

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

**PROROGA BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI SEDE DI PARTINICO (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	ED1782	Addetto panificatore pasticciere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	PARTINICO(PA)	si	654	131	15

**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 1355	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	PARTINICO(PA)	SI	554	116	15

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

Indirizzo mail: 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 537	ED 926	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	PARTINICO(PA)	si	954	196	15
CS 537	ED 1353	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	PARTINICO(PA)	si	954	196	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 1354	Operatore del benessere Estetica	Scuola secondaria di I grado/Nessuna scolarità	Qualifica	Partinico (PA)	si	1854	382	15

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

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

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

Indirizzo mail: 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)

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 1790	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Partinico (PA)	si	654	136	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 1811	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Partinico (PA)	si	654	136	15
CS 837	ED 1815	Tecnico di accoglienza Turistica	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	Partinico (PA)	si	654	136	15

### Area Professionale/Sotto-area Professionale

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

Indirizzo mail: 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)

**MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI / MECCANICA, PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE,  
IMPIANTISTICA**

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 4118	ED 13472	Tecnico della gestione energetica	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	Partinico (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
- Visto il comunicato del Dipartimento della Formazione professionale, pubblicato sul sito istituzionale del 15 gennaio 2024 che proroga le date di avvio e chiusura della P.E.

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;

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

Indirizzo mail: 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)

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

#### ARTICOLAZIONE MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI DEI CORSI

##### CS 829 ED 1782 "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 761 ED 1355 "OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB " EQF3**

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>

Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>0</b>	<b>280</b>	<b>754</b>

**CS 537 ED 926 "Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili"-ASACOM-EQF 4**  
**CS 537 ED 1353 "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
--	---------------------	------------------------------	-----------	------------

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

Indirizzo mail: 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)

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</b>	<b>954</b>

**CS 760 ED 1354 "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
Eeguire 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	
Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attivitÃ sulla base della tipologia di materialida impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	24	0	10	
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando leattivitÃ di manutenzione ordinaria	36	0	10	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispettodelle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattieprofessionali	48	0	10	



Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguatemoalit� 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</b>	<b>1854</b>

**CS 831 ED 1790 "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>
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 836 ED 1811 "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'equipe 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	
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 837 ED 1815 "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 e 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>

**CS2432ED4731 "Tecnico della gestione energetica " EQF 5**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Identificare la normativa specifica agli standard di qualità e sicurezza	40	0	20	

Individuare le soluzioni energetiche adeguate ai bisogni energetici	120	0	90	
Gestire manutenzione e innovazione energetica nel rispetto delle piÃ¹ recenti normative sul risparmio energetico	80	0	40	
Progettare soluzioni tecnologiche adeguate ed eco-compatibili	120	0	90	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	0	
Lingua straniera	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 dovrÃ  apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia del documento d'identitÃ  in corso di validitÃ  ;
- Codice fiscale ;
- Copia della pronta disponibilitÃ  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 dovrÃ  essere presentata direttamente presso la sede del **Centro Siciliano E.N.F.A.G.A. – Via Capua N. 2 90047 PARTINICO (PA)** entro il termine del giorno **06/02/2024** in caso di trasmissione per raccomandata non farÃ  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, 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 Capua n. 2**

**TELEFONO :091/9866087 / 3792226665 / 3203681647**

---

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)

#### **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, 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 16/01/2024**

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