

Spett.le C.P.I. di Agrigento

Prot n° *54* del *27.12.2023*

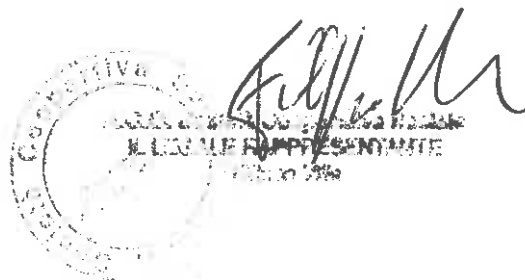
Oggetto: Richiesta affissione BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE ESTERNO - Progetto OMNIA, da attivare nell'ambito dell'Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia Approvato con DDG n. 1095 del 11/10/2023.

La scrivente A.G.O. Società Cooperativa Sociale P. Iva/ C. Fiscale 01536070848, con sede legale in Agrigento, via Piersanti Mattarella n.179, con la presente richiede l'affissione del BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE ESTERNO, relativo all'Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia Approvato con DDG n. 1095 del 11/10/2023.

In allegato:

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE ESTERNO - Progetto OMNIA, Ente A.G.O. Soc. Coop. Soc.

Distinti saluti.



[Signature]
IL LEGALE RAPPRESENTANTE

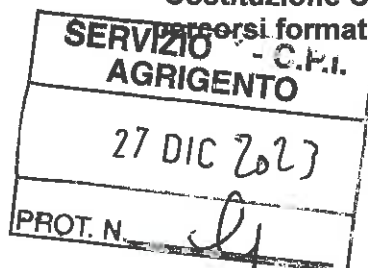
REGIONE SICILIANA
Dipartimento Formazione Professionale

PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022)
Priorità 2 –" ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

Obiettivo specifico "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale." (ESO 4.7)
Codice settore intervento – 151. Sostegno all'istruzione degli adulti (infrastrutture escluse)
Azione "Formazione permanente"

Avviso n. n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
Approvato con DDG n. 1095 del 11/10/2023



A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella n. 179 - Agrigento
Tel. 092224419 - e-mail: agosoc@gmail.com - sito web: www.agocentro.it

Progetto: OMNIA

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

VISTO

- ✓ Il DDG n.1095 dell'11/10/2023 con il quale è stato approvato l'Avviso pubblico n.7/2023 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia";
- ✓ Il DDG n. 1210 del 31/10/2023 e n. 1319 del 17/11/2023 di revisione dell'Avviso 7/2023;
- ✓ L'Art. 3 dell'Atto di Adesione allegato al suddetto Avviso;
- ✓ Il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Versione n. 1.0 del 26/07/2023
- ✓ L'Art. 6 dell'Avviso, il quale prevede che per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto del percorso, di seguito riportati:

Tabella n. 1 – Requisiti minimi dei docenti per attività formative

	Fasce professionali docenti		
	A	B	C
Minimo 40 % ore docenza	Massimo 60 % ore docenza	Minimo 25 % ore docenza	
Minimo 45 % ore docenza	Massimo 55 % ore docenza	Minimo 20 % ore docenza	
Minimo 60 % ore docenza	Massimo 40 % ore docenza	Minimo 15 % ore docenza	

Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia, come di seguito rappresentato:

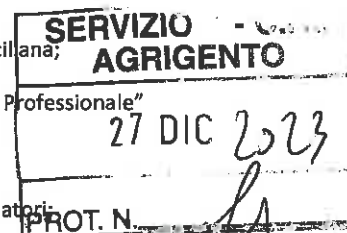
Esperienza professionale e didattica

A	B	C
Maggiore o uguale a 5 anni	Maggiore o uguale a 3 anni	Minore di 3 anni

- ✓ il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione.

Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

- ✓ Il Vademecum di attuazione del PR FSE+;
- ✓ il DDG n. 768 del 30/07/2021 " Aggiornamento Albo Regionale dei Formatori Regione Siciliana;
- ✓ il DDG n. 1250 del 22/12/2020 "Aggiornamento Elenco degli Operatori della Formazione Professionale"
- ✓ il D.A. n. 21 del 04/02/2022 di istituzione del Registro Formatori;
- ✓ le circolari n. 1 del 12/04/2022 e n. 2 del 12/09/2022 per l'iscrizione al Registro dei Formatori;



TENUTO CONTO

- ✓ che A.G.O. Società Cooperativa Sociale ha richiesto l'inserimento nel "Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa" di corsi di formazione professionale da svolgersi presso le sedi di Agrigento e Casteltermeni (AG);
- ✓ che A.G.O. Società Cooperativa Sociale per lo svolgimento di suddetti corsi ha necessità di reclutare docenti formatori iscritti al S.A.R.F. (Sistema Albo Registro Formatori), in possesso dell'esperienza didattica e professionale coerente con le materie oggetto di formazione

DISPONE

Il presente bando per l'individuazione di personale docente esterno con esperienza didattica e professionale come da tabelle di seguito indicate, da impegnare per la realizzazione di corsi nell'ambito delle attività finanziate a valere dell'Avviso 7/2023 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", presso le sedi di Agrigento e Casteltermeni (AG).

Articolo 1 – OGGETTO DEL BANDO

La presente procedura di evidenza pubblica, è rivolta all'individuazione di personale docente da impiegare nell'ambito delle attività a valere dell'Avviso 7/2023 per le sedi di Agrigento e Casteltermeni (AG).

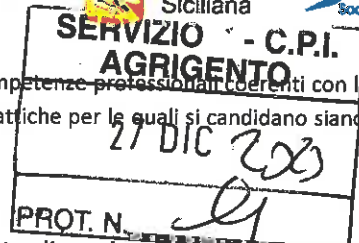
Nel rispetto di quanto previsto dall'Art. 6 dell'Avviso 7/2023, il presente bando è riservato prioritariamente agli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente ad altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal S.A.R.F. (Sistema Albo Registro Formatori) della Regione Siciliana.

La piattaforma S.A.R.F. è aperta ed è possibile, per gli interessati, accreditarsi ed essere inseriti nel suddetto Elenco accedendo attraverso il seguente link: <https://sarf.formasicilia.it/>

Per il personale da impegnare nella realizzazione dei percorsi formativi in oggetto, il presente bando di selezione prevede l'applicazione del CCNL della Formazione Professionale o contratti di prestazione individuale professionale o altre tipologie previste dalla normativa vigente.

A.G.O. Società Cooperativa Sociale si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione alle funzioni assegnate

ed alle materie oggetto di formazione, pertanto i formatori dovranno dimostrare competenze professionali coerenti con le materie oggetto di formazione. Ai formatori verrà richiesto di autocertificare che le unità didattiche per le quali si candidano siano coerenti con le qualifiche e le competenze possedute e certificabili.



ARTICOLO 2. 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 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;
- aver preso visione del bando, ed essere a conoscenza e accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.
- Essere iscritti all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione ovvero, subordinatamente, essere iscritti all'Elenco Formatori 2° livello;
- Essere in possesso del titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti alle unità didattiche oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- Possedere comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le unità didattiche oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia.



La mancanza anche di uno solo dei suddetti requisiti comporterà l'esclusione dell'Istanza di partecipazione.

Il possesso dei requisiti sopra elencati dovrà essere autocertificato mediante compilazione dei modelli allegati al Bando (All. 2 – Autocertificazione dei requisiti , All. 3 – Autocertificazione coerenza e adeguatezza delle competenze possedute).

ARTICOLO 3. POSIZIONI DISPONIBILI

È indetta una procedura di Evidenza Pubblica per l'assunzione di personale docente 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, da impegnare per la realizzazione di percorsi formativi a valere dell'Avviso 7/2023 per le sedi di Agrigento e Casteltermini (AG).

La procedura di selezione è rivolta all'individuazione del personale docente, con adeguata esperienza professionale e didattica, per le seguenti Competenze/Moduli e Conoscenze/Unità didattiche:

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

Durata Ore 754 di cui stage 210

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	I bisogni primari: tecniche di base	20
	Sicurezza e prevenzione	10
	Elementi di osservazione e comunicazione	10
	Tecniche di mobilitazione	10
	Elementi di primo soccorso	20
	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	20
	Elementi di igiene personale	20
	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	5

	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	5	
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	20	
	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	10	
	Preparazione dei pasti	30	
	Prevenzione incidenti domestici	20	
	Elementi di igiene alimentare	20	
	Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tipologia di utenza	30
La relazione di aiuto: strategie e tecniche		30	
Tecniche di osservazione		20	
Teorie e tecniche di comunicazione		20	
Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro		10	
Etica e deontologia professionale		10	
Elementi di osservazione e comunicazione		10	
Teorie e tecniche di comunicazione		10	
Strategie di apprendimento		10	
Teorie e tecniche di gestione di conflitti		20	
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Tecniche di ascolto e comunicazione	20	
	Elementi di psicologia relazione	20	
	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	10	
	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	10	
	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	15	
	Elementi di psicologia sociale	20	
	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	5	
	Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
		Alfabetizzazione Informatica	12
		Lingua straniera	30

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

Durata Ore 954 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20
	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20
	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20
	Principi della comunicazione verbale e non verbale	15
	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	15
	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20

<p>SERVIZIO - C.P.I. AGRIGENTO</p> <p>27 DIC 2023</p> <p>PROT. N. <i>[Signature]</i></p> <p>Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto</p>	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
	Strumenti per la network analysis	10
	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	20
	Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa	20
<p><i>[Signature]</i></p> <p>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</p>	Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	25
	Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	15
	Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	25
	Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psicosociale	25
	Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	15
	Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	15
	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10
	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	30
	Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20
	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	30
<p><i>[Signature]</i></p> <p>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</p>	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10
	Normativa in materia di protezione di dati personali	10
	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	10
	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	10
	Tecniche di primo soccorso	20
	Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20
	Elementi di etica professionale	10

SERVIZIO ... AGRIGENTO 27 DIC 2023 PROT. N. <i>[Signature]</i>	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	25
	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	25
	Elementi di sociologia della disabilità	20
	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	30
	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	20
	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	20
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10
	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10
	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20
	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	15
	Teorie e metodologie della valutazione psicopedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	15
	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	10
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12
	Lingua straniera	30

Titolo denominazione del corso: Collaboratore di Cucina EQF 2

Durata Ore 554 di cui stage 150

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	20
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	30
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	30
	Principali terminologie tecniche di settore	20
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
	Tecniche di comunicazione organizzativa	20
	Tecniche di pianificazione	20
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	40
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	50
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	40
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	70
	Utensili per la preparazione dei cibi	30
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12

Lingua straniera	PROT. N. <i>ca</i>	30
------------------	--------------------	----

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

Durata Ore 554 di cui stage 150

Sede del corso: Agrigento

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

Titolo denominazione del corso: Sommelier EQF 2

Durata Ore 654 di cui stage 120

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	Elementi di enologia	40
	Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche	40
	Terminologia tecnica in lingua straniera	30
	Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	40
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci	40
	Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande	40
	Tecniche di stoccaggio merci	30
	Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	40
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp	40
	Progettazione e modellistica	30
	Tecniche di degustazione	70
	Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione	40
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12

Lingua straniera	30
------------------	----

Titolo denominazione del corso: Tecnico di Accoglienza Turistica EQF 5

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

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

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

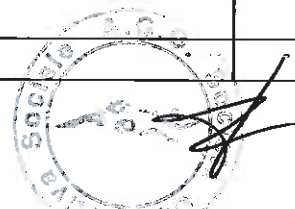
Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	40
	Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	40
Organizzare le fasi dell'intervento	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	20
	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	20
	Elementi di agronomia	30
	Elementi di botanica	20
	Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	30
Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	Tecniche di lavorazione del terreno	20
	Tecniche di coltivazione	30
	Tecniche di compostaggio	30
	Tecniche di raccolta e conservazione	30

Eeguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto	20
	Tecniche di preparazione delle piante e del terreno	30
	Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi	40
	Tecniche di conservazione e distribuzione	20
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12
	Lingua straniera	30

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)



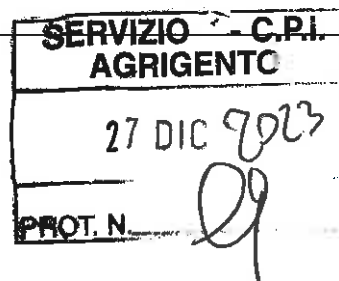
Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	Elaborati tecnici	20
	Organigramma	5
	Cronoprogramma	5
	Competenze relazionali	10
	Normativa di sicurezza vigente	10
Eeguire gli stucchi sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10
	Caratteristiche dei supporti (stato, umidità, corrosione, ecc.)	20
	Tecnologia dei materiali	20
	Elementi decorativi: tipologie e modalità di posa	30
Eeguire opere di tinteggiatura sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10
	Teoria del colore	10
	Tecniche di preparazione dei fondi	30
	Caratteristiche dei materiali di supporto	30
	Modalità di stesura	40
Eeguire decorazioni sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Stili architettonici e tecniche di disegno	20
	Materiali, supporti e strumenti	30
	Modalità di trasferimento del disegno sulla superficie (bozzetto e spolvero, disegno a mano, ecc.)	20
	Teoria del colore	10
Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza	Tecniche di decorazione	40
	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	20
Moduli formativi aggiuntivi	Difetti e anomalie	30
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12
	Lingua straniera	30

Titolo denominazione del corso: Operaio Edile Polivalente EQF 2

Durata Ore 1054 di cui stage 300

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	Elaborati tecnici	30
	Organigramma	20
	Cronoprogramma	20
	Competenze relazionali	20
	Normativa di sicurezza vigente	10
Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche	40
	Libretti e schede tecniche	40
	Normativa di sicurezza vigente	40
Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore	Normativa di riferimento	30
	Ponteggi e altre opere provvisorie	30
	Cartellonistica	20
	Strumenti di misura	30
	Tecniche di tracciamento	30
	Tecnologie dei materiali	30
	Armatura in ferro	30
	Casseratura in legno	30
	Tecniche di getto	30
	Tipologie di legatura	30
	Tipologie di muratura	30
	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	30
	Finiture	30
Fasi e tempi di lavorazione	20	
Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	30
	Difetti e anomalie	20
	Standard ambientali	30
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12
	Lingua straniera	30



Titolo denominazione del corso: **INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE EQF 3**

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

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

SERVIZIO - C.P.I.
AGRIGENTO

27 DIC 2023

PROT. N. *[Signature]*

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Progettare gli impianti termici e di climatizzazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti	Elementi di progettazione degli impianti	30
	Tecnologia degli impianti	30
	Disegno tecnico	20
	Normativa tecnica	20
Installare gli impianti termici e di climatizzazione	Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo	40
	Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi	40
	Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione	40
Effettuare le verifiche e il collaudo degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria	Strumenti di misura e verifica	30
	Tecniche di collaudo degli impianti	40
	Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti	30
Effettuare la manutenzione degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria	Tecniche di manutenzione	30
	Strumenti di controllo e di diagnostica	30
	Sistemi di misura e rilevazione	20
	Documentazione degli impianti	20
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12
	Lingua straniera	30

Titolo denominazione del corso: Addetto Amministrativo Segretariale EQF 2

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

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

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

27 DIC 2013

PROT. N. *[Signature]*

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

Durata Ore 854 di cui stage 240

Sede del corso: Agrigento

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

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

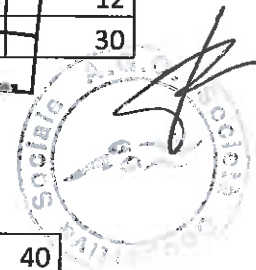
Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Gestire soluzione di commercio elettronico	Normativa civilistica e fiscale del commercio on-line e diritti del consumatore	30
	Tecniche di e-commerce	40
	Tecniche di networking	40
	Progettazione di soluzioni di e-commerce	50
Gestire la compravendita on-line	Tecniche di incasso on-line	30
	Elementi di Customer Service	20
	Elementi di sicurezza informatica	30
	Documenti della compravendita on-line	20
Definire strategie per la	Elementi di marketing	50

progettazione di soluzioni di e-commerce	Tecniche di Web-marketing	40
	Tecniche di comunicazione	30
	Tecniche di reporting	40
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica	12
	Lingua straniera	30

SERVIZIO - C.P.I.
AGRIGENTO
27 DIC 2022
PROT. N. *Dej*

Titolo denominazione del corso: **Tecnico specializzato in Marketing - Comunicazione EQF 5**
Durata Ore 854 di cui stage 240
Sede del corso: Agrigento



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

Titolo denominazione del corso: **Operatore Informatico di Risorse Web EQF 3**
Durata Ore 554 di cui stage 150
Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	
Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema	40
	Introduzione alle reti	30
	Funzionalità dell'ambiente operativo	40
	Software per il trattamento dati	30
	Trattamento testi per il web	30
	Elementi di comunicazione mediale	30
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30

	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	30
	Web application	30
	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30
	Social network	30
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione Informatica - C.P.I.	12
	Lingua straniera	30

ARTICOLO 4. PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

I soggetti interessati dovranno produrre specifica 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) con allegata la seguente documentazione, pena inammissibilità:

- Copia del documento d'identità in corso di validità
- Copia del codice fiscale
- Curriculum vitae in formato Europeo, datato e firmato, in cui siano dettagliatamente descritte tutte le informazioni, competenze ed esperienze, necessarie per l'attribuzione del punteggio, con autocertificazione ai sensi dell'art. 47 DPR n. 445 del 28/12/2000 e autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018
- 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>);

La domanda di candidatura, redatta secondo i suddetti modelli e corredata dalla suddetta documentazione, dovrà essere indirizzata a A.G.O. Società Cooperativa Sociale, Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG) e dovrà pervenire, pena inammissibilità, **entro e non oltre le ore 13.00 del 10/01/2024**, esclusivamente secondo una delle 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 7/2023". 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 7/2023. A tal riguardo, farà fede la data e l'ora riportata nella ricevuta di consegna;
- Tramite mail alla casella di posta elettronica agocooperativa@gmail.com;
- Brevi manu presso la sede dell'Ente in Via Piersanti Mattarella n. 179 – Agrigento;

Si precisa che le istanze non datate, non firmate, non complete in tutte le parti e non corredate di documentazione ed informazioni richieste, o pervenute con mezzi diversi da quelli elencati, non saranno ammesse alla procedura di selezione. Le candidature pervenute oltre la data prevista dal presente bando, purchè soddisfino tutti i requisiti richiesti, alimenteranno una graduatoria da cui attingere in caso di scorrimento ed esaurimento della graduatoria scaturita dal presente bando.

Le date degli eventuali colloqui di selezione, saranno pubblicate sul sito di A.G.O. Società Cooperativa Sociale <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html>, dopo la scadenza del presente Bando di selezione. Tale pubblicazione varrà come convocazione ad ogni effetto di legge e pertanto la mancata presentazione dei candidati nel giorno e nell'ora stabilita comporterà l'esclusione.

Il presente bando, con relativi allegati 1, 2 e 3, viene reso pubblico attraverso il sito dell'Ente <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html>

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.

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.

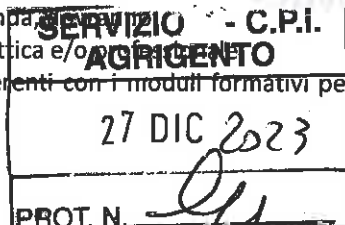
È possibile presentare la propria candidatura per tutte le sedi cursuali previste.

La procedura attivata dal presente bando è rivolta ad ambo sessi (L. 903/77 e L. 125/91).

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, almeno 5 anni di comprovata esperienza didattica e/o
- ✓ possedere certificate competenze didattico-professionali adeguate e coerenti con i moduli formativi per i quali si candideranno.



ARTICOLO 5. 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
A1 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.	*****	20 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)
	OPPURE		
	Laurea breve, almeno triennale, coerente con il modulo oggetto della candidatura.	*****	10 (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 punti per ogni titolo	5 (max 5 Titoli)
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)
C1 Iscrizione Albo Formatori	Iscrizione Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale	*****	10
C2 Iscrizione all'Elenco Formatori	Iscrizione Elenco Regionale dei Formatori	*****	5
C3 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	*****	5
D1 Colloquio	Colloquio conoscitivo al fine di approfondire l'esperienza, la competenza, la capacità nel ruolo e la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto e profilo professionale richiesto	*****	20
TOTALE			100

ARTICOLO 6. COMMISSIONE ESAMINATRICE

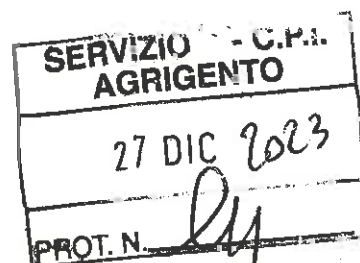
La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente A.G.O. Società Cooperativa Sociale che procederà con successivo atto alla nomina di una Commissione al fine di dare seguito alle operazioni di selezione.

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 Europeo, datato e firmato;
- allegati in formato PDF illeggibili e/o incompleti.



ARTICOLO 8. PROCEDURA ED ESITI DELLA SELEZIONE

Verificato il possesso dei requisiti minimi richiesti e la documentazione pervenuta, a insindacabile decisione della Commissione, si procederà alla valutazione dei titoli per l'assegnazione dello specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile e necessario, alla convocazione per gli eventuali colloqui individuali. Tale colloquio verrà valutato con un punteggio massimo di 20 punti.

Le date degli eventuali colloqui di selezione, saranno pubblicate sul sito di A.G.O. Società Cooperativa Sociale <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html>.

Sulla base delle risultanze delle valutazioni e degli eventuali colloqui, la Commissione procederà a formulare le graduatorie di merito, distinte per singole unità didattiche e profili professionali, che saranno pubblicate sul sito di A.G.O. Società Cooperativa Sociale <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html> e nella 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. Sulla base di eventuali altre necessità di personale docente per lo specifico profilo di cui alla selezione, l'Ente potrà procedere allo scorrimento della graduatoria degli idonei.

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum (per ciascuna delle unità didattiche) pienamente rispondente alle esigenze progettuali e saranno assegnati prioritariamente al personale in possesso dei requisiti richiesti iscritto nell'Albo Regionale dei formatori di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, e subordinatamente, ai docenti, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF (Sistema Albo Registro Formatori) della Regione Siciliana.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi e/o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongano la mancata attivazione o l'annullamento del progetto o di parte di esso.

Le disposizioni contenute nel presente bando hanno, a tutti gli effetti, norma regolamentare e contrattuale.

Ciascun docente dovrà programmare il lavoro e le attività inerenti la disciplina che gli sarà affidata, in accordo con la Direzione. Uno stesso docente può svolgere più di una unità didattica, è quindi possibile dichiarare la propria disponibilità per lo svolgimento di diverse unità, specificandolo nella Dichiarazione.

I candidati idonei, dipendenti della Pubblica Amministrazione dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

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

Inoltre, in coerenza con quanto dichiarato nella proposta progettuale presentata, relativamente a quanto previsto per

ciascun percorso formativo, e in funzione del livello EQF corrispondente, almeno il **40% delle ore di docenza saranno attribuite a personale con esperienza didattica e professionale uguale o superiore a 5 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 9. CONFERIMENTO DELL'INCARICO

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'esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente avviso, dopo l'espletamento di tutte le procedure impartite dalla Regione Siciliana.

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.

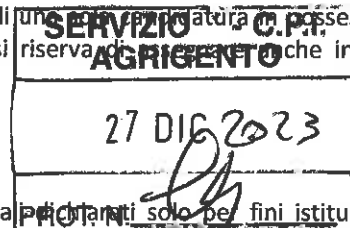
Le tipologie di contratto varieranno secondo la durata prevista per l'incarico rivestito, la posizione assicurativa dell'incaricato, la tipologia del servizio.

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 parte di personale 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

A.G.O. Società Cooperativa Sociale si impegna al trattamento dei dati personali riguardanti solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. n. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018. I dati saranno trattati anche con l'utilizzo di procedure informatiche. Titolare e responsabile del trattamento dei dati è A.G.O. Società Cooperativa Sociale.



ARTICOLO 11. CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto di quanto previsto dall'Avviso 7/2023 e dal Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Versione n. 1.0 del 26/07/2023, e di quanto previsto dalla normativa vigente

Il personale selezionato sarà tenuto a:

- garantire lo svolgimento delle attività necessarie alla realizzazione delle attività, nonché il raggiungimento degli obiettivi previsti;
- predisporre materiale didattico da fornire agli allievi (slides, dispense,);
- partecipare ad incontri prelliminari ed in itinere alle attività, promossi dalla direzione;
- compilare la modulistica predisposta dall'Ente per il monitoraggio, la valutazione e la gestione contabile amministrativa dell'attività.

ARTICOLO 12. 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 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. PUBBLICITA'

Il presente bando, con i relativi allegati, viene reso pubblico attraverso

- Affissione presso la sede dell'Ente,
- pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo <http://www.agocentro.it/bandiavvisi.html>
- affissione presso i Centri per l'Impiego territorialmente competenti
- invio al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale per la pubblicazione nelle sezioni di competenza.

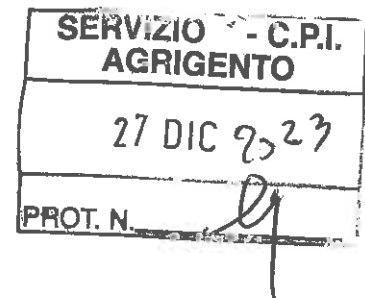
A.G.O. Società Cooperativa Sociale, si riserva altresì la possibilità di integrare/modificare/sostituire tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:

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

Allegati:

- Allegato 1 - Istanza di partecipazione al bando
- Allegato 2 - Autocertificazione titoli e Competenze
- Allegato 3 - Scheda di Autovalutazione



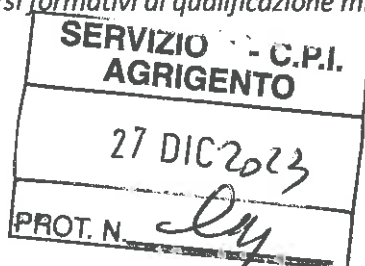
Agrigento, 22/12/2023



Firmato
Il Rappresentante Legale

Allegato 1

"Avviso n. n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"



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

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

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

in riferimento al Bando di evidenza pubblica per la ricerca, la selezione ed il reclutamento di personale docente da utilizzare nell'ambito dell'"Avviso n. n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

CHIEDE

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

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

Durata Ore 754 di cui stage 210

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

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



alberghiere e igienico ambientali	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	10	
	Preparazione dei pasti	30	
	Prevenzione incidenti domestici	20	
	Elementi di igiene alimentare	20	
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tipologia di utenza	30	
	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	30	
	Tecniche di osservazione	20	
	Teorie e tecniche di comunicazione	20	
	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	10	
	Etica e deontologia professionale	10	
	Elementi di osservazione e comunicazione	10	
	Teorie e tecniche di comunicazione	10	
	Strategie di apprendimento	10	
	Teorie e tecniche di gestione di conflitti	20	
	Tecniche di ascolto e comunicazione	20	
	Elementi di psicologia relazione	20	
	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	10	
	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	10	
	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	15	
	Elementi di psicologia sociale	20	
Moduli formativi aggiuntivi	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	5	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

SERVIZIO C.P.I.
AGRIGENTO
27 DIC 2013
PROT. N. *[Signature]*

Fornire assistenza sociale
alla persona al fine di
promuovere lo sviluppo e
l'autonomia

Titolo denominazione del corso: Assistente all'Autonomia e alla Comunicazione EQF 4
Durata Ore 954 di cui stage 180
Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20	
	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20	
	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20	
	Principi della comunicazione verbale e non verbale	15	
	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	15	
	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20	
	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20	

 <p>Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto</p>	Strumenti per la network analysis	10	
	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20	
	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	20	
	Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa	20	
	Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	25	
	Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	15	
	Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	25	
	Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psicosociale	25	
	Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	15	
 <p>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</p>	Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	15	
	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10	
	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	30	
	Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20	
	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	30	
	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10	
	Normativa in materia di protezione di dati personali	10	
	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	10	
	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	10	
	Tecniche di primo soccorso	20	
Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20		

 SERVIZIO - C.P.I. AGRIGENTO 27 DIC 2013 Valutazione e Aggiornamento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Elementi di etica professionale	10	
	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	25	
	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	25	
	Elementi di sociologia della disabilità	20	
	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	30	
	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	20	
	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	20	
	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10	
	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10	
	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20	
Moduli formativi aggiuntivi	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	15	
	Teorie e metodologie della valutazione psicopedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	15	
	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	10	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

Titolo denominazione del corso: Collaboratore di Cucina EQF 2

Durata Ore 554 di cui stage 150

Sede del corso: Agrigento

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

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

SERVIZIO 2 - C.P.I.
AGRIGENTO
27 DIC
PROT. N. 2023

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

Durata Ore 554 di cui stage 150

Sede del corso: Agrigento

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

Titolo denominazione del corso: Sommelier EQF 2

Durata Ore 654 di cui stage 120

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

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

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

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

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

SERVIZIO - C.P.I.
AGRIGENTO
27 DIC 2013
PROT. N. 101

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

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

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

SERVIZIO C.P.I.
AGRIGENTO
27 DIC 2023

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	OT. N.	Ore	Candidatura
Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	Elaborati tecnici		20	
	Organigramma		5	
	Cronoprogramma		5	
	Competenze relazionali		10	
	Normativa di sicurezza vigente		10	
Eseguire gli stucchi sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri		10	
	Caratteristiche dei supporti (stato, umidità, corrosione, ecc.)		20	
	Tecnologia dei materiali		20	
	Elementi decorativi: tipologie e modalità di posa		30	
Eseguire opere di tinteggiatura sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri		10	
	Teoria del colore		10	
	Tecniche di preparazione dei fondi		30	
	Caratteristiche dei materiali di supporto		30	
	Modalità di stesura		40	
Eseguire decorazioni sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza	Stili architettonici e tecniche di disegno		20	
	Materiali, supporti e strumenti		30	
	Modalità di trasferimento del disegno sulla superficie (bozzetto e spolvero, disegno a mano, ecc.)		20	

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

Titolo denominazione del corso: Operaio Edile Polivalente EQF 2

Durata Ore 1054 di cui stage 300

Sede del corso: Agrigento

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	Elaborati tecnici	30	
	Organigramma	20	
	Cronoprogramma	20	
	Competenze relazionali	20	
Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	Normativa di sicurezza vigente	10	
	Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche	40	
	Libretti e schede tecniche	40	
Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore	Normativa di sicurezza vigente	40	
	Normativa di riferimento	30	
	Ponteggi e altre opere provvisoriale	30	
	Cartellonistica	20	
	Strumenti di misura	30	
	Tecniche di tracciamento	30	
	Tecnologie dei materiali	30	
	Armatura in ferro	30	
	Casseratura in legno	30	
	Tecniche di getto	30	
	Tipologie di legatura	30	
	Tipologie di muratura	30	
	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	30	
Finiture	30		
Fasi e tempi di lavorazione	20		
Valutare la qualità della lavorazione in rapporto	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	30	

Stampa circolare con firma e data: 27 DIC 2013

SERVIZIO - C.P.I.
AGRIGENTO
27 DIC 2013
PROT. N. 91

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

**SERVIZIO C.P.I.
AGRIGENTO**

27 DIC 2023

PROT. N. 9

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

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

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

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento

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

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

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

Competenze/ Moduli	Conoscenze essenziali/Unità didattiche	Ore	Candidatura
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	40	
	Tecniche di archiviazione	40	
	Corrispondenza commerciale	40	
	Tecniche di segreteria	40	
	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	50	
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale		
	Strumenti di incasso e pagamento	70	
	Elementi di organizzazione aziendale	70	
Moduli formativi aggiuntivi	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	42	
	Alfabetizzazione Informatica	12	
	Lingua straniera	30	

SERVIZIO - C.P.I.
AGRIGENTO 70
27 DIC 2017
PROT. N. *[Signature]*

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

Durata Ore 854 di cui stage 240

Sede del corso: Agrigento

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

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

Durata Ore 654 di cui stage 180

Sede del corso: Agrigento e Casteltermini (AG)

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

SERVIZIO - C.P.I.
AGRIGENTO 30

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

Durata Ore 854 di cui stage 240

Sede del corso: Agrigento

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

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

Durata Ore 554 di cui stage 150

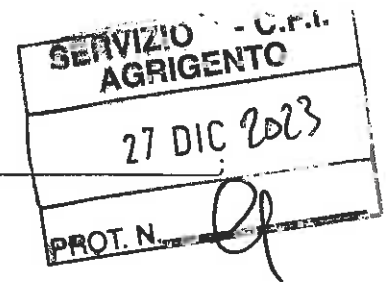
Sede del corso: Agrigento

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

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

DICHIARA

- di essere cittadino italiano;
- di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____;
- di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- di non aver riportato condanne penali;
- di non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n°3;
- di non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, ovvero parente entro il quarto grado o affini entro il terzo, di soggetti che prestano attività lavorativa a qualunque titolo presso uffici dell'Amministrazione Regionale esercitanti competenze aventi rifluenze nel settore della Formazione Professionale;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio: _____;
- di essere in possesso delle competenze ed esperienze richieste dal suddetto profilo come da allegato Curriculum Vitae;
- che tutti i dati e le informazioni riportati sulla presente domanda sono veritieri;



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

Luogo e Data

FIRMA

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

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

AUTORIZZA

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

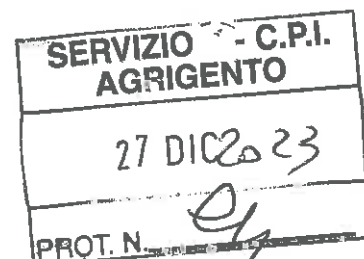
Luogo e Data

FIRMA

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

Allegati:

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



Allegato 2

"Avviso n. n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

AUTOCERTIFICAZIONE SUL POSSESSO DEI TITOLI ED ESPERIENZE PROFESSIONALI E DIDATTICHE

Il sottoscritto/a _____ nato/a il ____/____/____

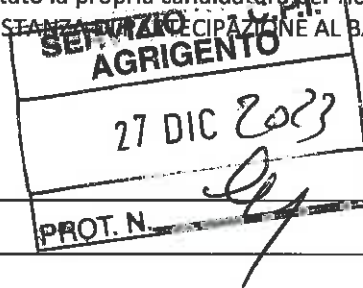
a _____ () Codice Fiscale _____

residente in Via/Piazza _____ n. _____

Comune _____ C.A.P. _____ Prov. _____

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle pene stabilite per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale, Avendo preso visione del BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE a valere dell'Avviso pubblico n. 7/2023 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", e avendo presentato la propria candidatura per ricoprire la figura di docente relativamente alle unità didattiche indicate nell'Allegato 1 Istanza di Partecipazione al Bando

DICHIARA



di essere in possesso dei seguenti titoli:

- _____ conseguito il _____ presso _____
- _____ conseguito il _____ presso _____
- _____ conseguito il _____ presso _____

- di possedere **adeguate e certificate competenze** per svolgere le attività formative delle unità didattiche di cui all'Istanza di Partecipazione;
- di aver cumulato alla data di scadenza del bando n. anni di **esperienza didattica e/o professionale** e quindi di rientrare nella fascia ; le esperienze professionali, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza didattica e/o professionale	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

Luogo e Data

FIRMA

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

Allegato 3

"Avviso n. n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

SERVIZIO - C.P.I.
AGRIGENTO
27 DIC 2023

I sottoscritto/a

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

DICHIARA

La propria autovalutazione secondo la seguente tabella:

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 coerente con il modulo oggetto della candidatura.	20 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)		
	OPPURE			
	Laurea breve, almeno triennale, coerente con il modulo oggetto della candidatura.	10 (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	5 (max 5 Titoli)		
B1 Esperienza Didattica	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto di interesse	20 (max 10 anni)		
B2 Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
C1 Iscrizione Albo Formatori	Iscrizione Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale	10		
C2 Iscrizione all'Elenco Formatori	Iscrizione Elenco Regionale dei Formatori	5		
C3 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	5		
D1 Colloquio	Colloquio conoscitivo al fine di approfondire l'esperienza, la competenza, la capacità nel ruolo e la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto e profilo professionale richiesto	20		
TOTALE				100

Luogo e Data

FIRMA

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)