



Sede legale via Pasquale Calvi, 2h – 90139 Palermo
Sede Operativa via Rocca di Fiori, 1B – 92019 Sciacca (AG)
Tel. 0925 87009 – E-mail pentaingegneriasciacca@gmail.com
PEC: info@pentaingegneria.it
CIR ABW503 (DDG n. 522 del 07/02/2017)

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione della Formazione Professionale

Dipartimento della Formazione Professionale

Programma Fondo Sociale Europeo

(FSE+) 2021-2027 Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"

Regolamento (UE) n. 2021/1060

Regolamento (UE) n. 2021/1057

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**

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE DOCENTI E TUTOR

PENTA Ingegneria Sistemi Tecnologie S.n.c., Ente di formazione accreditato presso la Regione Siciliana CIR ABW503 (DDG n. 522 del 07/02/2017), con il presente avviso, intende selezionare le figure professionali di Docente e Tutor da impiegare nei corsi di formazione professionale, di seguito elencati, che l'Ente di formazione intende proporre e, in caso di approvazione, realizzare, ai sensi di quanto previsto dall'Avviso 7/2023, emanato dalla Regione Siciliana Assessorato della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione, che si pone l'obiettivo di costituire un catalogo regionale dell'offerta formativa e promuovere la realizzazione di percorsi formativi mirati al raggiungimento dell'occupabilità in Sicilia.

Il richiamato avviso 7/2023 intende promuovere l'apprendimento permanente e 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.

La sede dei corsi è Sciacca (AG) in via Rocca di Fiori n. 1B

TABELLA 1

	Titolo del corso	Standard EQF di riferimento	N. allievi	Ore Corso
1	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili (ASACOM)	EQF 4	15	954
2	Addetto amministrativo segretariale	EQF 2	15	654
3	Addetto Panificatore Pasticcere	EQF 2	15	654
4	Assistente Familiare	EQF 2	15	
5	Collaboratore di cucina	EQF 2	15	554
6	Operatore Specializzato Pasticceria	EQF 4	15	654
7	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini alla tradizione italiana)	EQF 3	15	654
8	Interprete in lingua dei segni italiana (LIS)	EQF 5	15	954
9	Operatore Socio Assistenziale	EQF 3	15	754
10	Operatore Specializzato Agenzia Turistica	EQF 4	15	654
11	Tecnico di Accoglienza Turistica	EQF 5	15	654
12	Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei	EQF 2	15	654

L'Ente PENTA si impegna ad osservare gli obblighi di ricorrere prioritariamente al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla Legge Regionale n. 24/76, nel rispetto della L.R. 10/2018 e successivamente ricorrere al SARF di cui al C. 5 dell'art. 15 della L.R. 23/2019. E' fatto obbligo di iscrizione al suddetto registro a tutti i soggetti, a qualunque titolo assunti o contrattualizzati dagli Enti di formazione, con eccezione dei soggetti di cui all'albo ex L.24/1976.

Infine, in un'ottica di non discriminazione e di pari opportunità l'Ente PENTA si fa promotore della più ampia partecipazione della componente femminile assicurando il più ampio coinvolgimento delle donne nelle attività finanziate.

E' prevista la selezione dei Docenti per ognuno dei moduli didattici di seguito elencati nei corsi inseriti nel catalogo. A scelta insindacabile dell'Ente alcuni specifici moduli potranno essere affidati a più docenti ovvero più moduli possono essere affidati allo stesso docente.

L'Ente si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione alle materie oggetto di formazione, pertanto i formatori dovranno dimostrare competenze professionali coerenti con le materie oggetto di formazione. Ai formatori verrà richiesto di autocertificare che i moduli ai quali si candidano sono coerenti con le qualifiche e le competenze possedute e certificabili.

Il personale docente dovrà essere in possesso di titolo di studio ed esperienza didattica e/o professionale pertinente ai moduli oggetto della candidatura.

Il presente Bando è rivolto agli iscritti nelle sezioni Albo oppure Elenco del Sistema Albo Registro Formatori della Regione Siciliana (<https://sarf.formasicilia.it/>) ed è diretto alla ricerca, alla selezione e al reclutamento di personale docente e non docente da impegnare nella realizzazione dei percorsi formativi di seguito specificati, relativamente alle competenze/ conoscenze essenziali dettagliate.

Art. 1 Finalità del Bando

Coerentemente con le finalità dell'Avviso 7/2023 "Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa", questo Ente indice una procedura di selezione comparativa mediante Bando Pubblico finalizzata alla redazione di una lista di Docenti Esperti e Tutor in possesso dei requisiti minimi di cui ai successivi artt. 3 e 4.

Art. 2 Articolazione dei corsi e competenze richieste

Le competenze richieste in seno al presente Bando Pubblico fanno riferimento al profilo professionale di Docente e Tutor.

Per ciascuno dei percorsi formativi, come elencati in Tabella 1, è necessario assicurare uno standard adeguato come definito dal livello EQF di riferimento. Si elencano di seguito i profili professionali dei corsi che saranno erogati in seno al Catalogo dell'Offerta Formativa e per i quali è necessario procedere alla selezione dei docenti e le conoscenze essenziali e competenze ricercate per ciascun corso.

Tutti i percorsi formativi, numerati e dettagliati nelle schede seguenti, sono stati previsti nell'Istanza di partecipazione al Catalogo Regionale dall'Ente.

CORSO 1- ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA E ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI (ASACOM) (EQF 4)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	<p>Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia</p> <p>Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale</p> <p>Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche</p> <p>Principi della comunicazione verbale e non verbale</p> <p>Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo</p> <p>Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità</p> <p>Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie</p> <p>Strumenti per la network analysis</p> <p>Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali</p>
2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	<p>Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)</p> <p>Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa</p> <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</p> <p>Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità</p> <p>Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno</p> <p>Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale</p> <p>Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione</p> <p>Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari</p>

<p>3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</p>	<p>Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni</p> <p>Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa</p> <p>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</p> <p>Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali</p> <p>Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza</p> <p>Normativa in materia di protezione di dati personali</p> <p>Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione</p> <p>Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità</p> <p>Tecniche di primo soccorso</p> <p>Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe</p> <p>Elementi di etica professionale</p> <p>Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare</p> <p>Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi</p> <p>Elementi di sociologia della disabilità</p> <p>Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo</p> <p>Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto</p> <p>Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari</p>
<p>4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</p>	<p>Metodi e strumenti di valutazione della didattica</p> <p>Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità</p> <p>Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro</p> <p>Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno</p> <p>Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno</p> <p>Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale</p>

CORSO 2 - ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE (EQF 2)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Corrispondenza commerciale Tecniche di segreteria Funzionalità del software applicativo d'ufficio
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale Strumenti di incasso e pagamento Elementi di organizzazione aziendale

CORSO 3 - ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE (EQF 2)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene e HACCP Tecniche di pianificazione Tecniche di comunicazione organizzativa Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e attrezzature
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare Tecniche di impasto, lievitazione e cottura Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche Standard di qualità dei prodotti da forno Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro Tecnologie e metodi di stoccaggio

CORSO 4 - ASSISTENTE FAMILIARE (EQF 2)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione I bisogni primari: tecniche di base Sicurezza e prevenzione Tecniche di mobilitazione Elementi di primo soccorso Elementi di igiene personale Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
2 - Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico Preparazione dei pasti Prevenzione degli incidenti domestici Elementi di igiene alimentare

CORSO 5- COLLABORATORE DI CUCINA (2EQF)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<p>Attrezzature di servizio</p> <p>Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</p> <p>Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</p> <p>Principali terminologie tecniche di settore</p> <p>Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</p> <p>Tecniche di comunicazione organizzativa</p> <p>Tecniche di pianificazione</p>
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	<p>Elementi di gastronomia</p> <p>Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</p> <p>Standard di qualità dei prodotti alimentari</p> <p>Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</p> <p>Utensili per la preparazione dei cibi</p>

CORSO 6- OPERATORE SPECIALIZZATO PASTICCERIA (EQF 4)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute	<p>Attrezzature specifiche</p> <p>Normative di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore</p> <p>Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita</p> <p>Terminologie tecniche di settore</p> <p>Processi e cicli di lavoro della produzione di pasticceria</p> <p>Tecniche di comunicazione organizzativa</p>
2 - Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	<p>Tipologie e caratteristiche tecniche di strumenti, attrezzature e macchine del processo di produzione di pasticceria</p> <p>Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine</p> <p>Normativa di igiene e sicurezza del lavoro</p>
3 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	<p>Elementi di ergonomia</p> <p>Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</p> <p>Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria</p>

4 - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie	Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio
5 - Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Tecniche di approvvigionamento Elementi di merceologia Tecniche di lavorazione delle materie e dei semilavorati nella produzione di pasticceria Principi di abbinamento enogastronomico
6 - Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising	Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare Elementi di visual merchandising Tecniche di comunicazione Normativa igienico-sanitaria di settore

CORSO 7 PIZZAIOLO (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) (EQF 3)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini Intolleranze alimentari e allergeni Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve; Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) Strumentazioni di misurazione della temperatura Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) Normative di igiene e sicurezza alimentare

3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro Metodi di pulizia e sanificazione
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e prodotti affini Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari; Standard di qualità dei prodotti alimentari; Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazione di processo	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini Tecniche e metodi di impiattamento Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free

CORSO 8- INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS) (EQF 5)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Diagnosticare l'interazione Comunicativa	Definizione di sordomutismo: nesso tra mutismi e sordità, cause del mutismo, ecc Scenari normativi e professionali del mondo dei sordi in Italia ed in Europa
2 - Effettuare la mediazione comunicativa	Principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc. Principi del linguaggio verbale: la fonetica, la fonologia, gli aspetti non linguistici della comunicazione (ad es. i gesti, le espressioni del volto), ecc. Dattilologia: le lettere dell'alfabeto e loro articolazione dattilologica, ecc Il profilo professionale dell'interprete e il suo codice deontologico
3 - Effettuare l'interpretazione linguistica	Principi della comunicazione verbale e non verbale Principi di storia ed origini della Lingua dei Segni Italiana Sintassi, grammatica e lessico della LIS Espressione segnica: la parola-segno ed il suo valore all'interno della frase, dizionario elementare dei segni e loro classificazione, segni-classificatori, ecc. tecniche e strategie di labiolettura Principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc.
4 - Effettuare la mediazione relazionale	Principi di linguistica generale e di psicolinguistica Evoluzione storica e culturale nell'educazione dei sordi Profilo professionale dell'interprete ed il suo codice deontologico

CORSO 9- OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA) (EQF 3)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione I bisogni primari: tecniche di base Sicurezza e prevenzione Tecniche di mobilitazione Elementi di primo soccorso Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative Elementi di igiene personale Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
2 - Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico Preparazione dei pasti Prevenzione incidenti domestici Elementi di igiene alimentare
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tipologia di utenza La relazione di aiuto: strategie e tecniche Tecniche di osservazione Teorie e tecniche di comunicazione Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro Etica e deontologia professionale
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di osservazione e comunicazione Teorie e tecniche di comunicazione Strategie di apprendimento Teorie e tecniche di gestione di conflitti Tecniche di ascolto e comunicazione Elementi di psicologia relazione Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) Teorie e tecniche di relazione e socializzazione Elementi di psicologia sociale Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie

CORSO 10 - OPERATORE SPECIALIZZATO AGENZIA TURISTICA (EQF 4)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Definire l'offerta di servizi turistici	Geografia turistica applicata all'agenzia Elementi di marketing e tecniche di vendita Il comparto turistico Lingua inglese e terminologia specifica del settore Lingua straniera 2 e terminologia specifica del settore Legislazione turistica, sicurezza dei trasporti, aspetti e norme doganali e valutarie Contabilità e budgeting di agenzia
2 - Scegliere gli strumenti per il processo di riferimento	Documentazione gestione offerta Software applicativi dedicati Tecniche di comunicazione con l'uso di TIC Preventivi di offerta Customer Care e assistenza post vendita Comunicazione con il cliente

CORSO 11 - TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA (EQF 5)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio Strutture e servizi turistici del territorio Tecniche di analisi della domanda turistica Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni Elementi di legislazione turistica
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	Tecniche di comunicazione e relazione Elementi di networking Elementi di marketing territoriale

3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	Psicologia del turista Tecniche di comunicazione e relazione Tecniche di negoziazione e problem solving Lingue straniere per il turismo Strumenti e tecniche di customer satisfaction
4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale Marketing dell'accoglienza turistica Promozione turistica e web marketing Lingue straniere per il turismo Qualità del servizio

CORSO 12 - ADDETTO ALLE MURATURE, INTONACI E POSA MATERIALI LAPIDEI (EQF 2)

MODULI FORMATIVI/ COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZE ESSENZIALI E COMPETENZE RICERCATE
IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet
LINGUA STRANIERA INGLESE	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
1 - Realizzare lavorazioni in muratura per costruzioni edili, sulla base di indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	Disegno tecnico Tracciamenti e strumenti di misura Tecnologie dei materiali Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri Tipologie di lavorazione in muratura Macchine e attrezzature
2 - Realizzare lavorazioni di intonacatura per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri Tecnologie dei materiali Tipologie di malte Strumenti di misura e tracciamento Tecniche di arriccio Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco Verifica dell'orizzontalità/verticalità Macchine e attrezzature
3 - Eseguire opere di posa materiali lapidei, 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 Tipologie di malte e loro preparazione Strumenti e metodi di livellazione e tracciamento I materiali lapidei Procedure di taglio e modellazione dei lapidei Tecniche di posa e finitura Difetti e contestazioni di posa

Si precisa che, nella formulazione delle graduatorie, l'Ente è obbligato a rispettare le percentuali previste per lo standard EQF di riferimento, che sono così esplicitate:

LIVELLO EQF	FASCE PROFESSIONALI DEI DOCENTI – RIFERIMENTO VADEMECUM PR SICILIA FSE 2021/2027		
	A = esperienza almeno quinquennale	B = esperienza almeno triennale	C
2 e 3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4 e 5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 55% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6 e 7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 40% ore docenza	Massimo 15% ore docenza

- FASCIA A (rientrano: Docenti universitari di ruolo; Docenti della scuola pubblica secondaria di 1° e 2° livello impegnati in attività formative proprie del settore/materia di appartenenza con esperienza almeno quinquennale; Dirigenti di azienda ed imprenditori con esperienza almeno quinquennale in attività inerenti al settore/materia oggetto della progettazione; Professionisti ed esperti di formazione con esperienza almeno quinquennale in attività inerenti al settore/materia oggetto della progettazione; Ricercatori senior con esperienza almeno quinquennale)
- FASCIA B (rientrano: Ricercatori universitari di primo livello impegnati in attività proprie del settore/materia di appartenenza e/o di specializzazione; Ricercatori junior con esperienza almeno triennale di docenza e di conduzione/gestione di progetti nel settore di interesse; Professionisti ed esperti di formazione con esperienza almeno triennale in attività inerenti al settore/materia oggetto della progettazione)
- FASCIA C (rientrano: Assistenti tecnici (laureati o diplomati) con competenza ed esperienza professionale nel settore; Professionisti ed esperti junior in attività inerenti al settore/materia oggetto della docenza)

La mancanza anche di uno solo dei predetti requisiti comporterà l'esclusione dalla valutazione dell'istanza di partecipazione. Il possesso dei requisiti sopra elencati dovrà essere autocertificato dai candidati mediante compilazione di autocandidatura allegata al presente Bando. La sottoscrizione della suddetta autocandidatura comprensiva di autocertificazione attestante la fascia di appartenenza comporta assunzione di responsabilità da parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, anche sotto quello specifico riguardante conseguenze a carico dell'Ente derivanti da esito negativo delle verifiche svolte dai competenti organismi di controllo. In particolare, in presenza di eventuali decurtazioni del finanziamento a seguito di verifiche sul contenuto delle suddette dichiarazioni, l'Ente si rivarrà sul responsabile delle stesse. La partecipazione alla presente procedura di selezione è libera. La valutazione dell'esistenza del possesso dei requisiti è demandata al giudizio insindacabile della Commissione di valutazione nominata dall'Ente. Il bando è destinato prioritariamente ai formatori iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, ed in subordine agli altri docenti 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. A parità di punteggio i candidati iscritti all'albo dei formatori di cui al D.D.G. n. 768 del 30/07/2021 avranno priorità nella formulazione delle graduatorie, esclusivamente per l'area funzionale ed il profilo di appartenenza per cui gli stessi risultano inseriti nel suddetto D.D.G..

DOCENTE

Il docente assicura la conduzione delle attività formative nel rispetto dei contenuti dei moduli formativi, conformando altresì la propria azione formativa nell'impianto progettuale elaborato dall'Ente.

In particolare il docente ha il compito di:

- partecipare all'incontro propedeutico di organizzazione e condivisione del progetto formativo organizzato dall'Ente;
- consegnare all'Ente l'eventuale materiale didattico utilizzato (documenti, normativa, diapositive, etc.) per la pubblicazione sul sito internet dedicato;
- tenere gli incontri formativi sulla specifica tematica oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito con l'Ente;
- documentare l'attuazione dell'attività di formazione tramite appositi registri e report;
- compilare il report finale e/o eventuali altri documenti richiesti ai fini della documentazione del percorso formativo, compresi eventuali questionari proposti.

TUTOR

Il Tutor integra ed arricchisce il processo formativo con interventi individuali, di gruppo e di classe facilitando i processi di apprendimento, di integrazione e di riduzione del disagio curandone gli aspetti organizzativo-procedurali. Il Tutor elabora e realizza i piani d'intervento, in accordo con il coordinatore e i formatori, che tengono conto dei bisogni professionali e individuali espressi in coerenza con il percorso formativo, effettua il monitoraggio delle presenze, cura i registri d'aula ed effettua tutti gli adempimenti procedurali previsti dal Vademecum.

Tutti gli incarichi e i relativi contratti saranno subordinati, ed avranno effetto e validità, solo ed esclusivamente a seguito dell'effettivo avvio delle attività ed all'effettivo finanziamento da parte della Regione Siciliana del progetto di cui al presente avviso.

Art. 3 – Requisiti generali di accesso

- Essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non avere riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- 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 impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) delle 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 e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

Art. 4 – Requisiti specifici di accesso

- Eventuale Dichiarazione di appartenenza all'Albo dei formatori, di cui all'art. 14 L.R. n. 24/76;
- Eventuale dichiarazione di appartenenza al Registro formatori SARF di cui al c.5 dell'art. 15 della L.R. 23/2019;
- Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura;
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto dal DDG n. 966 del 19/03/2013;
- Indicazione dello stato di occupazione;
- Nel caso di dipendente pubblico, ai fini del successivo eventuale svolgimento dell'incarico, occorrerà provvedere ad acquisire la relativa autorizzazione da parte dell'Ente datore lavoro.

Art. 5 – Modalità di presentazione delle domande

I soggetti interessati alle selezioni dovranno far pervenire la domanda di partecipazione (allegato A) (disponibile presso la sede operativa dell'Ente o scaricabile nel sito www.pentaingegneria.it), redatta in carta semplice, con allegata la seguente documentazione:

1. copia del documento di riconoscimento in corso di validità;
2. copia codice fiscale;
3. copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
4. curriculum vitae e studiorum in formato europeo ed aggiornato in autocertificazione ai sensi dell'art. 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000 e relative informazioni ai sensi del D.Lgs. 196/2003;
5. scheda di autovalutazione dei titoli posseduti secondo lo schema (allegato B);
6. dichiarazione docenti sull'esperienza professionale e didattica (Allegato C);
7. iscrizione completa ed autorizzata al Sarf Sistema Albo Registro Formatori <https://sarf.formasicilia.it/>
8. eventuali altri titoli posseduti anche in forma di autocertificazione.

Le domande di candidatura, integralmente redatte secondo i suddetti modelli, dovranno pervenire entro le ore **12.00 del 25 gennaio 2024 esclusivamente secondo una delle seguenti modalità:**

- consegna a mano dalle ore **09.00** alle ore **12.00** dal lunedì al venerdì presso la sede dell'Ente all'Ente *PENTA Ingegneria Sistemi Tecnologie S.n.c. – via Rocca di Fiori n. 1B – 92019 Sciacca.*
- tramite PEC alla pec dell'Ente info@pec.pentaingegneria.it

L'esterno della busta o l'oggetto della PEC dovrà contenere le seguenti indicazioni:

Dicitura: *Avviso 7/2023 - Profilo (indicare DOCENTE o TUTOR) - Candidatura Nome e Cognome*

L'esterno della busta o il contenuto della pec dovrà altresì contenere le seguenti indicazioni:

Nome, cognome indirizzo e codice fiscale del candidato

Non saranno ammesse a valutazione le candidature

- non datate e non firmate
- non complete in tutte le parti e non contenenti le informazioni richieste;
- pervenute fuori termine;
- pervenute con modalità diverse da quelle indicate;
- che non riportino nell'esterno della busta quanto sopra indicato;
- che non soddisfano il requisito di esperienza didattica minima prevista.

Le istanze di autocandidatura pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite e saranno trattate dalla dall'Ente che, in caso di idoneità, procederà all'inserimento in apposito elenco denominato "LONG LIST PROFILI IDONEI", le stesse saranno valutate, esclusivamente in caso di posizioni rimaste vacanti a seguito di esaurimento degli idonei nei termini, o a seguito di rinunce, fino alla conclusione delle attività formative. L'Ente si riserva la facoltà di effettuare oltre la valutazione per titoli, anche un colloquio conoscitivo con i candidati.

Art. 6 – Modalità di selezione

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive saranno effettuati da una apposita commissione.

La commissione valutatrice, appositamente nominata, a suo insindacabile giudizio, verificherà l'ammissibilità delle candidature e l'effettivo possesso dei requisiti minimi previsti, procederà poi alla comparazione dei curricula pervenuti formando le graduatorie.

La selezione si articolerà secondo le seguenti modalità:

1. Valutazione comparativa delle professionalità dei candidati e della idoneità degli stessi a ricoprire l'incarico sulla base della documentazione presentata e dei punteggi attribuiti secondo la seguente tabella;
2. Eventuale svolgimento, in presenza o in modalità telematica, di un colloquio di carattere conoscitivo e motivazionale, volto ad approfondire le informazioni curriculari e a valutare:
 - L'esperienza formativa e professionale, sotto il profilo della coerenza con il modulo per cui ci si candida,
 - La disponibilità a impegnarsi a svolgere la docenza secondo le esigenze connesse alla calendarizzazione delle lezioni;
 - Le capacità, proprie del ruolo, di gestione e animazione di gruppi, di ascolto, di interpretazione delle reazioni dell'aula, di motivazione all'apprendimento.

Titoli/Esperienza	Punteggio	Punteggio max
Titolo di studio	Diploma/Qualifica Professionale = punti 3	15
	Laurea Triennale = punti 5	
	Laurea specialistica per il profilo richiesto (voto 80-100) = punti 7	
	Laurea specialistica per il profilo richiesto (voto da 101-110) = punti 10	
	Laurea specialistica per il profilo richiesto 110 e lode = punti 15	
Titoli aggiuntivi specifici: abilitazione e/o specializzazione e/o corsi di formazione coerenti con il profilo richiesto	1 punto per titolo fino ad un massimo di 5	5
Esperienza professionale e/o didattica coerente con l'attività proposta	1 punto per ogni anno di esperienza fino ad un massimo di 20	20
Precedente collaborazione con l'Ente	SI/NO	15
Coerenza esperienze del curriculum vitae	Ognuno dei tre componenti della commissione attribuirà un punteggio da 1 a 15 nella valutazione delle conoscenze, abilità e competenze	45

Verificati il possesso dei requisiti di cui ai precedenti artt. 3 e 4 e la documentazione prodotta, la Commissione procederà all'istruttoria per la valutazione dei titoli che determinerà l'assegnazione di specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile o necessario, a convocare i candidati per lo svolgimento, in presenza e/o in modalità telematica, del colloquio. La convocazione sarà eventualmente effettuata all'indirizzo E-mail indicato nell'istanza di partecipazione; l'Ente declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione della convocazione imputabile a problemi di carattere tecnico della casella di posta del destinatario. A conclusione degli eventuali colloqui, la Commissione provvederà a stilare la graduatoria finale degli idonei. A parità di punteggio fra più soggetti in esito alla complessiva procedura di selezione e valutazione, sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo, in subordine agli anni di esperienza utili ai fini del calcolo della fascia di appartenenza e, a parità delle prime due condizioni, all'anzianità anagrafica.

L'ente si riserva la non assegnazione del modulo nel caso ritenga che le candidature pervenute non rispondano sufficientemente alle caratteristiche del progetto e potrà procedere ad effettuare o nuova procedura pubblica fino all'individuazione dei profili adeguati o a individuare autonomamente i candidati iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10 o inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

Al termine delle operazioni di selezione sarà redatta una graduatoria e gli esiti della selezione saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca presso la sede legale dell'Ente e pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente. Dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di 3 giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni. La Commissione valuterà le eventuali osservazioni pervenute e procederà a stilare le graduatorie definitive. Sulla base di eventuali ulteriori necessità di assunzione di altro personale per lo specifico profilo di cui alla selezione, l'Ente potrà attingere alla citata Long List degli Idonei.

L'avvio di ciascun corso, oggetto del presente avviso, è, comunque, subordinato all'approvazione del corso stesso da parte del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale ed alla emanazione del relativo decreto di concessione del finanziamento necessario per la sua realizzazione.

Art. 7 – Attribuzioni incarichi e stipula del contratto

Ai candidati risultati idonei e vincitori, rispetto all'ordine delle graduatorie (a parità di punteggio, prioritariamente Albo ex LR 24/1976, successivamente Registro SARF c.5 dell'art. 15 della L.R. 23/2019), sarà stipulato un contratto di diritto privato secondo le tipologie previste dalla normativa vigente.

Si sottolinea che il concetto della priorità Albo → Registro SARF si applica solo ed esclusivamente in caso di parità di punteggio.

Ai candidati risultati idonei e vincitori, rispetto all'ordine della graduatoria, sarà stipulato un contratto di diritto privato secondo le tipologie previste dalla normativa vigente.

L'Ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura corrispondente alle esigenze progettuali.

Per motivi di carattere organizzativo e/o didattici si prevede la possibilità, a giudizio insindacabile dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto per i singoli moduli tra più candidati risultati idonei.

L'Ente, in caso di assegnazione dell'incarico, potrà richiedere copia autentica delle certificazioni ed attestazioni dichiarate nella domanda di partecipazione e nel curriculum vitae.

I candidati idonei dipendenti dall'Amministrazione dello Stato e/o di Enti Pubblici, dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

Nel rispetto della normativa vigente le condizioni retributive saranno quelle previste dal CCNL.

L'importo lordo è da intendersi comprendente di tasse di qualsivoglia natura, oneri previdenziali, assistenziali e assicurativi) ma al netto di cassa (nel caso di professionisti) e dell'IVA (se dovuta) e comunque, nel rispetto di quanto previsto dal CCNL di settore applicato per coloro che sono iscritti all'Albo di cui alla L. 24/1976.

Art. 8 – Informativa privacy

Ai sensi del D. Lgs. 196/03, i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del progetto. I dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Art. 9 – Pubblicazione del Bando

Del presente bando viene dato avviso pubblico a partire dal 17 gennaio 2024 mediante:

- Affissione presso la segreteria dell'Ente;
- Pubblicazione sul sito www.pentaingegneria.it;
- Trasmissione presso il CPI territoriale competente.

Art. 10 – Riferimenti

Per informazioni e chiarimenti rivolgersi:

PENTA Ingegneria Sistemi Tecnologie S.n.c.

Via Rocca di Fiori 1b – 92019 Sciacca (AG)

Tel. 0925 87009 - E-mail: pentaingegneriasciacca@gmail.com

Sito Internet www.pentaingegneria.it

Art. 11– Controlli

Il corso è sottoposto alla vigilanza e controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale.

PENTA Ingegneria Sistemi Tecnologie S.n.c.

Il Legale Rappresentante

(ing. Giovanni Borsellino)

