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

RIAPERTURA TERMINI BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI

Palermo, 16/1/2024

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)
CS4485	ED15013	Addetto amministrativo segretariale	QUALIFICA	414	240	654	Scuola secondaria di I grado (licenza media)	15
CS4497	ED15087	Collaboratore di cucina	QUALIFICA	354	200	554	Scuola secondaria di I grado (licenza media)	15

CS4500	ED15104	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	QUALIFICA	414	240	654	Scuola secondaria di I grado (licenza media)	15
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

SCHEDA 1	
Profilo Professionale:	**Addetto amministrativo segretariale**
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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
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
TOTALE ORE	654	

SCHEDA 2	
Profilo Professionale:	**Collaboratore di cucina**
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:	
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.	

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	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
TOTALE ORE	554	

SCHEDA 3	
Profilo Professionale:	**Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**
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:

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 famigliare stanziale e occasionale.

Articolazione corso

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
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
TOTALE ORE	654	

SCHEDA 4	
Profilo Professionale:	Animatore servizi all'infanzia
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:	
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	

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	

SCHEDA 5	

Profilo Professionale:	**Operatore socio assistenziale**
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:

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.

Articolazione corso

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	**CONOSCENZE ESSENZIALI**
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	105	Elementi di osservazione e comunicazione I bisogni primari: tecniche di base Sicurezza e prevenzione Tecniche di mobilizzazione 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
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	105	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
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	105	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

Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	105	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
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
TOTALE ORE	754	

SCHEDA 6	
Profilo Professionale:	**Tecnico specializzato e-commerce**
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:	
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.	

Articolazione corso

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Gestire soluzione di commercio elettronico	120	Normativa civilistica e fiscale del commercio on-line e diritti del consumatore Tecniche di e-commerce Tecniche di networking Progettazione di soluzioni di e-commerce

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 22 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 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 INDENNITA' 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 - PEC: 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 .

Palermo,16/1/2024

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