

REGIONE SICILIANA  
Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale  
*Dipartimento della formazione professionale*

Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027

Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale" Regolamento (UE) n. 2021/1060 Regolamento (UE) n. 2021/1057

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.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 DI SELEZIONE ALLIEVI

Palermo, 2/1/2024

1

L'Associazione La Linea della Palma Ente di Formazione accreditato presso la Regione Siciliana, ai fini dell'attuazione dell'Avviso n.7 -2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

VISTI

- il D.D.G. n. 1095 del 11/10/2023 avente per oggetto l'approvazione dell'avviso 72023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022)
- D.D.G. n. 1210 del 31/10/2023 di revisione dell'avviso e relativi allegati;
- il Vademecum del P.O. FSE 2014-2020 e ss.ms.ii.;

PUBBLICA IL SEGUENTE BANDO DI SELEZIONE

### Art. 1 - ARTICOLAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

CORSO	EDIZIONE	TITOLO DENOMINAZIONE CORSO	CERTIFICAZIONE IN USCITA	ORE AULA	ORE STAGE	ORE TOTALI	TITOLO DI ACCESSO	N° DESTINATARI AMMISSIBILI (ALLIEVI)
CS448 5	ED15013	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	414	240	654	Scuola secondaria di I grado (licenza media)	15
CS449 7	ED15087	Collaboratore di cucina	QUALIFICA	354	200	554	Scuola secondaria di I grado (licenza media)	15
CS450	ED15104	Collaboratore	QUALIFICA	414	240	654	Scuola secondaria di I	15

0		polivalente nelle strutture ricettive e ristorative					grado (licenza media)	
CS4547	ED16177	Animatore servizi all'infanzia	QUALIFICA	534	320	854	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	15
CS4552	ED16250	Operatore socio assistenziale	QUALIFICA	474	280	754	Scuola secondaria di I grado	15
CS4557	ED16281	Tecnico specializzato ecommerce	SPECIALIZZAZIONE	414	240	654	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	15

**SCHEDE DEI PROFILI PROFESSIONALI – REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI**

<b>SCHEDA 1</b>		
Profilo Professionale:	<b>Addetto amministrativo segretariale</b>	
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	
Certificazione prevista in uscita:	QUALIFICA	
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado	
Sede/i di svolgimento:	PIAZZA CASTELNUOVO 26, 90141 Palermo PA	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica professionale	
Frequenza	OBBLIGATORIA	
Numero di partecipanti:	15	
Durata della prova finale:	12	
Data prevista avvio del corso		
Descrizione della Qualifica:		
L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.		
Articolazione corso		
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	180	Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Corrispondenza commerciale Tecniche di segreteria Funzionalità del software applicativo d'ufficio
Collaborare alla gestione amministrativa	180	Elementi di tecnica commerciale Strumenti di incasso e pagamento Elementi di organizzazione aziendale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
<b>TOTALE ORE</b>	<b>654</b>	

<b>SCHEDA 2</b>	
Profilo Professionale:	<b>Collaboratore di cucina</b>
Area professionale	TURISMO E SPORT/Servizi turist

Certificazione prevista in uscita:	QUALIFICA 2 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado	
Sede/i di svolgimento:	PIAZZA CASTELNUOVO 26, 90141 Palermo PA	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica professionale	
Frequenza	OBBLIGATORIA	
Numero di partecipanti:	15	
Durata della prova finale:	12	
Data prevista avvio del corso		
Descrizione della Qualifica:	<p>Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.</p>	
Articolazione corso		
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	150	Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Principali terminologie tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	150	Elementi di gastronomia Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione dei cibi
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
<b>TOTALE ORE</b>	<b>554</b>	

<b>SCHEMA 3</b>	
Profilo Professionale:	<b>Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative</b>
Area professionale	TURISMO E SPORT/Servizi turistici

Certificazione prevista in uscita:	QUALIFICA 2 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado	
Sede/i di svolgimento:	PIAZZA CASTELNUOVO 26, 90141 Palermo PA	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica professionale	
Frequenza	OBBLIGATORIA	
Numero di partecipanti:	15	
Durata della prova finale:	12	
Data prevista avvio del corso		
Descrizione della Qualifica:	<p>Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.</p>	
Articolazione corso		
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	155	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	155	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	50	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione Manutenzione ordinaria degli strumenti
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
<b>TOTALE ORE</b>	<b>654</b>	

<b>SCHEDA 4</b>		
Profilo Professionale:	<b>Animatore servizi all'infanzia</b>	
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	
Certificazione prevista in uscita:	QUALIFICA 3EQF	
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	
Sede/i di svolgimento:	PIAZZA CASTELNUOVO 26, 90141 Palermo PA	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica professionale	
Frequenza	OBBLIGATORIA	
Numero di partecipanti:	15	
Durata della prova finale:	8	
Data prevista avvio del corso		
Descrizione della Qualifica:		
<p>L'animatore servizi all'infanzia è una figura che opera in contesti diversi con competenze di cura dei bisogni primari del bambino e animazione di piccoli gruppi di bambini attraverso attività ludiche. L'animatore servizi all'infanzia potrà operare come supporto alle attività degli educatori prima infanzia e degli educatori e animatori professionali in contesti quali: nidi, scuole dell'infanzia, comunità, micronidi, attività estive, baby parking, punti gioco, servizi di baby-sitting e comunque in spazi e tempi in cui la famiglia necessita di un ulteriore sostegno. L'animatore servizi all'infanzia possiede competenze comunicative e relazionali. E', inoltre, in grado di sviluppare relazioni empatiche con i bambini, comprendendone i bisogni e promuovendone l'autonomia; sa collaborare con altre figure professionali e la famiglia</p>		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Soddisfare i bisogni primari del bambino	60	Elementi di puericultura Elementi di psicopedagogia Elementi di neuropsichiatria infantile Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
2 - Garantire la sicurezza del bambino	60	Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione
3 - Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	120	Elementi di antropologia e di relazione interculturale Teorie e tecniche di comunicazione
4 - Individuare attività ludiche e di animazione	120	Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie Tecniche di laboratorio Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
5 - Progettare attività ludiche e di animazione	120	Tecniche di progettazione Tecniche di documentazione dell'attività di animazione
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	320	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	854	

<b>SCHEDA 5</b>		
-----------------	--	--

Profilo Professionale:	<b>Operatore socio assistenziale</b>	
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	
Certificazione prevista in uscita:	QUALIFICA LIVELLO 3 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Diploma di scuola secondaria di primo grado (licenza media)	
Sede/i di svolgimento:	PIAZZA CASTELNUOVO 26, 90141 Palermo PA	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica professionale	
Frequenza	OBBLIGATORIA	
Numero di partecipanti:	15	
Durata della prova finale:	8	
Data prevista avvio del corso		
Descrizione della Qualifica:		
<p>L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.</p>		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	105	<p>Elementi di osservazione e comunicazione</p> <p>I bisogni primari: tecniche di base</p> <p>Sicurezza e prevenzione</p> <p>Tecniche di mobilitazione</p> <p>Elementi di primo soccorso</p> <p>Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative</p> <p>Elementi di igiene personale</p> <p>Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci</p> <p>Conservazione dei farmaci e loro smaltimento</p>
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	105	<p>Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria</p> <p>Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico</p> <p>Preparazione dei pasti</p> <p>Prevenzione incidenti domestici</p> <p>Elementi di igiene alimentare</p>
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	105	<p>Tipologia di utenza</p> <p>La relazione di aiuto: strategie e tecniche</p> <p>Tecniche di osservazione</p> <p>Teorie e tecniche di comunicazione</p> <p>Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro</p> <p>Etica e deontologia professionale</p>
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e	105	<p>Elementi di osservazione e comunicazione</p>

l'autonomia		<p>Teorie e tecniche di comunicazione</p> <p>Strategie di apprendimento</p> <p>Teorie e tecniche di gestione di conflitti</p> <p>Tecniche di ascolto e comunicazione</p> <p>Elementi di psicologia relazione</p> <p>Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi</p> <p>Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)</p> <p>Teorie e tecniche di relazione e socializzazione</p> <p>Elementi di psicologia sociale</p> <p>Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie</p>
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	280	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
<b>TOTALE ORE</b>	<b>754</b>	

<b>SCHEDA 6</b>	
Profilo Professionale:	<b>Tecnico specializzato e-commerce</b>
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita:	SPECIALIZZAZIONE 5 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale
Sede/i di svolgimento:	PIAZZA CASTELNUOVO 26, 90141 Palermo PA
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica professionale
Frequenza	OBBLIGATORIA
Numero di partecipanti:	15
Durata della prova finale:	12
Data prevista avvio del corso	
Descrizione della Qualifica:	
<p>Il Tecnico e-commerce si inserisce nel processo di commercializzazione di prodotti/servizi utilizzando strumenti web e di net-economy. E' in grado di rapportarsi con i vari settori operativi al fine di ottimizzare le procedure inerenti il processo di commercializzazione on-line dei prodotti/servizi, integrandosi, in particolare con la funzione marketing. Inizialmente collaborerà nella gestione delle diverse attività di approvvigionamento/distribuzione con i responsabili dei settori di riferimento per creare e gestire strumenti di e-commerce e successivamente potrà gestire il processo di vendita on-line e delle attività inerenti.</p>	
Articolazione corso	
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>ORE</b>
1 - Gestire soluzione di commercio elettronico	120
	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
	<p>Normativa civilistica e fiscale del commercio on-line e diritti del consumatore</p> <p>Tecniche di e-commerce</p> <p>Tecniche di networking</p> <p>Progettazione di soluzioni di e-commerce</p>



2 - Gestire la compravendita on-line	120	Tecniche di incasso on-line Elementi di Customer Service Elementi di sicurezza informatica Documenti della compravendita on-line
3 - Definire strategie per la progettazione di soluzioni di e-commerce	120	Elementi di marketing Tecniche di Web-marketing Tecniche di comunicazione Tecniche di reporting
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)
ORE STAGE	240	
TOTALE	654	

## Art. 2 - FINALITÀ DEL PERCORSO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente bando, con riferimento all'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa per la "realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi nel mercato del lavoro, dell'analisi di dati statistici, nonché dell'esperienza pluriennale de La Linea della Palma nell'ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti ad accrescere l'occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana con un particolare focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche.

## Art. 3 - DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Destinatari del presente bando sono donne ed uomini non occupati, pertanto disoccupati/inoccupati e/o inattivi.

Al momento della presentazione della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa: I destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo;
- Avere i prerequisiti d'ingresso specificati in ciascuna scheda profilo professionale.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445. Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

## Art. 4 - MODALITÀ DI CANDIDATURA

La domanda di candidatura, da presentare obbligatoriamente – pena la non ammissione – attraverso l'Allegato 1 del presente bando, dovrà pervenire entro il termine improrogabile delle **ore 24:00 del giorno 10 gennaio 2024**.



La candidata dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- **copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;**
- **copia del codice fiscale;**
- **copia del titolo di studio o autodichiarazione attestante il possesso del titolo di studio;**
- **dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID) e del patto di servizio, rilasciati dal Centro per l'Impiego;**

In caso di candidati extracomunitari verrà richiesto di presentare anche regolare permesso di soggiorno.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La documentazione sopra richiesta dovrà pervenire presso l'associazione la linea della palma esclusivamente attraverso una delle seguenti modalità:

consegna *brevi manu*, presso la sede operativa sita in Via Isidoro La Lumia, 7, Palermo, dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari: 9:30 – 13:00 e 14:30 - 18:00;

- a mezzo posta raccomandata A/R: gli interessati dovranno far pervenire agli indirizzi sopra indicati, domanda di candidatura e relativa documentazione come sopra descritto, in busta chiusa con l'indicazione all'esterno: "CANDIDATURA BANDO ALLIEVI – AVVISO 7/2023". Non farà fede il timbro postale rispetto della data di invio ma soltanto la data di arrivo del plico;
- tramite posta certificata: gli interessati dovranno far pervenire al seguente indirizzo [lalineadellapalma@pec.it](mailto:lalineadellapalma@pec.it) la domanda di candidatura con la relativa documentazione come sopra descritta, indicando nell'oggetto della PEC "CANDIDATURA BANDO ALLIEVI – AVVISO 7/2023".

#### **Art. 5 - MODALITÀ DI SELEZIONE**

Dopo la scadenza del bando, una commissione interna verificherà i requisiti soggettivi e oggettivi (età, residenza/domicilio nella Regione Siciliana, permesso di soggiorno) dei candidati. Qualora il numero di richieste fosse superiore al numero di posti disponibili (15), si procederà alla selezione che avverrà attraverso somministrazione di test di cultura generale e un colloquio individuale di tipo motivazionale. A seguito della valutazione delle prove, la commissione provvederà a formulare graduatoria che tenga conto in caso di parità di punteggio della priorità previste dall'Avviso.

La sede, la data e l'orario per le eventuali selezioni, saranno indicate con apposito avviso affisso presso la sede operativa in via Isidoro La Lumia, 7 90139 Palermo e comunicate per posta elettronica a ciascun candidato.

#### **Art. 6 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE - INDENNITÀ**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso, escluse le ore destinate ai moduli formativi aggiuntivi (igiene e sicurezza sul luogo di lavoro, alfabetizzazione informatica, lingua straniera), e comunque per non più di 10 giorni consecutivi pena l'esclusione d'ufficio.

#### **Art. 7 INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA**

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a **€ 5,00 lordi**, ad esclusione delle giornate relative alle attività le destinate ai moduli formativi aggiuntivi (igiene e sicurezza sul luogo di lavoro, alfabetizzazione informatica, lingua straniera) e degli esami finali. L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata.

#### **Art. 8 CERTIFICAZIONE FINALE**

Per gli allievi che avranno superato che abbiano frequentato almeno il 70 % delle ore previste per questo percorso, verrà rilasciato un attestato degli apprendimenti acquisiti tramite l'acquisizione della qualifica professionale in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

#### **Art. 9- VIGILANZA E CONTROLLO**

Il percorso progettuale oggetto del presente bando è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana e, pertanto, sarà realizzato nel rispetto scrupoloso delle previsioni dell'Avviso 7/2023 e di quanto previsto dal Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regionale Sicilia FSE 2014-20.

#### **Art. 10 - INFORMATIVA SULLA PRIVACY**

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 D. Leg.vo 30.06.2006 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e degli artt. 13 e 14 del GDPR 679/16 "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura di selezione in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente bando di cui l'informativa in allegato fa parte.

#### **Art.11 - INFORMAZIONI**

Per ulteriori informazioni rivolgersi ad Associazione La Linea della Palma, sede operativa in via Isidoro la Lumia, 7 Palermo – Tel. 0916112740, email: [info@lalineadellapalma.it](mailto:info@lalineadellapalma.it) - PEC: [lalineadellaplama@pec.it](mailto:lalineadellaplama@pec.it) .

Il presente bando è trasmesso agli organi istituzionali per competenza e pubblicato all'Albo interno dell'Ente, sul sito istituzionale di Associazione La Linea della Palma [www.lalineadellapalma.it](http://www.lalineadellapalma.it) .

Palermo, 2/1/2024

PER  
L'Associazione La Linea della Palma  
Maria Provvidenza La Milia



Allegato 1 - Domanda di candidatura

**BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI**

**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**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a il [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] a  
 \_\_\_\_\_ ( ) Stato \_\_\_\_\_ Codice Fiscale [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 \_\_\_\_\_ Residente in \_\_\_\_\_ Via/P.zza  
 \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Prov.  
 \_\_\_\_\_ C.A.P. [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] Telefono \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Cellulare  
 \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_,

**CHIEDE**

di volere partecipare al Bando di selezione allievi pubblicato da Associazione La Linea della Palma e per il seguente corso (contrassegnare con una "X"):

	CORSO	EDIZIONE	TITOLO DENOMINAZIONE CORSO
<input type="checkbox"/>	CS4485	ED15013	Addetto amministrativo segretariale
<input type="checkbox"/>	CS4497	ED15087	Collaboratore di cucina
<input type="checkbox"/>	CS4500	ED15104	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative
<input type="checkbox"/>	CS4547	ED16177	Animatore servizi all'infanzia
<input type="checkbox"/>	CS4552	ED16250	Operatore socio assistenziale
<input type="checkbox"/>	CS4557	ED16281	Tecnico specializzato e-commerce

11

Il/La sottoscritta dichiara:

- ⊗ di avere preso visione del bando e di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- ⊗ di essere in possesso del seguente titolo di studio: .....
- ⊗ di essere iscritto al Centro per l'impiego di: ..... dal .....

Alla presente domanda è allegata la seguente documentazione (contrassegnare con una "X")

- ⊗ copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- ⊗ copia del codice fiscale;
- ⊗ copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- ⊗ dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID) e patto di servizio rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- ⊗ informativa sul trattamento dei dati personali (Allegato 1a);
- ⊗ regolare permesso di soggiorno.

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

Luogo e data

Firma

\_\_\_\_\_

## Allegato 1. A - INFORMATIVA AI SENSI DEL D. LGS. 196/2003 E DEL REGOLAMENTO UE GDPR N. 2016/679

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 (di seguito "Codice Privacy") e degli art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, desideriamo informarla che i dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuta l'Ente di Formazione La linea della palma

### Titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento è l'Ente la linea della palma nella persona del legale rappresentante Dott.ssa Maria Provvidenza La Milia contattabile all'indirizzo email [info@lalineadellapalma.it](mailto:info@lalineadellapalma.it) e di posta certificata [lalineadellapalma@pec.it](mailto:lalineadellapalma@pec.it)

### Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Il responsabile della protezione dei dati (DPO) è la linea della palma contattabile all'indirizzo email [info@lalineadellapalma.it](mailto:info@lalineadellapalma.it) e di posta certificata [lalineadellapalma@pec.it](mailto:lalineadellapalma@pec.it)

### Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali dei soggetti che intendono presentare candidatura è finalizzato unicamente alle procedure di selezione e reclutamento nell'ambito del Bando in oggetto.

### Conseguenze della mancata comunicazione dei dati personali

La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dare corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal bando di cui sopra di cui la presente informativa fa parte integrante.

### Modalità di trattamento e conservazione

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 e dall'Allegato B del D.Lgs. 196/2003 (artt. 33-36 del Codice) in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti appositamente incaricati e in ottemperanza a quanto previsto dagli art. 29 GDPR 2016/679. Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 GDPR 2016/679, previo il Suo consenso libero ed esplicito espresso in calce alla presente informativa, i Suoi dati personali saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati e, successivamente, per il tempo in cui il soggetto sia soggetto a obblighi di conservazione per finalità fiscali o per altre finalità, previsti, da norme di legge o regolamento.

### Ambito di comunicazione e diffusione

Informiamo inoltre che i dati raccolti non saranno mai diffusi e non saranno oggetto di comunicazione senza Suo esplicito consenso, salvo le comunicazioni necessarie che possono comportare il trasferimento di dati ad enti pubblici, a consulenti o ad altri soggetti per l'adempimento degli obblighi di legge.

### Trasferimento dei dati personali

I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea. Categorie particolari di dati personali

Ai sensi degli articoli 26 e 27 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli 9 e 10 del Regolamento UE n. 2016/679, Lei potrebbe conferire, all'Ente La linea della palma srl dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" e cioè quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona". Tali categorie di dati potranno essere trattate dall'Ente La linea della palma srl solo previo Suo libero ed esplicito consenso, manifestato in forma scritta in calce alla presente informativa.

### Diritti dell'interessato

In ogni momento, Lei potrà esercitare, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- a) chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali;
- b) ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
- c) ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- d) ottenere la limitazione del trattamento;
- e) ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
- f) opporsi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto;
- g) opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione.
- h) chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- i) revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- j) proporre reclamo a un'autorità di controllo.

Può esercitare i Suoi diritti con richiesta scritta inviata ad La linea della palma all'indirizzo postale della sede operativa sita a Palermo Via Isidoro La Lumia, 7 o all'indirizzo mail [info@lalineadellapalma.it](mailto:info@lalineadellapalma.it) e di posta certificata [lalineadellapalmaconsulting@pec.it](mailto:lalineadellapalmaconsulting@pec.it).  
Palermo, \_\_\_\_\_

FIRMA

---