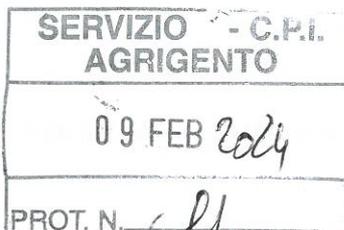


Prot. n. 8 del 09/02/2024



- Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della formazione professionale
dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

- Servizio VII – Centro per l'Impiego di Agrigento

- U.O.B. – CPI di LICATA

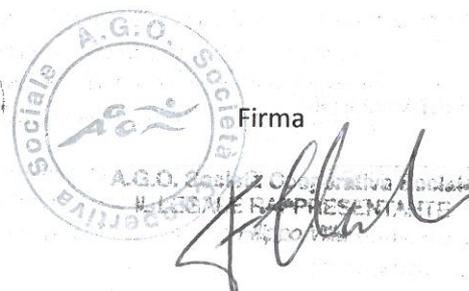
- U.O.B. Centro per l'impiego di Casteltermini e Bivona

Oggetto: Richiesta affissione bando di Selezione Personale Docente nell'ambito dell'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”- Allegato A alle Linee Guida approvate con DDG n. 1611 del 20/12/2023

Con la presente, si trasmette per opportuna vidima ed affissione il Bando di Selezione Personale Docente, relativo al PROGETTO denominato F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico id 1295, individuato come da D.D.G. n. 1611 del 20.12.2023 e per i seguenti percorsi formativi:

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295								
ID corso	ID Edizione 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	Cianciana (AG)	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	Licata (AG)	SI	660	15

Distinti saluti



Firma

Prot. n. 8 del 09/02/2024

- Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della formazione professionale
dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

- Servizio VII – Centro per l'Impiego di Agrigento

- U.O.B. – CPI di LICATA

- U.O.B. Centro per l'impiego di Casteltermini e Bivona

Oggetto: Richiesta affissione bando di Selezione Personale Docente nell'ambito dell'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”- Allegato A alle Linee Guida approvate con DDG n. 1611 del 20/12/2023

Con la presente, si trasmette per opportuna vidima ed affissione il Bando di Selezione Personale Docente, relativo al PROGETTO denominato F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico id 1295, individuato come da D.D.G. n. 1611 del 20.12.2023 e per i seguenti percorsi formativi:

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295								
ID corso	ID Edizione 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	Cianciana (AG)	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	Licata (AG)	SI	660	15

Distinti saluti

Firma



Prot. n. 8 del 09/02/2024



“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 SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE PER LA REALIZZAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI

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. 1611 del 20/12/2023, decreto di “Approvazione ulteriore scorrimento della graduatoria definitiva delle istanze di concessione dei contributi a valere 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, a seguito della deliberazione di Giunta Regionale n. 297/23, nel quale A.G.O. Società Cooperativa Sociale ha avuto approvata 1 Proposta Progettuale dal titolo F.O.S.TUR.;
- Il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013 che regola la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori, nelle parti tuttora vigenti;
- Il D.D.G. n. 1768 del 10/07 /2020 di aggiornamento dell'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale;
- il DDG n. 337 del 24/05/2021 Approvazione della procedura di selezione per il reclutamento del personale;
- Il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;

CONSIDERATO

- che questo Ente ha necessità di reclutare risorse umane per l'attuazione delle attività formative di cui al Progetto riportato in tabella:

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295								
ID corso	ID Edizione 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	Cianciana (AG)	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	Licata (AG)	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

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

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 dichiarato in sede di presentazione della proposta progettuale e della progettazione esecutiva [...]; q) selezionare l'eventuale personale dipendente aggiuntivo a quello di cui si dispone in organico prioritariamente dall'albo dei formatori di cui alla legge regionale 24/1976;

EMANA

Il presente bando per l'individuazione del personale docente come da Tabella A.



ARTICOLO 1. REQUISITI 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 in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo;

e i seguenti **requisiti specifici**:

- dichiarazione di appartenenza all'Albo di cui al DDG 3270 del 23.07.18 o al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022;
- titolo di studio e/o esperienze professionali pertinenti al profilo oggetto della candidatura e alla fascia di appartenenza;
- dichiarazione del proprio stato di occupazione.

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 1975.

ARTICOLO 2. VALUTAZIONE E SELEZIONE DELLE CANDIDATURE

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente A.G.O. Società Cooperativa Sociale sulla base dei titoli e delle esperienze didattiche e professionali come da **Tabella B**.

A seguito di valutazione comparativa dei curricula, i candidati in possesso dei requisiti previsti potranno essere convocati per un eventuale colloquio conoscitivo, atto ad accertare l'esperienza, le competenze maturate, le conoscenze sulle attività da svolgere e le attitudini secondo le specificità delle figure professionali richieste.

Durante i colloqui, saranno valutati i seguenti criteri principali:

- **Titoli di studio:** saranno valutati i titoli di studio in coerenza con il modulo formativo per cui ci si candida;
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico per cui ci si candida;

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

- **Disponibilità di tempo:** sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- **Capacità di gestione del ruolo:** sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento;
- **Capacità informatiche di base** atte a garantire la possibilità di utilizzo di piattaforme per la gestione dell'agenda docenti;

L'ente si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora dovesse decidere di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o dovesse decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto degli obiettivi progettuali.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di formazione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall' Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

Le istanze non complete in tutte le sue parti saranno considerate nulle e non verranno prese in considerazione.

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà 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 3. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

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

- specifica Istanza di Partecipazione utilizzando esclusivamente l' Allegato 1 indirizzata a A.G.O. – Via Piersanti Mattarella, 179 – Agrigento;
- dettagliato curriculum vitae, esclusivamente in formato Europeo "EUROPASS", datato e firmato con specifica indicazione dell' Autorizzazione al trattamento dati personali e della Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 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.
- Copia del titolo di studio posseduto o Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000;
- autocertificazione, utilizzando esclusivamente l'Allegato 2 attestante il possesso dei Titoli posseduti;
- fotocopia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale (pena inammissibilità).

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., con sede legale in Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento **e dovrà pervenire, pena inammissibilità entro e non oltre il 19/02/2024** esclusivamente con le seguenti modalità:

- tramite Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo 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_ F.O.S.TUR.". 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_ F.O.S.TUR. 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_F.O.S.TUR ", indirizzata ad A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG);

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 12.00.

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.

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.

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 trasmesse con le medesime modalità di cui sopra.

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.

Inoltre, in assenza di selezione, qualora le domande pervenute e idonee fossero inferiori ai moduli oggetto di candidatura, l'Ente si riserva di assegnare i moduli scoperti ai candidati idonei nel rispetto del titolo di studio, dell'esperienza professionale e della disponibilità manifestata, garantendo comunque la priorità al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla Legge Regionale 24 del 1975.

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

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, email, ecc.);
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum non in formato europeo, non datato e firmato;

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

TABELLA A

Le figure ricercate sono le seguenti:



COLLABORATORE DI CUCINA				
TITOLO MODULO	Ore	Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020 – Sez. UCS A: Esperienza didattica pari almeno a 10 anni; B: Esperienza didattica pari almeno a 5 anni; C: Esperienza didattica inferiore a 5 anni;	Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020 – Sez. UCS A: Esperienza professionale pari almeno a 10 anni; B: Esperienza professionale pari almeno a 5 anni; C: Esperienza professionale inferiore a 5 anni	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20	A	A	Laurea in: Scienze Biologiche/Nutrizione/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	C	C	Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20	C	C	Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30	A	A	Laurea in: psicologia / pedagogia / scienze dell'educazione / Scienze della comunicazione/ Sociologia/ Servizi sociali/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15	A	A	Laurea in: Scienze Biologiche/Nutrizione/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40	C	C	Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Elementi di merceologia delle materie prime	40	A	A	Laurea in: Scienze economiche/Economia aziendale/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Tecniche di cucina	100	A	A	Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi della ristorazione/Esperto nel settore con comprovata esperienza
Qualità dei prodotti alimentari	15	A	A	Laurea in: Scienze Biologiche/Nutrizione/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16	A	A	Laurea in: Ingegneria/Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	A	A	Laurea in Ingegneria gestionale/Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Alfabetizzazione informatica	32	A	A	Laurea in informatica/Diploma + Titoli formativi/qualifiche inerenti l'ambito informatico



TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA



TITOLO MODULO	Ore	Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020 – Sez. UCS A: Esperienza didattica pari almeno a 10 anni; B: Esperienza didattica pari almeno a 5 anni; C: Esperienza didattica inferiore a 5 anni;	Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020 – Sez. UCS A: Esperienza professionale pari almeno a 10 anni; B: Esperienza professionale pari almeno a 5 anni; C: Esperienza professionale inferiore a 5 anni	Titolo di studio in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura
Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15	A	A	Laurea in: Lettere/Scienze Storiche/Geografia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Organizzazione dei servizi turistici	20	A	A	Laurea in: in Economia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi turistici con comprovata esperienza nel settore
Elementi di legislazione turistica	15	A	A	Laurea in: in Giurisprudenza/Economia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Tecniche di analisi della domanda turistica	15	C	C	Laurea in: in Giurisprudenza/Economia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate// Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi turistici con comprovata esperienza nel settore
Tecniche di comunicazione e relazione	25	A	A	Laurea in: psicologia / pedagogia / scienze dell'educazione / Scienze della comunicazione/ Sociologia/ Servizi sociali/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Elementi di marketing territoriale	40	A	A	Laurea in: in Economia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Elementi di networking	15	C	C	Laurea in informatica/Diploma + Titoli formativi/qualifiche inerenti l'ambito informatico
Psicologia del turista	15	A	A	Laurea in: psicologia / pedagogia / scienze dell'educazione / Scienze della comunicazione/ Sociologia/ Servizi sociali/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Lingua inglese e microlingua di settore	50	A	A	Laure in Lingue/Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/Madrelingua
Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20	A	A	Laurea in: psicologia / pedagogia / scienze dell'educazione / Scienze della comunicazione/

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

				Sociologia/ Servizi sociali/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Tecniche di negoziazione e problem solving	15	A	A	Laurea in: psicologia / pedagogia / scienze dell'educazione / Scienze della comunicazione/ Sociologia/ Servizi sociali/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Elementi di marketing turistico	40	C	C	Laurea in: in Economia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30	C	C	Laurea in: in Economia/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate/ Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi turistici con comprovata esperienza nel settore
Promozione turistica e web marketing	30	A	A	Laurea in: in Economia/Scienze della comunicazione/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate
Qualità del servizio	15	A	A	Diploma di Maturita' Professionale di Tecnico dei servizi turistici con comprovata esperienza nel settore
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16	A	A	Laurea in Ingegneria/Architettura
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	A	A	Laurea in Ingegneria gestionale/Architettura/ Altre lauree afferenti, equipollenti o equiparate /Diploma + titoli formativi inerenti al modulo
Alfabetizzazione informatica	32	A	A	Laurea in informatica/Diploma + Titoli formativi/qualifiche inerenti l'ambito informatico

ARTICOLO 4. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La selezione, previa verifica di conformità della documentazione allegata all'istanza, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente A.G.O. che procederà alla valutazione dei titoli e delle esperienze come dalla sottostante Tabella B.

L'Ente si riserva la possibilità di effettuare un colloquio al fine di verificare, ove necessario, la corrispondenza dei titoli, delle competenze e delle esperienze dichiarate.

I soggetti verranno convocati tramite apposita Comunicazione pubblicata sul sito di A.G.O.

A tal proposito si rammenta la seguente suddivisione delle fasce così come prevista dal Vademecum FSE:

- **Fascia A** : più di 10 anni di esperienza
- **Fascia B** : tra 5 e 10 anni di esperienza
- **Fascia C** : meno di 5 anni di esperienza



TABELLA B

PERSONALE DOCENTE			
CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
A1 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	*****	20 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)
	OPPURE		
	Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale	*****	10 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)
	OPPURE		
	Diploma di scuola media superiore	*****	5 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)
A2 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	1 punto per ogni titolo	5 (max 5 Titoli)
A3 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	*****	5
B1 Esperienza Didattica	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto di interesse	2 punti per ogni anno di esperienza	20 (max 10 anni)
B2 Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento	2 punti per ogni anno di esperienza	20 (max 10 anni)
B3 Esperienza pregressa con A.G.O.	Pregressa esperienza didattica/professionale nell'ambito di attività promosse e gestite da A.G.O.	3 punti per ogni anno di esperienza	30 (max 10 anni)
TOTALE			100

ARTICOLO 5. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

L'Ente, con apposita Comunicazione, pubblicherà sul sito internet <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html> gli eventuali esiti della selezione.

Inoltre, l'assegnazione d'incarico rimane subordinata alla preventiva 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 autorità di gestione.

I destinatari degli incarichi saranno nominati con provvedimento scritto che dovranno sottoscrivere per accettazione.

Il personale individuato dovrà far pervenire all'Ente scheda anagrafica e fiscale aggiornata contenente tutte le notizie utili per la canalizzazione degli emolumenti pattuiti.

ARTICOLO 6. ESCLUSIONE DALLA MANIFESTAZIONE

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

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

Non saranno ritenute valide le domande:

- presentate da chi non possiede i titoli pertinenti ai profili oggetto della candidatura;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica prevista;
- 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.



ARTICOLO 7. 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 presente bando.

ARTICOLO 8. 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 Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore; CCNL Formazione Professionale; circolari, comunicati e disposizioni attuative e s.m.i.....*).

ARTICOLO 9. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che:

- La ricerca attivata dal presente bando è rivolta ad ambo sessi (L. 903/77 e L. 125/91).
- Una volta esaurite le procedure del presente Bando, 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.
- Ai sensi del decreto legge 111 del 6 agosto 2021 per lo svolgimento dell'incarico presso le sedi didattiche sarà richiesto ai docenti l'esibizione del Green Pass.

ARTICOLO 10. 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, come previsto dal DDG n. 337 del 24/05/2021.

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



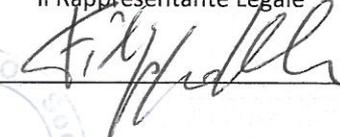
Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - PO FSE Sicilia 2014 -2020
Professionale della Regione Siciliana.

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
E-mail: agocooperativa@gmail.com

Agrigento, 09.02.2024

Firmato
Il Rappresentante Legale



Allegato 1

DOMANDA DI CANDIDATURA per selezione del personale DOCENTE
“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”



All'Ente A.G.O. Società Cooperativa Sociale
 Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG)
 PEC: agosoc@pec.it

Il/La Sottoscritto/a..... nato/a a il
 C..F. Residente a
Indirizzo Email
 Cell.

PRESENTA LA PROPRIA CANDIDATURA

per il seguente Corso ed Edizione (apporre una X in corrispondenza del corso):

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295									
(X)	ID corso	ID Edizione	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	Cianciana (AG)	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	Licata (AG)	SI	660	15

e per il seguente Modulo (apporre una x nell'apposita colonna):

Corso per: Collaboratore di cucina		
(X)	MODULI	ORE
	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

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

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

Corso per: Tecnico di accoglienza turistica		
(X)	MODULI	ORE
	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

A tal fine, consapevole delle sanzioni

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;

oppure di aver riportato le seguenti condanne penali:

- di non avere procedimenti penali in corso;

oppure di essere sottoposto ai seguenti procedimenti penali:



di non avere carichi pendenti;

oppure di avere i seguenti carichi pendenti:

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 essere in possesso del seguente titoli di studio _____;

- DI ESSERE iscritto (barrare la casella corrispondente): _____
all'Albo regionale di cui al DDG 3270 del 23.07.18
al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF);

di non essere Dipendenti di altri Enti in posizione di distacco o comando;

oppure di essere Dipendente in posizione di distacco o comando del seguente Ente:

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 EUROPEO firmato in originale;
- Copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- Copia del documento di identità e del codice fiscale;
- Allegato 2.

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.

Allegato 2

AUTOCERTIFICAZIONE SUL POSSESSO DEI TITOLI ED ESPERIENZE per selezione del personale DOCENTE

“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”



All'Ente A.G.O. Società Cooperativa Sociale
Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG)
PEC: agosoc@pec.it

Il/La sottoscritto/a _____,
codice fiscale _____ nato/a a _____ (____)
il _____, residente a _____
in via/piazza _____, email _____
cell _____

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:

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)	
A1 Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	20 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)			
	OPPURE				
	Laurea breve, almeno triennale	10 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)			
OPPURE					
	Diploma di scuola media superiore	5 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)			
A2 Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di	5 (max 5 Titoli)			

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

	perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari			
A3 Iscrizione ad Albi e/o Ordini e/o Associazioni	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	5 (max 5 Titoli)		
B1 Esperienza Didattica	Esperienza didattica nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B2 Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B3 Esperienza pregressa con A.G.O.	Pregressa esperienza didattica/professionale nell'ambito di attività promosse e gestite da A.G.O.	30 (max 10 anni)		
TOTALE		100		

DATA

FIRMA

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003, i dati personali forniti dal sottoscritto dovranno essere trattati, da A.G.O. per le finalità connesse alla valutazione della candidatura e all'eventuale contrattualizzazione, per cui la dichiarazione stessa viene resa e per gli eventuali successivi adempimenti di competenza. Mi riservo la facoltà di esercitare in qualunque momento i diritti di cui all'art. 13 della legge stessa.

DATA

FIRMA

