

**AVVISO 7/2023 per la Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027**

**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI SEDE DI BAGHERIA (PA)**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Agro alimentare /Produzioni alimentari**

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso / Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 829	ED 1784	Addetto panificatore pasticciere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Bagheria (PA)	si	654	131	15

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Agro alimentare / AGRICOLTURA SILVICOLTURA E PESCA**

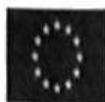
ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso / Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 3440	ED 8804	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Bagheria (PA)	si	554	111	15

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n. 1  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



## Area Professionale/Sotto-area Professionale

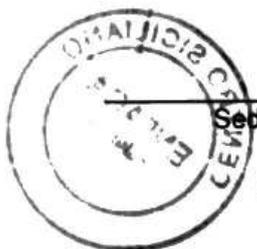
## Cultura informazione e tecnologie informatiche / Servizi Informatica

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso- / Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS761	ED 1767	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Bagheria (PA)	SI	554	116	15

## Area Professionale/Sotto-area Professionale

## Servizi alla persona / Servizi di educazione e formazione

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso- / Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 524	ED 909	Animatore servizi all'infanzia	Scuola secondaria di II grado/Qualifica professionale	Qualifica	Bagheria (PA)	si	854	176	15



Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Servizi alla persona / Servizi socio sanitari**

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 15	ED 898	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Bagheria (PA)	si	754	156	15
CS 537	ED 958	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	Bagheria (PA)	si	954	196	15
CS 537	ED 1352	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	Bagheria (PA)	si	954	196	15
CS 1943	ED 13137	Assistente di studio odontoiatrico	Scuola secondaria di I grado/Qualifica triennale IEFP	Qualifica	Bagheria (PA)	si	754	156	15

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Servizi alla persona / Servizi alla persona**

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 760	ED 1764	Operatore del benessere Estetica	Scuola secondaria di I grado/Nessuna scolarità	Qualifica	Bagheria (PA)	si	1854	382	15

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Servizi commerciali /-Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)**

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso- / Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore :	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 831	Ed 1792	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Bagheria (PA)	si	654	136	15
CS 832	Ed 1796	Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Bagheria (PA)	si	554	116	15

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Turismo e sport / Servizi turistici**

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso- / Titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Dura ore:	giornate	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS 836	ED 1813	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Bagheria (PA)	si	654	136	15

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)

CS 837	ED 1817	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	Bagheria (PA)	Si	654	136	15
-----------	---------	--	--	------------------	------------------	----	-----	-----	----

#### FINALITA' DELL'INTERVENTO

L'avviso si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento dei conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana.

- Visto il D.D.G. 1095 del 11/10/2023 –Decreto di approvazione dell'avviso 7/2023 PR FSE + SICILIA 2021-2027
- Visto i D.D.G. N. 1210 del 31/10/2023 e N. 1319 del 17/11/2023 –Decreti di revisione dell'Avviso n. 7/2023 " Costituzione del Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso, le persone disoccupate, inoccupate e inattive ,in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, dei 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 da attivare, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni

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

I suddetti requisiti 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

**CENTRO SICILIANO  
ENFAGA**

dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

**ARTICOLAZIONE MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI DEI CORSI****CS 829 ED 1784 "Addetto panificatore pasticcere" EQF 2**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	150	0	80	
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico- sanitarie	210	0	160	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro ( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>654</b>

**CS 3440 ED 8804 "Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi"**

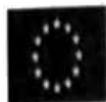
Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
--	---------------------	------------------------------	-----------	------------

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CENTRO SICILIANO  
ENFAGA**

*05/02/2024*

Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	50	0	50
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	130	0	60
Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare l'affaticamento e malattie professionali	50	0	50
Eeguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	70	0	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>200 554</b>

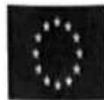
**CS 761 ED 1767 "OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB " EQF3**

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)

**CENTRO SICILIANO  
ENFAGG**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Utilizzare l'ambiente operativo	140	0	100	
Utilizzare le risorse del Web	160	0	100	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>554</b>

**CS 524 ED 909 "Animatore servizi all'infanzia" EQF 3**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Soddisfare i bisogni primari del bambino	180	0	80	
Garantire la sicurezza del bambino	50	0	60	
Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	90	0	80	
Individuare attività ludiche e di animazione	80	0	50	

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)

Progettare attività ludiche e di animazione	80	0	50
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>534</b>	<b>0</b>	<b>320 854</b>

**CS 15 ED 898 "Operatore socio assistenziale" – OSA - EQF 3**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	60	0	70	
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	60	0	70	
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	60	0	70	
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	240	0	70	

**CENTRO SICILIANO  
ENFAGA**

Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>0</b>	<b>280 754</b>

**CS 537 ED 958 "Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili"-ASACOM-EQF 4**  
**CS 537 ED 1352 "Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili"-ASACOM-EQF 4**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
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.)	180	0	80	
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	155	0	60	

Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	245	0	60
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	50	0	70
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro (competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Alfabetizzazione informatica (competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera (competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>684</b>	<b>0</b>	<b>270 954</b>

**CS 1943 ED 13137 "ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO" EQF 3**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	80	0	80	
Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	60	0	70	

**CENTRO SICILIANO  
ENFAGA**

Assistenza all'odontoiatra	120	0	200
Trattamento documentazione clinica e amministrativa contabile	40	0	50
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>400 754</b>

**CS 760 ED 1764 "Operatore del benessere Estetica" EQF 3**

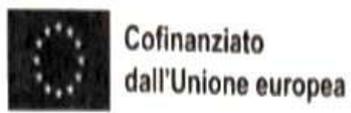
Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	862	0	400	
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistemadi relazioni	72	0	10	

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



REGIONE SICILIANA



05/09/2023

# CENTRO SICILIANO ENFAGA

Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materialità da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	24	0	10
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	36	0	10
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare l'affaticamento e le malattie professionali	48	0	10
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	32	0	10
Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	186	0	90
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro (competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Alfabetizzazione informatica (competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera (competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>1314</b>	<b>0</b>	<b>540 1854</b>



**CS 831 ED 1792 "ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE " EQF2**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	240	0	160	
Collaborare alla gestione amministrativa	120	0	80	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>654</b>

**CS 832 ED1796 "ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA " EQF2**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Collaborare alla gestione del magazzino	140	0	80	

Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	80	0	60
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	80	0	60
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>200 554</b>

**CS 836 ED 1813 "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative"EQF 2**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage	Totale ore
Collaborare con l'Ä"quipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	130	0	90	
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	100	0	60	
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità , al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	130	0	90	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>240 654</b>

**CS 837 ED 1817 "Tecnico di accoglienza turistica" EQF 5**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	90	0	60	
Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	100	0	60	
Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	80	0	60	
Organizzare il servizio di accoglienza, informazione promozione	90	0	60	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)	12	0	0	
Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>654</b>



### MODALITA' DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia del documento d'identità in corso di validità ;
- Codice fiscale ;
- Copia della pronta disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'impiego ;
- Copia del titolo di studio

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto. La domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede del Centro Siciliano **E.N.F.A.G.A. - Via Bernardo Mattarella n. 185 90011 BAGHERIA** entro il termine improrogabile del giorno **12/01/2024** in caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione .

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 30% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

### MODALITA' DI SELEZIONE

Alla scadenza del bando qualora il numero degli iscritti dovesse superare il numero dei posti disponibili una commissione, all'uopo designata, procederà alla selezione degli allievi con le seguenti modalità:

- 1) Valutazione formale dei titoli di studio superiore a quello previsto per l'accesso e/o certificazioni di competenze pregresse inerenti al corso richiesto.
- 2) Valutazione sulla base dei risultati di test attitudinali volti ad accertare sia il livello culturale, nonché, la propensione all'apprendimento delle tematiche trattate dall'offerta formativa.
- 3) Valutazione sulla base dei risultati di eventuale colloquio motivazionale di orientamento.
- 4) In caso di presenza di disabili, come riconosciuti dalla normativa in materia, la percentuale non potrà essere superiore al 20% dei destinatari previsti.

### MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:

Qualora il corso dovesse essere finanziato, la partecipazione allo stesso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso ad esclusione dei moduli aggiuntivi , e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che superino tali limiti,

COESIONE  
ITALIA 21-27



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CENTRO SICILIANO  
ENFAGG**

saranno dimessi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso aziende da individuare in provincia di PALERMO relative ai profili dei corsi, con le quali l'ente stipulerà apposite convenzioni

**INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA:**

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a € 5,00 lordi.

**CERTIFICAZIONE FINALE:**

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la certificazione in uscita in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

**RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE**

**ENTE :** Centro Siciliano E.N.F.A.G.A

**INDIRIZZO:** Via Bernardo Mattarella n.185

**TELEFONO :** 091/7297567 / 388 9884650 / 320 3681647

**VIGILANZA E CONTROLLO:**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione siciliana- Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14.1 dell'Avviso 7/2023, nonché della normativa vigente.

**IMPEGNO PER LE PARI OPPORTUNITA'**

INGLESE: "The E.N.F.A.G.A. does not discriminate on any grounds such as sex, race, colour, ethnic or social origin, genetic features, language, religion or belief, political or any other opinion, membership of a national minority, property, birth, disability, age or sexual orientation. All applicants to selection procedures will be given an equal opportunity to demonstrate their abilities. We will do our best to accommodate any special needs you may have when taking part in one of our selection procedures – for example a specially adapted assessment procedure or test environment, or extra time and/or large format papers or appropriate technical aids".

ITALIANO: "L'E.N.F.A.G.A. rifiuta ogni forma di discriminazione basata sul sesso, la razza, il colore, l'etnia o la condizione sociale, le caratteristiche genetiche, la lingua, la religione o il credo, le opinioni politiche o personali, l'appartenenza a minoranze, la proprietà, la nascita, la disabilità, l'età o l'orientamento sessuale. A tutti i partecipanti sarà garantita l'opportunità di esprimere le proprie capacità. Ci impegneremo ad adeguare le procedure di selezione ad eventuali esigenze specifiche espresse dai partecipanti adattando,

---

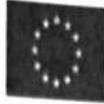
Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)

COESIONE  
ITALIA 21-27



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA

RIFA



**CENTRO SICILIANO  
ENFAGA**

ove necessario, le procedure e l'ambiente di selezione, ampliando le tempistiche e i supporti cartacei o fornendo le attrezzature appropriate per consentire a tutti l'espletamento delle selezioni."

Partinico, li 03/01/2024

La Direzione del Centro Siciliano E.N.F.A.G.A



Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –

Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)