30	
	Social network	30	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

A tal fine, ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni e conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi degli art. 75 e 76 del citato D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

**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 avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego 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 non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, ovvero parente entro il quarto grado o affini 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;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio: \_\_\_\_\_;
- di essere in possesso delle competenze ed esperienze richieste dal suddetto profilo come da allegato Curriculum Vitae;
- che tutti i dati e le informazioni riportati sulla presente domanda sono veritieri;

- che tutti i dati e le informazioni riportati sull'allegato Curriculum Vitae corrispondono al vero, e che i titoli e le esperienze riportati nello stesso sono realmente posseduti;
- di essere iscritto/a all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione, ovvero
- di essere iscritto/a all'Elenco Formatori 2° livello;
- di avere preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

**Luogo e Data**

**FIRMA**

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ al  
fine di consentire il corretto svolgimento delle attività previste dalle leggi nell'ambito delle quali il progetto è  
approvato, e degli adempimenti previsti dalle norme vigenti,

AUTORIZZA

A.G.O. Società Cooperativa Sociale al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 e  
s.m.i..

**Luogo e Data**

**FIRMA**

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

**Allegati:**

- curriculum vitae in formato Europeo datato e firmato;
- copia del documento di riconoscimento in corso di validità
- copia del codice fiscale;
- Allegato 2 – Autocertificazione titoli e Competenze
- Allegato 3 – Scheda di Autovalutazione

