

**SERVIZIO X - C.P.I.**  
**AGRIGENTO**  
06 MAR 2017

PROT. N. \_\_\_\_\_

**Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014/2020"**

**BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA**

PER LA RICERCA, LA SELEZIONE ED IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DA UTILIZZARE NEL PROGETTO

A.G.O. Società Cooperativa Sociale, in attuazione all'Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

**VISTO**

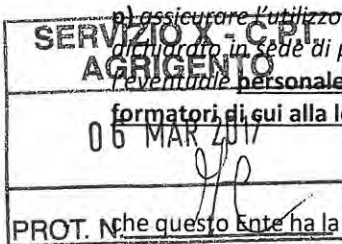
- il D.D.G. n. 2895 del 13/06/2016 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Sicilia Fondo Sociale Europeo 2014/2020;
- il D.D.G. n. 4228 del 01/08/2014, decreto di aggiornamento dell'Albo regionale degli Operatori della Formazione professionale;
- il D.D.G. n. 169 del 23/01/2017, decreto di approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali ammesse a finanziamento, nel quale A.G.O. Società Cooperativa Sociale ha avuto approvate 2 Proposte Progettuali;
- l'Art. 5 del PATTO DI INTEGRITÀ tra la Regione Siciliana - Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale e A.G.O. Società Cooperativa Sociale;
- la Nota Prot. n. 1822 del 11/01/2017 dell'Assessorato dell'Istruzione e della formazione professionale - Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

**CONSIDERATO**

- che questo Ente intende avviare un processo di reclutamento del personale non in organico necessario per l'attuazione delle attività formative dell'annualità 2017, relativo al seguente Progetto e relativi Corsi/Edizioni:

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295								
ID corso	ID Edizion n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Ore	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 2146	ED 4728	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2146	ED 5617	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2145	ED 4727	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Agrigento	SI	660	15
CS 2145	ED 5585	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Ribera	SI	660	15

- che questo Ente, in attuazione a quanto previsto dal citato Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014/2020, approvato con D.D.G. N. 2895 del 13/06/2016 dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione professionale - Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione professionale, è tenuto a rispettare gli obblighi previsti dall'**ARTICOLO 13. OBBLIGHI DEL BENEFICIARIO** del suddetto Avviso e precisamente ai punti: **d) gestire in proprio (attraverso personale dipendente o mediante ricorso a prestazione professionale individuale) le attività previste nella proposta progettuale [...]; m) pubblicizzare, attraverso procedure di trasparenza e chiarezza, le modalità di selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'Avviso, con puntuale specifica dei ruoli e compiti da svolgere;**



p) assicurare l'utilizzo di personale adeguato nella realizzazione delle attività previste dal progetto, secondo quanto ~~richiesto in sede di~~ presentazione della proposta progettuale e della progettazione esecutiva [...]; q) selezionare ~~eventuale~~ personale dipendente aggiuntivo a quello di cui si dispone in organico prioritariamente dall'albo dei formatori di cui alla legge regionale 24/1976;

#### TENUTO CONTO

che questo Ente ha la necessità di reclutare personale da impegnare nei percorsi approvati e finanziati nell'ambito dell'Avviso pubblico N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Sicilia Fondo Sociale Europeo 2014/2020 - pubblicato con DDG 2895 del 13/06/2016.

#### DISPONE

Il presente bando per l'individuazione di personale docente e non docente esterni/esperti, con specifica esperienza didattica e/o professionale, da impegnare nei percorsi approvati e finanziati nell'ambito dell'Avviso pubblico N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Sicilia Fondo Sociale Europeo 2014/2020 - pubblicato con DDG 2895 del 13/06/2016.

#### ARTICOLO 1. REQUISITI GENERALI DI ACCESSO

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

- essere cittadino italiano o di uno stato facente parte della Comunità Europea;
- essere iscritto nelle liste elettorali di un Comune dello Stato di appartenenza o provenienza;
- essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- non aver riportato condanne penali;
- non aver procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- non essere stato dichiarato decaduto da un impegno 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 aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

#### ARTICOLO 2. POSIZIONI DISPONIBILI

È indetta una selezione mediante Evidenza Pubblica per l'assunzione con contratto di lavoro subordinato secondo il CCNL della Formazione Professionale, e/o contratti di prestazione individuale professionale e di altre tipologie previste dalla vigente normativa, del personale da impegnare per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Sicilia Fondo Sociale Europeo 2014/2020 - pubblicato con DDG 2895 del 13/06/2016.

L'elenco dell'organico richiesto e/o dei moduli, presenti nelle tabelle sotto riportate è consultabile anche sul sito dell'Ente all'indirizzo <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html> dal quale può essere scaricata la domanda di partecipazione.

A.G.O. Società Cooperativa Sociale, in un'ottica di coerenza con la proposta progettuale presentata, si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione ai moduli oggetto di formazione.

Pertanto, gli aspiranti candidati, al momento della presentazione della domanda, dovranno:

- ✓ dimostrare preferibilmente 10 anni di comprovata esperienza didattica e/o professionale;
- ✓ possedere certificate competenze didattico-professionali adeguate e coerenti con i moduli formativi per i quali si candideranno.

A.G.O. Società Cooperativa Sociale, si impegna, altresì, ad osservare l'obbligo di ricorrere prioritariamente al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla Legge Regionale 24 del 1976.



**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE NON DOCENTE**  
**PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295**  
**Sede di lavoro: Agrigento e/o Ribera**

La figura ricercata è la seguente:

Profilo	Mansioni
Collaboratore Amministrativo	Il Collaboratore amministrativo cura la registrazione dei documenti contabili, la predisposizione degli atti amministrativi e contabili nella gestione delle risorse umane, la rendicontazione, la raccolta e l'archiviazione dei documenti e, in collaborazione con i coordinatori, la verifica e il controllo degli stati di avanzamento del budget; collabora alla predisposizione degli atti amministrativi e contabili, alla preparazione dei rendiconti, delle verifiche contabili/rendicontative e alla gestione amministrativa dei progetti.

**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE**  
**ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 4728 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina**  
**Sede del corso: Agrigento**

I moduli formativi oggetto di docenza sono i seguenti:

Modulo	Ore modulo
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20
Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15
Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40
Elementi di merceologia delle materie prime	40
Tecniche di cucina	100
Qualità dei prodotti alimentari	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32

**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE NON DOCENTE**  
**ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 4728 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina**  
**Sede del corso: Agrigento**

La figura ricercata è la seguente:

Profilo	Mansioni
Tutor	La risorsa umana supporta gli allievi nelle attività formative, facilitando l'interazione degli stessi. Si occupa della registrazione giornaliera dei dati relativi alla presenza degli allievi e dei docenti ed alle attività ad esse connesse, ivi compresa la trasmissione telematica al sistema informatico dell'AdG. Provvede al protocollo e all'archiviazione degli atti. Supporta i docenti nelle attività amministrative ed informative. Predisporre gli atti in sede di riunioni, verbali, fotoreproduzione, predisporre e redige atti amministrativi.

SERVIZIO X - CPI  
AGRIGENTO

06 MAR 2017

PROT. N.

I moduli formativi oggetto di docenza sono i seguenti:

**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE**

ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 5617 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina

Sede del corso: Agrigento

Modulo	Ore modulo
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20
Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15
Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40
Elementi di merceologia delle materie prime	40
Tecniche di cucina	100
Qualità dei prodotti alimentari	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32

**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE NON DOCENTE**

ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 5617 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina

Sede del corso: Agrigento

La figura ricercata è la seguente:

Profilo	Mansioni
Tutor	La risorsa umana supporta gli allievi nelle attività formative, facilitando l'interazione degli stessi. Si occupa della registrazione giornaliera dei dati relativi alla presenza degli allievi e dei docenti ed alle attività ad esse connesse, ivi compresa la trasmissione telematica al sistema informatico dell'AdG. Provvede al protocollo e all'archiviazione degli atti. Supporta i docenti nelle attività amministrative ed informative. Predisporre gli atti in sede di riunioni, verbali, fotocopie, predisporre e redige atti amministrativi.



PO FSE Sicilia 2014-2020

**SERVIZIO X - C.P.I.  
AGRIGENTO**

06 MAR 2017

PROT. N. 

**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE**

ID corso: CS 2145 - ID Edizione n.: ED 4727 - Titolo denominazione del corso: Tecnico di accoglienza turistica

Sede del corso: Agrigento

I moduli formativi oggetto di docenza sono i seguenti:

Modulo	Ore modulo
Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15
Organizzazione dei servizi turistici	20
Elementi di legislazione turistica	15
Tecniche di analisi della domanda turistica	15
Tecniche di comunicazione e relazione	25
Elementi di marketing territoriale	40
Elementi di networking	15
Psicologia del turista	15
Lingua inglese e microlingua di settore	50
Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20
Tecniche di negoziazione e problem solving	15
Elementi di marketing turistico	40
Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30
Promozione turistica e web marketing	30
Qualità del servizio	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32



SERVIZIO C.P.I.  
AGRIGENTO  
ID corso: CS 2145 - ID Edizione n.: ED 5585 - Titolo denominazione del corso: Tecnico di accoglienza turistica  
Sede del corso: Ribera  
08 MAR 2017  
PROT. N. \_\_\_\_\_

Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - PO FSE Sicilia 2014 -2020

**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE**

ID corso: CS 2145 - ID Edizione n.: ED 5585 - Titolo denominazione del corso: Tecnico di accoglienza turistica  
Sede del corso: Ribera

Moduli formativi oggetto di docenza sono i seguenti:

Modulo	Ore modulo
Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15
Organizzazione dei servizi turistici	20
Elementi di legislazione turistica	15
Tecniche di analisi della domanda turistica	15
Tecniche di comunicazione e relazione	25
Elementi di marketing territoriale	40
Elementi di networking	15
Psicologia del turista	15
Lingua inglese e microlingua di settore	50
Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20
Tecniche di negoziazione e problem solving	15
Elementi di marketing turistico	40
Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30
Promozione turistica e web marketing	30
Qualità del servizio	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32

**POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE NON DOCENTE**

ID corso: CS 2145 - ID Edizione n.: ED 5585 - Titolo denominazione del corso: Tecnico di accoglienza turistica  
Sede del corso: Ribera

La figura ricercata è la seguente:

Profilo	Mansioni
Tutor	La risorsa umana supporta gli allievi nelle attività formative, facilitando l'interazione degli stessi. Si occupa della registrazione giornaliera dei dati relativi alla presenza degli allievi e dei docenti ed alle attività ad esse connesse, ivi compresa la trasmissione telematica al sistema informatico dell'AdG. Provvede al protocollo e all'archiviazione degli atti. Supporta i docenti nelle attività amministrative ed informative. Predisporre gli atti in sede di riunioni, verbali, fotoriproduzione, predisporre e redige atti amministrativi.

06 MAR 2017  
 [Signature]  
 [Stamp]

**ARTICOLO 3. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO**

La selezione, previa verifica di conformità della documentazione allegata all'istanza, sarà effettuata, da una Commissione nominata dall'Ente, tramite comparazione delle schede previste dal bando e presentate dai candidati, i Curricula pervenuti, al fine di assegnare un punteggio scaturente dai sotto-elencati criteri di valutazione e lo svolgimento di un colloquio.

**CRITERI PUNTEGGIO RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE**

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
<b>A1</b> Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica coerente con il modulo oggetto della candidatura.	*****	<b>20</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)
	<b>OPPURE</b>		
	Laurea breve, almeno triennale, coerente con il modulo oggetto della candidatura.	*****	<b>10</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)
	<b>OPPURE</b>		
	Diploma di scuola media superiore	*****	<b>5</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)
<b>A2</b> Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	<b>1 punto</b> per ogni titolo	<b>5</b> (max 5 Titoli)
<b>B1</b> Esperienza Didattica	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto di interesse	<b>2 punti</b> per ogni anno di esperienza	<b>20</b> (max 10 anni)
<b>B2</b> Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento pari o superiore a 10 anni	<b>2 punti</b> per ogni anno di esperienza	<b>20</b> (max 10 anni)
<b>C1</b> Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013 (le due iscrizioni sono cumulabili)	Iscrizione Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24.	*****	<b>2</b>
		*****	<b>10</b>
<b>C2</b> Esperienza pregressa con l'ente gestore	Esperienza Professionale e/o di docenza pregressa nell'ambito di attività promosse e gestite da A.G.O. Società Cooperativa Sociale	*****	<b>3</b>
<b>D1</b> Colloquio	Colloquio approfondito al fine di individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto e profilo professionale e il campo di attività richiesto anche mediante l'ausilio di eventuali prove pratiche	*****	<b>20</b>
<b>TOTALE</b>			<b>100</b>

Il colloquio individuale mira a valutare:

- **Affidabilità:** saranno valutate eventuali pregresse esperienze, con prevalenza svolte negli ultimi tre anni;
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso formativo e del percorso professionale con il modulo per cui ci si candida;
- **Disponibilità di tempo e spostamenti:** sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere il proprio lavoro in coerenza con le sedi e la calendarizzazione delle lezioni/attività;
- **Capacità di gestione del ruolo:** sarà valutata la capacità di gestione e animazione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento.

**CRITERI PUNTEGGIO RECLUTAMENTO PERSONALE NON DOCENTE**

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
<b>A1</b> Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	*****	<b>20</b> (Non cumulabile con altre lauree neppure brevi)
	<b>OPPURE</b>		
	Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale	*****	<b>10</b> (Non cumulabile con altre lauree di cui sopra)
	<b>OPPURE</b>		
	Diploma di scuola media superiore	*****	<b>5</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)
<b>A2</b> Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di Formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	<b>1 punti</b> per ogni titolo	<b>5</b> (max 5 Titoli)
<b>B1</b> Esperienza professionale	Esperienza professionale coerente/specifica con la figura professionale prescelta	<b>2 punti</b> per ogni anno di esperienza	<b>20</b> (max 10 anni)
<b>C1</b> Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (le due iscrizioni sono cumulabili)	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le Professioni non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	*****	<b>2</b>
	Iscrizione Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24	*****	<b>10</b>
<b>C2</b> Esperienza pregressa con l'ente gestore	Esperienza Professionale e/o di docenza pregressa nell'ambito di attività promosse e gestite da A.G.O. Società Cooperativa Sociale	*****	<b>3</b>
<b>D1</b> Competenze pratiche	Prova pratica di informatica: elaborazione documenti; fogli elettronici e di calcolo; navigazione in rete; gestione documentale digitale. Prova pratica per la gestione di documenti e registri cartacei.	<b>2 punti</b> per ogni prova	<b>10</b>
<b>F1</b> Colloquio	Colloquio approfondito al fine di valutare competenze e motivazione per individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto, profilo professionale e campo di attività richiesto.	*****	<b>30</b>
<b>TOTALE</b>			<b>100</b>

Il colloquio individuale mira a valutare:

- **Affidabilità:** saranno valutate eventuali pregresse esperienze, con prevalenza svolte negli ultimi tre anni;
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso formativo e del percorso professionale con la posizione per cui ci si candida;
- **Disponibilità di tempo e spostamenti:** sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere il proprio lavoro in coerenza con le sedi e la calendarizzazione delle lezioni/attività;
- **Capacità di gestione del ruolo:** sarà valutata la capacità di gestione e animazione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento.





#### ARTICOLO 4. COMMISSIONE ESAMINATRICE

La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente A.G.O. Società Cooperativa Sociale che procederà con successivo atto alla nomina di una Commissione al fine di dare seguito alle operazioni di selezione.

Saranno valutati solamente i titoli afferenti la tipologia dell'intervento, a parità di punteggio precede il candidato con minore età anagrafica.

#### ARTICOLO 5. CANDIDATURA E CONDIZIONI

La candidatura potrà essere presentata per una sola area di lavoro (personale docente/personale non docente). La candidatura per entrambe le aree da parte dello stesso soggetto determinerà l'immediata esclusione del candidato per entrambi le aree.

Gli aspiranti candidati appartenenti all'Albo dei Formatori dovranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza.

Nel caso di personale non docente, per il profilo Tutor, l'assegnazione del corso e/o della sede sarà determinata a giudizio insindacabile dell'ente, al fine di garantire a priori, il più possibile, il presidio di tutti i corsi da parte del tutor, in considerazione che i corsi potranno svolgersi in orari coincidenti e/o in ore antimeridiane e pomeridiane a seconda della disponibilità delle aule ove si svolgeranno i corsi.

Inoltre, per i docenti/esperti incaricati nell'attività di docenza, è preferenziale possedere almeno 10 anni di esperienza professionale e/o 10 anni di esperienza come docente, entrambi in contesti coerenti con le attività ed i moduli proposti, in coerenza con quanto dichiarato nella proposta progettuale presentata (nello specifico il **75% delle ore di docenza da attribuire a personale con esperienza didattica e professionale uguale o superiore a 10 anni**).

Tali caratteristiche saranno oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, in sede di rendicontazione, per non la veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si avvarrà per eventuali adempimenti connessi scaturenti, anche in ordine ed in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'autorità di gestione che dovesse rilevarne l'infondatezza o siano state rese dichiarazioni false.

#### ARTICOLO 6. PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

1. I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, pena inammissibilità:

- specifico istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l' **Allegato 1** (scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html> pena inammissibilità) indirizzata a A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella, 179 CAP 92100 Agrigento (AG);
- dettagliato curriculum vitae, esclusivamente in formato Europeo "EUROPASS" (scaricabile da internet, pena inammissibilità), da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterrà opportuno.
- autocertificazione, utilizzando esclusivamente l'**Allegato 2** attestante gli anni di esperienza professionale coerenti con le attività proposte e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte (scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html>, pena inammissibilità);
- fotocopia firmata del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale, copia del titolo di studio ed eventuali titoli formativi (pena inammissibilità).

**2. Fermo restando quanto specificato al successivo punto 5. del medesimo articolo**, la domanda di ammissione alla selezione, redatta in carta semplice ed in conformità al modello allegato al presente bando (Allegato 1), sottoscritta dal candidato a pena di esclusione, corredata dalla documentazione sopracitata, dovrà essere indirizzata a A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG) e dovrà pervenire, pena inammissibilità, **entro 10 giorni dalla data di pubblicazione dello stesso sul sito ufficiale del Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione professionale**, con riferimento al Comunicato dello stesso Dipartimento con Prot. n. 10528 del 09/02/2017, esclusivamente con le seguenti modalità:

Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - PO FSE Sicilia 2014 -2020

- tramite Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo [agosoc@pec.it](mailto:agosoc@pec.it) (tale mezzo è possibile solo se la domanda è trasmessa da indirizzo PEC) recante nell'oggetto la seguente dicitura: **"NOME E COGNOME\_domanda di partecipazione selezione Avviso 8/2016"**. I file allegati al messaggio di posta elettronica dovranno essere in formato PDF ed in un **unico file** rinominato NOME E COGNOME\_domanda di partecipazione selezione Avviso 8/2016. L'invio della domanda potrà avvenire anche tramite PEC non personale e non sarà ritenuta valida la domanda inviata da un indirizzo di posta non certificata. A tal riguardo, farà fede la data e l'ora riportata nella ricevuta di consegna;
- *brevi manu* in una busta chiusa, recante all'esterno la dicitura **"CONTIENE DOMANDA DI PARTECIPAZIONE SELEZIONE Avviso 8/2016"**, indirizzata a A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG);

### 3. L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande consegnate *brevi manu* sarà accertata dall'Ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data di acquisizione. L'apertura al pubblico degli uffici è prevista dal Lunedì al Venerdì dalle ore 10.00 alle ore 13.00.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite P.E.C. avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

Saranno escluse le richieste pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, ecc.) o presentate oltre la data di scadenza.

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

4. Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 4 comma 1 lettera d) del D. Lgs. 196/03, nei limiti, per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

5. Qualora le candidature fossero inferiori alla copertura dell'organico richiesto, o a seguito di dimissioni o rinunce volontari, verranno in subordine prese in considerazione in ordine cronologico le domande pervenute anche successivamente al termine fissato.

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 nella proposta progettuale.

**Le date dei colloqui e/o delle prove pratiche di selezione saranno pubblicati sul sito dell'ente al seguente indirizzo <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html> alla scadenza del Bando di selezione.**

### ARTICOLO 7. ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE

L'Ente A.G.O. Società Cooperativa Sociale può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente bando o revocare il presente bando per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente finanziatore.

Non saranno ritenute valide le domande:

- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, posta, corriere, ecc.);
- curriculum non in formato EUROPASS, datato e firmato;
- allegati in formato PDF illeggibili e/o incompleti.





06 MAR 2017

Regione Siciliana



REPUBBLICA ITALIANA

## ARTICOLO 8. FORMAZIONE DELLE GRADUATORIE E CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

Il punteggio, di per sé, non produrrà l'assegnazione automatica dell'incarico. Infatti, l'assegnazione dell'incarico 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 dalla Regione Siciliana come specificato in premessa e secondo il DDG 2895 del 13/06/2016.

In presenza di domande plurime, verrà assegnata la funzione più congruente con il titolo di studio e le esperienze formative e professionali maturate secondo le esigenze ritenute opportune da parte dell'ente. E' possibile concorrere esclusivamente per una delle due macro-categorie (Personale docente/Personale non docente).

La graduatoria di merito e gli esiti saranno pubblicati sul sito dell'ente al seguente indirizzo <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html> e nella propria sede dell'Ente stesso. La pubblicazione ha valore di notifica ed avverso la graduatoria è ammesso ricorso entro 3 giorni dalla pubblicazione della stessa. Pubblicate le graduatorie definitive si procederà al conferimento dell'incarico in funzione delle esigenze di utilizzo ed in prossimità dell'espletamento dell'incarico.

## ARTICOLO 9. CONFERIMENTO DELL'INCARICO

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera di incarico e con la sottoscrizione di regolare contratto nel quale sarà specificato il costo lordo orario e la regolamentazione complessiva dell'intera prestazione.

Le tipologie di contratto varieranno secondo la durata prevista per l'incarico rivestito, la posizione assicurativa dell'incaricato, la tipologia del servizio.

Se il candidato selezionato dovesse essere un dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli dovrà produrre l'autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D. Lgs. 30/03/2001 n. 65 e s.m.i). La stipula del contratto, infatti, sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L'ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali, nonché si riserva di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo.

## ARTICOLO 10. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 A.G.O. Società Cooperativa Sociale si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

## ARTICOLO 11. 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; Vademecum per l'attuazione del PO SICILIA FSE 2007-2013 versione 4 del 23.6.2012; DDG 5021 DEL 6/11/2013 del Servizio Gestione del Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale; CCNL Formazione Professionale; circolari, comunicati e disposizioni attuative e s.m.i.*).

Il personale selezionato sarà tenuto a:

- garantire lo svolgimento delle attività necessarie alla realizzazione delle attività, nonché il raggiungimento degli obiettivi, in coerenza con il progetto approvato;
- predisporre materiale didattico da fornire agli allievi (slides, dispense, ....);
- partecipare ad incontri preliminari ed in itinere alle attività, promossi dalla direzione;
- partecipare alla riunione finale, preliminare agli esami di qualifica, finalizzata alla valutazione delle competenze acquisite da ciascun allievo;
- compilare la modulistica predisposta dall'Ente per il monitoraggio, la valutazione e la gestione contabile amministrativa dell'attività.

**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, normativa, diapositive, ecc..) per la pubblicazione nel sito internet dedicato;

- tenere gli incontri formativi sulla specifica tematica oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito con l'ente;

- compilare online nella piattaforma dedicata per le parti di propria competenza nell'apposita area dedicata alla gestione del progetto;

- mettere in atto strategie innovative di insegnamento, adeguate agli obiettivi programmati;
- documentare l'attuazione dell'attività di formazione tramite appositi registri e report;
- compilare il report finale e/o eventuali altri documenti richiesti ai fini della documentazione del/i percorso/i compresi eventuali questionari proposti.

**Il Tutor** ha come compito essenziale quello di facilitare i processi di apprendimento degli allievi e collaborare con gli esperti e con i tutor aziendali nel caso di incarico per lo stage, nella conduzione delle attività del progetto.

- Il tutor collabora con il gruppo di monitoraggio e valutazione del processo formativo.
- All'interno del suo tempo di attività, il tutor svolge compiti di coordinamento fra le diverse risorse umane che partecipano al progetto e compiti di collegamento generale con la didattica istituzionale.
- Partecipa con i formatori alla valutazione/certificazione degli esiti formativi degli allievi.

In particolare il tutor:

- presiede in aula durante le lezioni del docente;
- coadiuva il docente durante le esercitazioni;
- collaborare con il docente nella predisposizione delle dispense e delle esercitazioni pratiche;
- gestisce gli archivi dei dati degli allievi;
- facilita la continuità del percorso formativo, curando il collegamento tra i vari docenti e i vari moduli e puntualizzando le fasi di evoluzione del programma, in termini di contenuti trattati e di obiettivi raggiunti (e parimenti dei risultati in itinere raggiunti dai corsisti);
- offre supporto ai partecipanti per qualunque problema e/o richiesta inerenti lo svolgimento del corso;
- offre supporto ai partecipanti che rischiano di estraniarsi dal processo;
- facilita i processi comunicativi e le dinamiche all'interno del gruppo aula;
- fornisce ai corsisti i materiali didattici;
- fornisce notizie in tempo reale su eventuali azioni correttive da intraprendere;
- controlla e aggiorna il calendario di dettaglio, comunicando sempre per tempo le eventuali modifiche sia agli allievi che al centro;
- controlla il registro delle presenze; il conteggio delle ore di docenza svolte per modulo e delle ore di presenza degli allievi.

**Il Collaboratore amministrativo**, nell'ambito delle direttive dell'Ente, cura nell'esecuzione e nel controllo la gestione contabile, fiscale, economica, rendicontativa, l'amministrazione del personale e dei progetti.

In particolare, cura la registrazione dei documenti contabili, la predisposizione degli atti amministrativi e contabili nella gestione delle risorse umane, la rendicontazione, la raccolta e l'archiviazione dei documenti e, in collaborazione con il direttore e il responsabile amministrativo, la verifica e il controllo degli stati di avanzamento del budget; collabora alla predisposizione degli atti amministrativi e contabili, alla preparazione dei rendiconti, delle verifiche contabili/rendicontative e alla gestione amministrativa dei progetti.

Inoltre ha la funzione di predisporre e archiviare atti e provvedimenti relativi all'iter burocratico di gestione dei progetti.



## ARTICOLO 12. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che:

- La ricerca attivata dal presente bando è rivolta ad Ambrosessi (L. 903/77 e L. 125/91).
- Una volta esaurite le procedure selettive, il personale a cui verrà assegnato l'incarico sarà contattato direttamente dall'Ente tramite i recapiti forniti dagli stessi;
- Gli incarichi saranno stipulati nelle forme previste dalla normativa vigente ed il CCNL della formazione professionale o con contratti di prestazione professionale (per i titolari di partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le vigenti normative)
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari e/o che impongano la mancata attivazione o l'annullamento del progetto o di parte di esso.
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi qualora si ravvisi che l'ente non voglia più avvalersi della specifica figura, conformemente, comunque a quanto previsto dal progetto esecutivo e nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi prefissati nel medesimo progetto;
- L'Ente, con propri mezzi e modalità, può procedere alla verifica dei requisiti professionali e delle reali competenze del personale selezionato in funzione all'effettivo utilizzo nelle mansioni che si intendono assegnare e per le quali il lavoratore ha espresso la propria candidatura.
- Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196 del 2003 (Codice sulla Privacy), i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso l'Ente per le finalità progettuali, per consentire il corretto svolgimento delle attività previste dalle leggi nell'ambito delle quali il progetto è approvato e degli adempimenti amministrativi previsti dalle norme vigenti e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il candidato dovrà pertanto autorizzarne espressamente il trattamento.

## ARTICOLO 13. NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando, con i relativi allegati, viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html>, presso i Centri per l'Impiego territorialmente competenti e verrà inoltre inviato al Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale per la pubblicazione nella sezione di competenza.

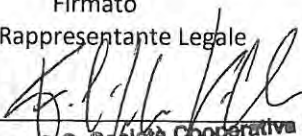
A.G.O. Società Cooperativa Sociale, si riserva altresì la possibilità di integrare/modificare/sostituire tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e delle Formazione Professionale della Regione Siciliana.

## PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

A.G.O. Società Cooperativa Sociale  
Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG)  
Tel.: 092224419 - Fax: 09221836644  
PEC: [agosoc@pec.it](mailto:agosoc@pec.it)  
E-mail: [agosoc@gmail.com](mailto:agosoc@gmail.com)

Agrigento, 06-03-2017

Firmato  
Il Rappresentante Legale

  
A.G.O. Società Cooperativa Sociale  
IL LEGALE RAPPRESENTANTE  
Filippo Villa

### Allegato 1

"Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014/2020"

SERVIZIO X - C.P.I. AGRIGENTO
06 MAR 2017
PROT. N.

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)

## DOMANDA DI CANDIDATURA BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA PER LA RICERCA, LA SELEZIONE ED IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DA UTILIZZARE NEL PROGETTO

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

### CHIEDE

di partecipare al Bando di evidenza pubblica per la ricerca, la selezione ed il reclutamento di personale da utilizzare nel seguente Progetto e relativi corsi ed edizioni, ammesso a finanziamento con D.D.G. n. 169 del 23/01/2017:

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295								
ID corso	ID Edizion n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in Impresa (SI/NO)	Ore	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 2146	ED 4728	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2146	ED 5617	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2145	ED 4727	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Agrigento	SI	660	15
CS 2145	ED 5585	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Ribera	SI	660	15

06 MAR 2017

PROGETTO N. 1295

per la seguente posizione disponibile:

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente al profilo in cui si candida)

POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE NON DOCENTE	
PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295	
Sede di lavoro: Agrigento e/o Ribera	
(X)	Profilo
	Collaboratore Amministrativo

per le seguenti posizioni disponibili:

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente ad ogni modulo formativo oggetto di docenza in cui si candida)

POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE		
ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 4728 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina		
Sede del corso: Agrigento		
(X)	Modulo	Ore modulo
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
	Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20
	Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
	Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15
	Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40
	Elementi di merceologia delle materie prime	40
	Tecniche di cucina	100
	Qualità dei prodotti alimentari	15
	Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	32

per la seguente posizione disponibile:

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente al profilo in cui si candida)

POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE NON DOCENTE	
ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 4728 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina	
Sede del corso: Agrigento	
(X)	Profilo
	Tutor



**per le seguenti posizioni disponibili:**

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente ad ogni modulo formativo oggetto di docenza in cui si candida)

<b>POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE</b>		
<b>ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 5617 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina</b>		
<b>Sede del corso: Agrigento</b>		
<b>(X)</b>	<b>Modulo</b>	<b>Ore modulo</b>
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
	Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20
	Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
	Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15
	Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40
	Elementi di merceologia delle materie prime	40
	Tecniche di cucina	100
	Qualità dei prodotti alimentari	15
	Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	32

**per la seguente posizione disponibile:**

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente al profilo in cui si candida)

<b>POSIZIONI DISPONIBILI – PERSONALE NON DOCENTE</b>	
<b>ID corso: CS 2146 - ID Edizione n.: ED 5617 - Titolo denominazione del corso: Collaboratore di cucina</b>	
<b>Sede del corso: Agrigento</b>	
<b>(X)</b>	<b>Profilo</b>
	Tutor





per le seguenti posizioni disponibili:

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente ad ogni modulo formativo oggetto di docenza in cui si candida)

POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE		
ID corso: CS 2145 - ID Edizione n.: ED 4727 - Titolo denominazione del corso: Tecnico di accoglienza turistica		
Sede del corso: Agrigento		
(X)	Modulo	Ore modulo
	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15
	Organizzazione dei servizi turistici	20
	Elementi di legislazione turistica	15
	Tecniche di analisi della domanda turistica	15
	Tecniche di comunicazione e relazione	25
	Elementi di marketing territoriale	40
	Elementi di networking	15
	Psicologia del turista	15
	Lingua inglese e microlingua di settore	50
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20
	Tecniche di negoziazione e problem solving	15
	Elementi di marketing turistico	40
	Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30
	Promozione turistica e web marketing	30
	Qualità del servizio	15
	Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	32





per le seguenti posizioni disponibili:

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente ad ogni modulo formativo oggetto di docenza in cui si candida)

POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE DOCENTE		
ID corso: CS 2145 - ID Edizione n.: ED 5585 - Titolo denominazione del corso: Tecnico di accoglienza turistica		
Sede del corso: Ribera		
(X)	Modulo	Ore modulo
	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15
	Organizzazione dei servizi turistici	20
	Elementi di legislazione turistica	15
	Tecniche di analisi della domanda turistica	15
	Tecniche di comunicazione e relazione	25
	Elementi di marketing territoriale	40
	Elementi di networking	15
	Psicologia del turista	15
	Lingua inglese e microlingua di settore	50
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20
	Tecniche di negoziazione e problem solving	15
	Elementi di marketing turistico	40
	Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30
	Promozione turistica e web marketing	30
	Qualità del servizio	15
	Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	32

per la seguente posizione disponibile:

(apporre una x nell'apposita colonna/casella corrispondente al profilo in cui si candida)

POSIZIONI DISPONIBILI - PERSONALE NON DOCENTE	
ID corso: CS 2145 - ID Edizione n.: ED 5585 - Titolo denominazione del corso: Tecnico di accoglienza turistica	
Sede del corso: Ribera	
(X)	Profilo
	Tutor



SERVIZIO X - C.P.I. AGRIGENTO
06 MAR 2017
DICHIARA
PROT. N. _____

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R., 445/2000 e ss.mm.ii.

- 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, così come previsto dall'Art. 5 del *Patto di Integrità*, 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 /NON ESSERE (*cancellare la dichiarazione non corrispondente*)  
iscritto al numero \_\_\_\_\_ dell'Albo regionale degli operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24;
- di avere preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

**DICHIARA ALTRESÌ**

ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.

RECAPITI	
Via	
Telefono	
Cellulare	
E-mail	

si impegna a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente.



**Si allega alla presente:**

- curriculum vitae in formato EUROPASS firmato in originale;
- copia firmata del documento di identità e del codice fiscale;
- copia del titolo di studio ed eventuali titoli formativi;
- Allegato 2 – Autocertificazione titoli.



Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 l'Ente si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Io sottoscritto/a preso atto dell'informativa di cui sopra, autorizzo, ai sensi e nei limiti del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e dell'informativa che precede, il trattamento, il trasferimento e la diffusione dei dati personali.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014-2020  
 Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

SERVIZIO X C.P.I.  
**AGRIGENTO**  
 06 MAR 2017  
 PROT. N. *[Signature]*

Allegato 2

“Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014/2020”

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295								
ID corso	ID Edizion n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Ore	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 2146	ED 4728	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2146	ED 5617	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2145	ED 4727	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Agrigento	SI	660	15
CS 2145	ED 5585	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Ribera	SI	660	15

### AUTOCERTIFICAZIONE SUL POSSESSO DEI TITOLI ED ESPERIENZE PROFESSIONALI E DI DOCENZA

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

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

### DICHIARA

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

Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupazione in Sicilia - PO FSE Sicilia 2014-2020

Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)
<b>A1 Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)</b>	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica coerente con il modulo oggetto della candidatura	<b>20</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)		
	<b>OPPURE</b>			
	Laurea breve, almeno triennale, coerente con il modulo oggetto della candidatura	<b>10</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
	<b>OPPURE</b>			
	Diploma di scuola media superiore	<b>5</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
<b>A2 Titoli Formativi</b>	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	<b>5</b> (max 5 Titoli)		
<b>B1 Esperienza Didattica</b>	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto di interesse	<b>20</b> (max 10 anni)		
<b>B2 Esperienza Professionale</b>	Esperienza Professionale nel settore di riferimento pari o superiore a 10 anni	<b>20</b> (max 10 anni)		
<b>C1 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (le due iscrizioni sono cumulabili)</b>	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	<b>2</b>		
	Iscrizione Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24.	<b>10</b>		
<b>C2 Esperienza progressa con l'ente gestore</b>	Esperienza Professionale e/o di docenza progressa nell'ambito di attività promosse e gestite da A.G.O. Società Cooperativa Sociale	<b>3</b>		
<b>D1 Colloquio</b>	Colloquio approfondito al fine di individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto, profilo professionale e il campo di attività richiesto anche mediante l'ausilio di eventuali prove pratiche.	<b>20</b>	<b>Valutazione insindacabile a cura dell'Ente</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>100</b>		

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma del candidato \_\_\_\_\_

Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - PO FSE Sicilia 2014 -2020  
Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020



**Allegato n. 2/bis (Solo per il Personale non docente)**

*"Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014/2020"*

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295								
ID corso	ID Edizion n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Ore	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 2146	ED 4728	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2146	ED 5617	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
CS 2145	ED 4727	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Agrigento	SI	660	15
CS 2145	ED 5585	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Ribera	SI	660	15

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



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

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

**DICHIARA**

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

Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - PO FSE Sicilia 2014 -2020  
Progetto cofinanziato dal POR SICILIA FSE 2014-2020

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)
<b>A1</b> Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	<b>20</b> (Non cumulabile con altre lauree neppure brevi)		
	<b>OPPURE</b>			
	Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale	<b>10</b> (Non cumulabile con altre lauree di cui sopra)		
	<b>OPPURE</b>			
	Diploma di scuola media superiore	<b>5</b> (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
<b>A2</b> Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di Formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	<b>5</b> (max 5 Titoli)		
<b>B1</b> Esperienza professionale	Esperienza professionale coerente/specifica con la figura professionale prescelta	<b>20</b> (max 10 anni)		
<b>C1</b> Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (le due iscrizioni sono cumulabili)	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le Professioni non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	<b>2</b>		
	Iscrizione Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale di cui alla L.r. 6 marzo 1976, n. 24	<b>10</b>		
<b>C2</b> Esperienza pregressa con l'ente gestore	Esperienza Professionale e/o di docenza pregressa nell'ambito di attività promosse e gestite da A.G.O. Società Cooperativa Sociale	<b>3</b>		
<b>D1</b> Competenze pratiche	Prova pratica di informatica: elaborazione documenti; fogli elettronici e di calcolo; navigazione in rete; gestione documentale digitale. Prova pratica per la gestione di documenti e registri cartacei.	<b>10</b>	<b>Valutazione insindacabile a cura dell'Ente</b>	
<b>F1</b> Colloquio	Colloquio approfondito al fine di valutare competenze e motivazione per individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto, profilo professionale e campo di attività richiesto.	<b>30</b>	<b>Valutazione insindacabile a cura dell'Ente</b>	
<b>TOTALE</b>		<b>100</b>		

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma del candidato \_\_\_\_\_