

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 PERSONALE FORMATORE**

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

### **OGGETTO**

Il presente bando, nel rispetto dei principi di pubblica evidenza e trasparenza, prescritti dall’Avviso Pubblico e dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia, è finalizzato a ricevere candidature da parte di soggetti formatori da incaricare nell’ambito delle attività dell’avviso 7/2023 offerta formativa La Linea. Dovendo procedere all'affidamento degli incarichi di:

- docenza,
- tutor

La Linea della Palma, intende avviare una procedura di selezione rivolta al personale formatore esterno, dando priorità a coloro che provengono dall'Albo di cui all'art. 5 della L.R. n.10/18 e, nell'ipotesi di impossibilità di reperire le relative figure professionali nell'ambito del predetto Albo, a coloro che risultano iscritti nell'Elenco di cui al D.D.G. 1250 del 22/12/2020 ovvero nel Registro dei formatori e del personale della formazione professionale di cui alla Circolare n. 1 del 12/04/2022 secondo gli i requisiti degli standard minimi come da tabella che segue:

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

Livello EQF	Fasce professionali docenti		
	A	B	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

Qualora la procedura di selezione, oggetto del presente bando, dovesse, in tutto o in parte, dare esiti negativi, al fine di non compromettere l'avvio e/o la realizzazione del percorso formativo indicato, l'Ente si riserva di reperire la/le figura/e professionali di cui necessita direttamente nel libero mercato, sempre, tuttavia, nel rispetto dei principi di pubblica evidenza e trasparenza.

Gli aspiranti candidati interessati a partecipare alla selezione *de qua* dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dal CCNL per la Formazione Professionale 2011-2013 per la figure professionali qui richieste di *Formatore Docente e Tutor* e il relativo *curriculum vitae et studiorum* dovrà essere coerente e rispondere al fabbisogno professionale, con particolare riferimento al percorso formativo previsto e dunque ai singoli moduli didattici in esso previsti e di seguito specificati:

2

SCHEDA 1		
Profilo Professionale:		<b>Addetto amministrativo segretariale</b>
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	180	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Tecniche di archiviazione <input type="checkbox"/> Corrispondenza commerciale <input type="checkbox"/> Tecniche di segreteria <input type="checkbox"/> Funzionalità del software applicativo d'ufficio
Collaborare alla gestione amministrativa	180	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale <input type="checkbox"/> Strumenti di incasso e pagamento <input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione aziendale
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	654	

SCHEDA 2		
Profilo Professionale:		<b>Collaboratore di cucina</b>
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
1- Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	150	<input type="checkbox"/> Attrezzature di servizio <input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore <input type="checkbox"/> Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti <input type="checkbox"/> Principali terminologie tecniche di settore <input type="checkbox"/> Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa

		<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Elementi di gastronomia <input type="checkbox"/> Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi <input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina <input type="checkbox"/> Utensili per la preparazione dei cibi
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	554	

<b>SCHEDA 3</b>		
Profilo Professionale:		<b>Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative</b>
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	<input type="checkbox"/> Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative <input type="checkbox"/> Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi <input type="checkbox"/> Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
2- Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	155	<input type="checkbox"/> Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro <input type="checkbox"/> Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione <input type="checkbox"/> Manutenzione ordinaria degli strumenti
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
TOTALE ORE	654	

<b>SCHEDA 4</b>		
Profilo Professionale:		<b>Animatore servizi all'infanzia</b>
Articolazione corso		
<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>
1- Soddisfare i bisogni primari del bambino	60	<input type="checkbox"/> Elementi di puericultura <input type="checkbox"/> Elementi di psicopedagogia <input type="checkbox"/> Elementi di neuropsichiatria infantile <input type="checkbox"/> Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
2- Garantire la sicurezza del bambino	60	<input type="checkbox"/> Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione
3- Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	120	<input type="checkbox"/> Elementi di antropologia e di relazione interculturale <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di comunicazione

4- Individuare attività ludiche e di animazione	120	<input type="checkbox"/> Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie <input type="checkbox"/> Tecniche di laboratorio <input type="checkbox"/> Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
5- Progettare attività ludiche e di animazione	120	<input type="checkbox"/> Tecniche di progettazione <input type="checkbox"/> Tecniche di documentazione dell'attività di animazione
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	320	<input type="checkbox"/> Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
<b>TOTALE ORE</b>	<b>854</b>	

<b>SCHEDA 5</b>		
Profilo Professionale:		<b>Operatore socio assistenziale</b>
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	105	<input type="checkbox"/> Elementi di osservazione e comunicazione <input type="checkbox"/> I bisogni primari: tecniche di base Sicurezza e prevenzione <input type="checkbox"/> Tecniche di mobilitazione <input type="checkbox"/> Elementi di primo soccorso <input type="checkbox"/> Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative <input type="checkbox"/> Elementi di igiene personale <input type="checkbox"/> Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci <input type="checkbox"/> Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	105	<input type="checkbox"/> Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria <input type="checkbox"/> Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico <input type="checkbox"/> Preparazione dei pasti <input type="checkbox"/> Prevenzione incidenti domestici <input type="checkbox"/> Elementi di igiene alimentare
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	105	<input type="checkbox"/> Tipologia di utenza <input type="checkbox"/> La relazione di aiuto: strategie e tecniche <input type="checkbox"/> Tecniche di osservazione <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Etica e deontologia professionale
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	105	<input type="checkbox"/> Elementi di osservazione e comunicazione <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Strategie di apprendimento <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di gestione di conflitti <input type="checkbox"/> Tecniche di ascolto e comunicazione <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia relazione Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di relazione e socializzazione <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia sociale <input type="checkbox"/> Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)
Stage in Azienda	280	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
<b>TOTALE ORE</b>	<b>754</b>	

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI		ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
Articolazione corso			
1- Gestire soluzione di commercio elettronico	120	<input type="checkbox"/> Normativa civilistica e fiscale del commercio on-line e diritti del consumatore <input type="checkbox"/> Tecniche di e-commerce <input type="checkbox"/> Tecniche di networking <input type="checkbox"/> Progettazione di soluzioni di e-commerce	
2- Gestire la compravendita on-line	120	<input type="checkbox"/> Tecniche di incasso on-line <input type="checkbox"/> Elementi di Customer Service <input type="checkbox"/> Elementi di sicurezza informatica <input type="checkbox"/> Documenti della compravendita on-line	
3- Definire strategie per la progettazione di soluzioni di e-commerce	120	<input type="checkbox"/> Elementi di marketing <input type="checkbox"/> Tecniche di Web-marketing <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Tecniche di reporting	
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	<input type="checkbox"/> Lingua straniera (Inglese)	
ORE STAGE	240		
TOTALE	654		

#### CRITERI DI SELEZIONE

Le candidature saranno valutate secondo i seguenti criteri di selezione:

- titolo di studio coerente;
- esperienza professionale e didattica;
- colloquio.

Previa istruttoria formale di ammissibilità, la valutazione di merito delle candidature sarà effettuata da una commissione interna che valuterà le domande validamente pervenute sulla base dei criteri indicati nella tabella sottostante:

Titoli di studio	Punteggio (max 40)
Diploma di abilitazione e laurea inerente all'area di competenza	40/100
Laurea inerente all'area di competenza	30/100
Diploma di Scuola Secondaria Superiore con qualifica e/o specializzazione professionale inerente all'area di competenza	20/100
Diploma di Scuola Secondaria Superiore	10/100
Esperienza professionale e didattica	Punteggio (max 20)
Inferiore a 10 anni	5/10
Compresa tra 10 e 14 anni	10/100
Pari o superiore a 15 anni	20/100

Il personale formatore verrà selezionato sulla base dei titoli specifici, delle competenze professionali e della comprovata esperienza nel settore di riferimento.

I candidati aventi i requisiti richiesti dovranno sostenere un colloquio a cui sarà attribuito un punteggio massimo di 40/100.

A parità di punteggio, verrà data priorità ai candidati iscritti all'Albo regionale degli operatori della formazione professionale in Sicilia; in subordine, sarà data priorità agli iscritti nell'Elenco regionale dei formatori. In assenza di candidature valide provenienti dall'Albo e/o dall'Elenco, saranno valutati i candidati esterni (cioè provenienti dal libero mercato), purché in possesso dei requisiti professionali richiesti. È garantita pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso agli incarichi di cui al presente bando.

A conclusione delle prove di selezione, l'Ente elaborerà apposito verbale con annessa graduatoria, che sarà a disposizione degli interessati presso la sede dell'Ente e trasmesso all'Amministrazione Regionale competente. Inoltre, tutti i candidati selezionati riceveranno formale comunicazione scritta tramite email circa gli esiti della selezione.

#### TERMINE E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati dovranno inviare, pena l'inammissibilità, la propria candidatura nel rispetto dei tempi e delle modalità di seguito specificati:

- utilizzare l'apposito modello di candidatura allegato al presente bando (ALLEGATO 1);
- allegare copia del documento d'identità in corso di validità;
- allegare copia del codice fiscale;
- allegare il proprio *Curriculum vitae et studiorum* debitamente sottoscritto con firma autografa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, aggiornato e datato in coerenza con la data di presentazione della domanda di candidatura;

**inviare la domanda di candidatura, entro e non oltre le ore 24,00 del 10/1/2024. Il predetto termine deve considerarsi perentorio e inderogabile.**

La candidatura, **pena l'inammissibilità**, dovrà pervenire esclusivamente attraverso una delle due seguenti modalità:

- **tramite PEC personale** al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: [lalinedellapalma@pec.it](mailto:lalinedellapalma@pec.it) La PEC dovrà avere ad oggetto: Avviso 7/2023 Candidatura personale formatore. Tenuto conto del valore legale della PEC, non saranno considerate ammissibili candidature trasmesse con PEC la cui titolarità non è riconducibile al candidato;
- **a mezzo Raccomandata A/R** al seguente indirizzo: Via Isidoro La Lumia, 7 90139 Palermo c/o La Linea della Palma. In questo caso, preme precisare che l'Ente declina ogni responsabilità per eventuali ritardi del servizio postale;
- **consegnata *brevis manu*** al seguente indirizzo: Via Isidoro La Lumia, 7 90139 Palermo c/o La Linea della Palma. La segreteria dell'Ente avrà cura di rilasciare debita ricevuta, previo controllo della completezza della documentazione.

In ogni caso, il plico deve contenere le seguenti informazioni: Cognome e Nome - Avviso 7/2023 Candidatura Personale formatore.

#### AVVERTENZE

Il presente bando non costituisce né offerta contrattuale, né sollecitazione a presentare offerta, ma è da intendersi come mero procedimento selettivo, finalizzato alla raccolta delle candidature, e non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli per l'Ente beneficiario, ma è volto esclusivamente alla ricerca di soggetti in possesso dei requisiti necessari da incaricare nell'ambito delle attività di cui all'Avviso Pubblico n. 7/2023.

La candidatura al presente Bando comporta l'accettazione dei contenuti, termini e condizioni in esso stabiliti, ivi compresa la facoltà dell'Ente di formalizzare l'incarico secondo le tipologie contrattuali previste dalla normativa vigente, senza obbligo alcuno per alcuna di essere in particolare (contratto di lavoro subordinato secondo il CCNL della formazione professionale ovvero collaborazione occasionale ovvero prestazione individuale professionale se il soggetto è titolare di Partita IVA).

Ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto Legislativo 30.06.2003, n. 196 e ai sensi del Reg. UE 679/2016 i dati forniti dal richiedente saranno raccolti presso La Linea della Palma per le finalità di gestione della procedura di affidamento e saranno trattati presso archivi informatici e/o cartacei, anche successivamente alla conclusione della procedura stessa per le finalità medesime.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione.

*Palermo, 2 gennaio 2024*

Per La Linea della Palma

Maria Provvidenza La Milla

