



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
SICILIANA



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 PERSONALE FORMATORE SEDE DI BAGHERIA (PA)

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Agro alimentare / PRODUZIONI ALIMENTARI

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Agro alimentare / AGRICOLTURA SILVICOLTURA E PESCA

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Cultura informazione e tecnologie informatiche / SERVIZI INFORMATICA

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Servizi alla persona / SERVIZI DI EDUCAZIONE E FORMAZIONE

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Servizi alla Persona / SERVIZI SOCIO-SANITARI

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Servizi alla persona / SERVIZI ALLA PERSONA

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



REGIONE
SICILIANA



Area Professionale/Sotto-area Professionale

Turismo e Sport / SERVIZI TURISTICI

Il **CENTRO SICILIANO E.N.F.A.G.A.**, con sede legale in Partinico, Via Capua n. 2 Codice di Accreditamento CIR AAO942 D.D.G. n. 5417 del 11/07/2017 modificato con DDS n. 236 del 14/04/2021, in attuazione dell'Avviso 7/2023 per la "realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027"

VISTI

- il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia ove si prevede che, in ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione.;
- il D.D.G. n.1095 del 11/10/2023 e ss.mm.ii., con il quale il Dirigente Generale del Dipartimento regionale dell'Istruzione della Formazione Professionale ha approvato l'Avviso 7 2023 il cui obiettivo specifico è quello di 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;
- l'art.5 della legge regionale 10 Luglio 2018 n.10;
- l'art. 15 della legge regionale n.23 del 2019;
- l'articolo 6 dell'avviso 7 2023 PR FSE+ Siciliana che stabilisce l'obbligo di selezionare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo dei formatori e in subordine il personale docente inserito nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla L.R. 23/2019 e ss.mm.ii.;
- l'Art. 6 dell'Avviso 7/2023 nella parte in cui prevede che *"per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto del percorso, di seguito riportati:*

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

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

Fascia A= esperienza didattica e/o professionale maggiore o uguale a 5 anni

Fascia B= esperienza didattica e/o professionale maggiore o uguale a 3 anni

Fascia C = esperienza didattica e/o professionale minore di 3

- Il DDG n.1319 del 17/11/2023 di revisione dell'Avviso 7/2023;
- L'Art.3 del PATTO D'INTEGRITA' allegato al suddetto Avviso 7/2023;
- Il D.A. n.21 del 04/02/2022 di istituzione del Registro dei Formatori;
- Le Circolari n.1 del 12/04/2022 e n.2 del 12/09/2022 per l'iscrizione al Registro dei Formatori;
- Il DDG n.768 del 30/07/2021 "Aggiornamento Albo Regionale dei Formatori Regione Siciliana";
- Il DDG n.1250 del 22/12/2020 "Aggiornamento Elenco degli Operatori della Formazione Professionale, ai sensi del secondo periodo comma 21, art.5 della L.R. 10/2018";
- *la nota del 15 gennaio 2024 che proroga la data di apertura e chiusura della progettazione esecutiva dei percorsi formativi a valere su avviso 7 del 2023;*
- *il DDG 26 del 15 gennaio 2024 con il quale viene pubblicato il catalogo dell'offerta formativa, adottato con Decreto del Dirigente Generale del Dipartimento della Formazione professionale;*

CONSIDERATO

Che il Centro Siciliano E.N.F.A.G.A è soggetto proponente per la sede di Bagheria dei seguenti corsi a valere sull'Avviso 7/2023

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Agro Alimentare / PRODUZIONI ALIMENTARI

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive):	Totale numero giornate
CS 829	ED 1794	Addetto Panificatore Pasticcere	BAGHERIA (PA)	694	240	131

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Agro Alimentare / AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive):	Totale numero giornate
CS 3440	ED8804	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	BAGHERIA (PA)	554	200	116

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Cultura informazione e tecnologie informatiche /Servizi Informatica

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive):	Totale numero giornate
CS761	ED 1767	Operatore informatico di risorse web	BAGHERIA (PA)	554	200	116

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Servizi alla persona / Servizi di educazione e formazione

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive:	Totale numero giornate
CS 524	ED 909	Animatore servizi all'infanzia	Bagheria (PA)	854	320	176

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Servizi alla persona / Servizi socio sanitari

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive:	Totale numero giornate
CS 15	ED 898	Operatore socio assistenziale	Bagheria (PA)	754	280	156
CS 537	ED 958	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Bagheria (PA)	954	270	196
CS 537	ED 1352	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Bagheria (PA)	954	270	196
CS 1943	ED 13137	Assistente di studio odontoiatrico	Bagheria (PA)	754	400	156

Area Professionale/Sotto-area Professionale

Servizi alla persona / Servizi alla persona

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive):	Totale numero giornate
CS 760	ED 1764	Operatore del benessere - estetica	Bagheria (PA)	1854	540	382

Area Professionale/Sotto-area Professionale

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

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive):	Totale numero giornate
CS 831	ED 1792	Addetto amministrativo segretariale	Bagheria (PA)	654	240	136
CS 832	ED 1796	Addetto magazzino e logistica	Bagheria (PA)	554	200	116



REGIONE
SICILIANA



Area Professionale/Sotto-area Professionale Turismo e sport / Servizi turistici

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso (comune)	Durata complessiva in ore:	Durata dello stage in ore (comprese nelle ore complessive):	Totale numero giornate
CS 836	ED 1813	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Bagheria (PA)	654	240	136

Il Centro Siciliano E.N.F.A.G.A ha la necessità di reclutare personale formatore all'esterno ed a completamento delle risorse disponibili all'interno del proprio organico, adeguato all'insegnamento dei moduli proposti nei percorsi formativi inseriti nel Catalogo Regionale dell'Offerta formativa come specificato dal presente bando, a valere sull'Avviso 7/2023 del PR Sicilia FSE 2021-2027

Qui di seguito si specificano i moduli formativi ed il numero delle ore annuali per ciascun corso oggetto del presente bando pubblico di selezione:

CS 829 – ED 1784 “Addetto panificatore pasticciere”- BAGHERIA(PA)	
MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Attrezzature di servizio	30
Normative di sicurezza, igiene e HACCP	30
Tecniche di pianificazione	30
Tecniche di comunicazione organizzativa	30
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	30
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	35
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	35
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	35
<u>Standard di qualità dei prodotti da forno</u>	<u>35</u>

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



REGIONE
SICILIANA



Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	35
Tecnologie e metodi di stoccaggio	35
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30

**CS 3440- ED 8804 "ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE DELLE AREE VERDI "-
BAGHERIA (PA)**

MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	20
Tecniche di approntamento	15
Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	15
Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	30
Elementi di idraulica legati al settore	25
Elementi di meccanica legati al settore	25
Forme di alloggiamento	25
Forme di ricoveri	25
Elementi di ergonomia	25
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	25
Elementi fertilizzanti del suolo	5
Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	10
Esigenze nutrizionali	10
Fertilizzanti e concimi	5
Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	10
Principali sistemi e forme di produzioni	10
Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	10
Principali tecniche di raccolta dei prodotti	10
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30

CS 761 – ED 1767 "OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB"- BAGHERIA(PA)

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
SICILIANA



MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Architettura e componenti hardware e software del sistema	20
Introduzione alle reti	20
Funzionalità dell'ambiente operativo	30
Software per il trattamento dati	30
Trattamento testi per il web	20
Elementi di comunicazione mediale	20
Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	40
Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	30
Web application	30
Tutela e sicurezza dei dati in rete	30
Social network	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(competenze trasversali obbligatorie)	12
Alfabetizzazione informatica(competenze trasversali obbligatorie)	12
Lingua straniera	30

CS 524 – ED 909 “ANIMATORE SERVIZI ALL’INFANZIA”- BAGHERIA(PA)

MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Elementi di puericultura	50
Elementi di psicopedagogia	50
Elementi di neuropsichiatria infantile	50
Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	30
Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	50
Elementi di antropologia e di relazione interculturale	50
Teorie e tecniche di comunicazione	40
Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie	30
Tecniche di laboratorio	25
Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	25
Tecniche di progettazione	40
Tecniche di documentazione dell'attività di animazione	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30

CS 15 – ED 898 “OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE”- BAGHERIA(PA)

MODULO FORMATIVO	NUMERO 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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

	ANNUALI
Elementi di osservazione e comunicazione	5
I bisogni primari: tecniche di base	5
Sicurezza e prevenzione	5
Tecniche di mobilitazione	10
Elementi di primo soccorso	10
Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	5
Elementi di igiene personale	5
Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	10
Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	5
Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	15
Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	15
Preparazione dei pasti	10
Prevenzione incidenti domestici	10
Elementi di igiene alimentare	10
Tipologia di utenza	10
La relazione di aiuto: strategie e tecniche	10
Tecniche di osservazione	10
Teorie e tecniche di comunicazione	10
Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	10
Etica e deontologia professionale	10
Elementi di osservazione e comunicazione	20
Teorie e tecniche di comunicazione	20
Strategie di apprendimento	20
Teorie e tecniche di gestione di conflitti	20
Tecniche di ascolto e comunicazione	20
Elementi di psicologia relazione	30
Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	20
Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	20
Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	20
Elementi di psicologia sociale	30
Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30

CS 537 – ED 958 “ASSISTENTE ALL’AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

DISABILI" – (ASACOM) - BAGHERIA(PA)

MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20
Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20
Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20
Principi della comunicazione verbale e non verbale	20
Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	20
Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20
Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
Strumenti per la network analysis	20
Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	15
Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	50
Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	15
Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	20
Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	25
Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	15
Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	15
Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10
Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	15
Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	30
Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	15
Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

Normativa in materia di protezione di dati personali	10
Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	10
Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	15
Tecniche di primo soccorso	15
Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	15
Elementi di etica professionale	10
Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	15
Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	15
Elementi di sociologia della disabilità	15
Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	15
Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	15
Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	15
Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10
Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10
Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	10
Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	10
Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	5
Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	5
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30

**CS 537 – ED 1352 “ASSISTENTE ALL’AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI
DISABILI” – (ASACOM) - BAGHERIA(PA)**

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20
Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20
Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20
Principi della comunicazione verbale e non verbale	20
Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	20
Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20
Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
Strumenti per la network analysis	20
Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	15
Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	50
Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	15
Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	20
Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	25
Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	15
Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	15
Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10
Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	15
Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	30
Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	15
Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10
Normativa in materia di protezione di dati personali	10
Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili,	10

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

materiale, informazione e comunicazione	
Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	15
Tecniche di primo soccorso	15
Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	15
Elementi di etica professionale	10
Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	15
Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	15
Elementi di sociologia della disabilità	15
Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	15
Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	15
Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	15
Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10
Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10
Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	10
Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	10
Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	5
Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	5
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30

CS 1943 – ED 13137 “ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO”- BAGHERIA(PA)

MODULO FORMATIVO

NUMERO 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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

	ANNUALI
Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale;	10
Elementi di etica;	10
Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction;	10
Tecniche di negoziazione e problem solving;	10
Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro;	20
Orientamento al ruolo.	20
Elementi di merceologia;	10
Elementi di chimica, biochimica e microbiologia;	10
Elementi di igiene;	10
Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro;	10
Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione.	20
Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico;	20
Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario;	20
Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria;	20
Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso;	20
Elementi di primo soccorso;	15
Cenni di radiologia e di radioprotezione;	15
Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori.	10
Elementi di informatica;	5
Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi;	10
Elementi di amministrazione e contabilità;	10
Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni;	10
Elementi di legislazione socio-sanitaria;	10
Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili;	20
Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	10
Alfabetizzazione informatica	10
Lingua straniera	10

CS 760 – ED 1764 “OPERATORE DEL BENESSERE – ESTETICA”- BAGHERIA(PA)

MODULO FORMATIVO

NUMERO 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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

	ANNUALI
Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario	60
Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi	100
Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento	60
Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico	70
Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici	72
Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	500
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	18
Principali terminologie tecniche di settore	18
Processi di lavoro nei servizi del settore benessere	12
Tecniche di comunicazione organizzativa	12
Tecniche di pianificazione	12
Metodi e tecniche di approntamento/avvio	8
Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere	8
Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	8
Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature	12
Procedure e tecniche di monitoraggio	12
Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	12
Elementi di ergonomia	12
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona	18
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	18
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	20
Tecniche di intervista	12
Strumenti e modalità di pagamento	36
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	40
Tecniche di promozione e di vendita	40
Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	70
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30

CS 831 – ED 1792 “ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE”- BAGHERIA(PA)

MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Tecniche di comunicazione	40
Tecniche di archiviazione	40
Corrispondenza commerciale	40
Tecniche di segreteria	80
Funzionalità del software applicativo d'ufficio	40
Elementi di tecnica commerciale	40
Strumenti di incasso e pagamento	40
Elementi di organizzazione aziendale	40
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(competenze trasversali obbligatorie)	12
Alfabetizzazione informatica(competenze trasversali obbligatorie)	12
Lingua straniera(competenze trasversali obbligatorie)	30

CS 832 – ED 1796 “ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA”- BAGHERIA(PA)

MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Elementi di merceologia	30
Elementi di approvvigionamento e logistica	30
Tecniche di gestione del magazzino	50
Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	30
Procedure di ricevimento	30
Elementi di stoccaggio delle merci	50
Procedure di spedizione	80
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(competenze trasversali obbligatorie)	12
Alfabetizzazione informatica(competenze trasversali obbligatorie)	12
Lingua straniera(competenze trasversali obbligatorie)	30

CS 836 – ED 1813 “COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE” - BAGHERIA(PA)

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

MODULO FORMATIVO	NUMERO ORE ANNUALI
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	40
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	50
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	40
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	40
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	40
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	20
Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	30
Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	30
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	40
Manutenzione ordinaria degli strumenti	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(competenze trasversali obbligatorie)	12
Alfabetizzazione informatica(competenze trasversali obbligatorie)	12
Lingua straniera(competenze trasversali obbligatorie)	30

Art. 1 REQUISITI

Il presente bando di reclutamento è rivolto prioritariamente al personale Docente iscritto nell'albo di cui all'art.5 della legge regionale 10 Luglio 2019 n.10 e in subordine al personale Docente inserito nel Registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

I docenti interessati devono possedere l'esperienza didattica e professionale espressa in mesi (calcolata sulla base dei mesi di attività effettivamente svolta). Per l'attribuzione dell'incarico verrà rispettato quanto previsto dall'Avviso 7/23 e di cui alla tabella sottostante:

LIVELLO EQF	FASCE PROFESSIONALI DOCENTI		
	A = > 5 anni (Uguale o maggiore di 5 anni)	B = >3 (Uguale o Maggiore di 3 anni)	C < 3 (Minore di 3 anni)
2-3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4-5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 55% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6-7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 40% ore docenza	Massimo 15% ore docenza

L'esperienza didattica e professionale dovrà essere certificata al momento della presentazione della domanda (allegato B).



REGIONE
SICILIANA



Art. 2 REQUISITI GENERALI DI ACCESSO

In ordine ai requisiti per la partecipazione alla selezione si precisa quanto segue:

Sulla base dei fabbisogni verranno contrattualizzati **prioritariamente** gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, **già inseriti** nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

Non saranno ammessi candidati che non rientrino nelle due fattispecie indicate. Pertanto è consigliabile prima di procedere alla formalizzazione della candidatura, inserirsi nel registro Elenco Formatori secondo le modalità indicate nella citata Circolare 2 del 12/09/2022.

I candidati dovranno documentare il possesso dei seguenti requisiti attraverso la compilazione dell'allegato A:

- Cittadinanza Italiana o la cittadinanza di uno dei Stati membri dell'Unione Europea;
- Iscrizione alle liste elettorali di un comune dello stato di appartenenza o provenienza;
- Essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- Di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'ar. 127, I comma lett. d), nelle posizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 Gennaio 1957 n°3;
- Non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- Non essere sottoposti alle misure di sicurezza o prevenzioni ai sensi della legge n. 575 del 31/05/1965 e successive modifiche o non siano in corso procedimenti penali per reati di stampo mafiosi;
- **Non avere disconosciuto in sede giudiziaria la capacità giuridica del legale Rappresentante del Centro Siciliano E.N.F.A.G.A, e tutti gli atti a sua firma;**
- **Non avere azionato procedimenti tesi alla revoca del decreto di Accreditemento rilasciato al Centro Siciliano E.N.F.A.G.A.;**
- **Non avere presentato atti diffamatori nei confronti del Centro Siciliano E.N.F.A.G.A., del suo Legale Rappresentante e della Direzione dello stesso Ente**
- Dichiarare di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- Di essere iscritto:
 - o nell'albo di cui all'art.5 della legge regionale 10 Luglio 2019 n.10
 - o in subordine nel registro Elenco dei formatori 2°livello di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

Copia Iscrizione Albo o Registro dei formatori – Circolare n.2 del 12/09/2022 estratta dal link <https://sarf.formasicilia.it/>

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



REGIONE
SICILIANA



Il candidato dovrà comprovare attraverso apposita dichiarazione, allegato B, il possesso delle competenze professionali e tecniche coerenti con ciascun settore di riferimento dei corsi/moduli per i quali si presenta candidatura con relativi mesi di esperienza professionale e/o esperienze didattiche pregresse e similari l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta candidatura, con relativi mesi di esperienza.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando.

I candidati appartenenti all'albo dei formatori e al registro Elenco dei formatori 2° livello dovranno candidarsi coerentemente con la propria area funzionale di appartenenza.

ART. 3 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

1. I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, pena inammissibilità:
 - specifica istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l'Allegato 1 con dichiarazione esperienza didattica e professionale (scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.enfagapalermo.it>);
 - Informativa privacy (all. 1 bis scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.enfagapalermo.it>);
 - dettagliato curriculum vitae, esclusivamente in formato Europeo "EUROPASS" Allegato 2 (scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.enfagapalermo.it>). Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterranno opportune;
 - All. b scheda di autovalutazione;
 - fotocopia firmata del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale;
2. La domanda di ammissione alla selezione, redatta in carta semplice ed in conformità al modello allegato al presente bando (Allegato 1), sottoscritta dal candidato a pena di esclusione, corredata dalla documentazione sopracitata, dovrà essere indirizzata a enfagapalermo@pec.it o ad amministrazione@enfagapalermo.it e dovrà pervenire, pena inammissibilità, entro **7** giorni dalla data di pubblicazione dello stesso sul sito ufficiale del Centro Siciliano E.N.F.A.G.A e del Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione professionale, e precisamente entro e non oltre il giorno **08/02/2024 entro le ore 12,00** esclusivamente con la seguente modalità: tramite Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo enfagapalermo@pec.it , oppure tramite Posta Elettronica Ordinaria all'indirizzo amministrazione@enfagapalermo.it , o brevi manu presso la sede legale dell'Ente sita in Partinico Via Capua n. 2, recante nell'oggetto la seguente dicitura: "COGNOME E NOME_domanda di partecipazione selezione Avviso 7/2023_ID - CORSO_ID EDIZIONE" "QUALIFICA DEL CORSO" E SEDE. I files allegati al messaggio di posta elettronica dovranno essere in formato PDF ed in un unico file rinominato COGNOME E NOME_ID CORSO_ID EDIZIONE_SEDE.

Sarà requisito preferenziale aver maturato esperienza pregressa presso il CENTRO SICILIANO E.N.F.A.G.A. e di non avere accumulato rinunce se non per incarico presso una istituzione scolastica pubblica.

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



REGIONE
SICILIANA



L'autentica della firma per gli allegati 1 (Istanza), 1_bis (Privacy), b (Scheda autovalutazione) e del curriculum vitae può essere effettuata ai sensi del DPR 28 Dicembre 2000 n.445, ossia allegando copia di un documento di identità chiaro e leggibile del soggetto firmatario.

Non saranno ammesse domande di candidatura trasmesse diversamente da quanto sopra descritto.

Si specifica che le istanze non datate, sezioni non fleggiate, non firmate (firma calligrafica) e non complete in tutte le parti richieste saranno considerate nulle.

3. L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicate dall'Avviso. Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite PEC o P.E.O. avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server. Per le domande brevi manu avverrà tramite la data ed il numero di protocollo apposta sulla istanza di partecipazione al momento della ricezione della stessa. La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadenza dal diritto di partecipazione alla selezione.
4. Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art. 13 e 14 del GDPR 2016/679, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 9 del GDPR 2016/679, nei limiti, per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.
5. L'Ente si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nella proposta progettuale.

ART.3.1 PROCEDURE DI SELEZIONE

La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente Centro Siciliano E.N.F.A.G.A che procederà con successivo e specifico atto alla nomina di una Commissione al fine di dare seguito alle operazioni di selezione.

La selezione del personale Docente avverrà sulla base comparativa dei curriculum vitae, dei titoli dichiarati, dell'eventuale documentazione prodotta da ciascun candidato. A parità di punteggio tra più candidati, l'Ente procederà a contattare i candidati interessati per espletare un colloquio individuale volto ad approfondire le esperienze e le competenze tecnico – professionali sui singoli moduli didattici oggetto di candidatura. e del risultato di un colloquio individuale, volto ad approfondire le esperienze e le competenze tecniche e professionali specifiche sui singoli moduli didattici oggetto di candidatura.

Il colloquio laddove dovesse rendersi utile, si svolgerà presso la sede legale dell'Ente – Via Capua n. 2 – Partinico (PA) la data verrà comunicata contestualmente a tutti i candidati interessati per posta elettronica certificata. Per esigenze personali documentate il colloquio potrà essere svolto in modalità remoto. Non verranno utilizzate altre forme di convocazione ed i candidati che non si presenteranno alla selezione saranno considerati rinunciatari.

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



REGIONE SICILIANA



Ultimate le procedure di selezione, ove le istanze valutate positivamente superassero il numero di posti a bando per ciascun profilo, la Commissione redigerà una graduatoria sulla base dei punteggi attribuiti a titoli, esperienze professionali, didattiche, colloquio individuale, dando priorità agli appartenenti all'Albo dei formatori, in subordine al Registro Elenco dei formatori 2° livello .

I candidati utilmente collocati in graduatoria saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico già predisposto. Il candidato selezionato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina.

Eventuali comunicazioni ai candidati avverranno tramite l'indirizzo mail indicato nell'istanza.

Il CENTRO SICILIANO E.N.F.A.G.A., si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite. Tali dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli, nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.

Il CENTRO SICILIANO E.N.F.A.G.A., può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente bando o revocare il presente bando o parte di esso, per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente finanziatore.

ART. 4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La selezione del personale Docente/Formatore, previa verifica della conformità della candidatura con i requisiti generali di accesso, di cui all'art. 1 del presente Bando, sarà effettuata da una Commissione nominata dall'Ente che valuterà le candidature secondo le priorità indicate all'art. 2 e ai criteri riportati nella tabella di seguito indicata:

**CRITERI PUNTEGGIO RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE NEL RISPETTO DELLE PRIORITA' DETTATE DAL BANDO
MAX 100 PUNTI.**

CRITERI	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
A1 Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di uno esclude l'altro)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	DALLA VOTAZIONE DA 105 A 110 E LODE(40 PUNTI) DA 100 A 105 (35 PUNTI) FINO A 100 (30 PUNTI)	40 (Max 40) (Non cumulabile con altri Titoli di studio)
	Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale	-----	25 (Non cumulabile con altri Titoli di studio)

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it

	opp ure		
	Diploma di scuola media superiore	-----	20 (Non cumulabile con altri Titoli di studio)
A2 Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di Alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea; Certificazioni lingue, Certificazioni Informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari.	2 punti per ogni titolo	10 (max 5 Titoli)
B1 Esperienza pregressa con Centro Siciliano E.N.F.A.G.A	Esperienza Professionale e/o di docenza nell'ambito delle attività promosse e gestite dal Centro Siciliano E.N.F.A.G.A	2 punti per ogni esperienza pregressa	20 (max 10)
C1 Colloquio	Colloquio approfondito al fine di individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto e profilo professionale e il campo di attività richiesto.	-----	30
TOTALE			Max 100

Il colloquio individuale mira a valutare:

Capacità comunicative: Capacità e ricchezza di espressione verbale e non verbale, proattività e disponibilità al dialogo;

Attitudini relazionali: Collaborazione, capacità di pianificazione del proprio ruolo, ed inserimento nel gruppo di lavoro, flessibilità;

Affidabilità: costanza, precisione, organizzazione, autonomia lavorativa, rispetto dei ruoli, riconoscimento

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



REGIONE
SICILIANA



leadership aziendale, attraverso l'analisi di esperienze lavorative pregresse;

Leadership Capacità organizzative e decisionali, autorevolezza, capacità di mediazione, positività, sicurezza in se stessi e nel lavoro;

Motivazione: Interesse ed aspettative sia rispetto all'incarico sia rispetto all'Ente, propensione all'investimento di tempo ed indice di assunzione di responsabilità;

Competenze didattico -professionali: rispetto al modulo oggetto della candidatura;

Disponibilità all'incarico: articolazione del calendario didattico secondo le esigenze organizzative e logistiche dell'Ente;

Metologia didattica: Esperienza pregressa nella erogazione di moduli con la FAD

La data ed ogni eventuale altra comunicazione relativa allo svolgimento del colloquio per la selezione previsto dal presente bando, oltre ad essere inviata per posta elettronica certificata, saranno resi noti sul sito internet del Centro Siciliano E.N.F.A.G.A, www.enfagapalermo.it Tale comunicazione avrà valore di notifica a tutti gli effetti .

ART. 5 CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

L'ente procederà all'assegnazione degli incarichi:

- Prioritariamente al proprio **personale interno** già dipendente, che si sia reso nel frattempo disponibile, così come previsto dalla normativa vigente.

- In subordine, ai sensi dell'art.5 della Legge Regionale n.10 del 10 Luglio 2018 e pubblicata in GURS in data 13 Luglio 2018, si procederà all'assegnazione degli incarichi al **personale proveniente dall'Albo Regionale dei formatori** ;

- In subordine ai candidati inseriti **nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla L.R. 23/2019 e ss.mm.ii."**.

Per motivi di carattere organizzativo (corpo docenti/formatori per singolo Centro Formativo) e/o didattici (sovrapposizione moduli didattici, propedeuticità, ect...) si prevede la possibilità, a insindacabile giudizio dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto, anche per i singoli moduli tra i più candidati idonei.

L'incarico conferito non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

L'Ente si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di formazione.

I candidati idonei dipendenti dall'Amministrazione dello Stato o di Enti pubblici, dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione.

L'Ente si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale Bando di selezione in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia. Di non procedere all'affidamento dell'incarico nel caso in cui il corso non venga concesso e finanziato da parte dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico-operativi e finanziari e che impongono la mancata prosecuzione del corso.

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



**REGIONE
SICILIANA**



L'ente si riserva di non procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di un sol candidato in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali, nonché si riserva di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo in caso di fasce professionali inferiori alla A (>60 mesi).

Si precisa che, in caso di assegnazione di incarico il personale selezionato sarà tenuto a:

- Attenersi e rispettare la calendarizzazione delle attività programmate dall'Ente
- Partecipare ad incontri preliminari ed in itinere, alle attività promosse dalla Direzione e funzionali delle attività inerenti il progetto;
- Redigere la documentazione necessaria all'espletamento delle proprie mansioni conformemente a quanto indicato dal Sistema Qualità e dai Regolamenti dell'ente (descrizione analitica delle azioni svolte, rispetto delle metodologie dall'Ente, redazione materiali e valutazione dell'esito delle attività svolte);
- Partecipare alla riunione finali, preliminarmente agli esami di qualifica, finalizzata alla valutazione delle competenze acquisite da ciascun allievo.

Il formatore assicura la conduzione delle attività formative nel rispetto dei contenuti dei moduli formativi, confrontando altresì la propria azione formativa all'impianto progettuale elaborato dall'ente.

In particolare, il formatore ha il compito di:

- Partecipare all'incontro propedeutico di organizzazione e condivisione del progetto formativo, organizzato dall'ente;
- Consegnare all'ente l'eventuale materiale didattico utilizzato;
- Mettere in atto strategie innovative di insegnamento, adeguate agli obiettivi programmati;
- Documentare l'attuazione dell'attività di formazione tramite appositi registri e report;
- Compilare i documenti richiesti ai fini della documentazione del/i percorsi/i compresi eventuali questionari proposti.

ART. 6 ULTERIORI PRECISAZIONI

L'Ente, con il presente bando, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli successivamente assunti alla sottoscrizione di un eventuale contratto di lavoro. L'incarico conferito avrà carattere di temporalità. L'Ente si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per motivi organizzativi, tecnico-operativi che impongono la mancata attivazione o la sospensione dell'attività o parte di essa.

In caso di rinuncia da parte del personale selezionato, anche successivo all'affidamento dei relativi incarichi, l'Ente si riserva la possibilità di procedere a scorrimento della graduatoria risultante dalla presente selezione.

Le disposizioni contenute nel presente bando hanno, a tutti gli effetti, carattere di regolamentazione e di indicazione nello svolgimento delle attività secondo una tempistica coerente a quanto previsto nel progetto che verrà approvato e con le conseguenti esigenze didattiche/organizzative dell'Ente.

Il presente bando, con relativi allegati (A e B), viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito www.enfagapalermo.it presso il C.P.I. di **Bagheria** e verrà inoltre inviato al Dipartimento dell'Istruzione della Formazione Professionale per l'eventuale pubblicazione nella sezione di competenza.

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it



**REGIONE
SICILIANA**



Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni scritte entro 2 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria provvisoria, presso la sede **CENTRO SICILIANO E.N.F.A.G.A.**, o tramite PEC: enfagapalermo@pec.it in

assenza di osservazioni, la presente graduatoria assumerà valore di definitiva.

ART. 7 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti da ciascun candidati saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 d.lgd 30 Giugno 2006 n°196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art.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 integrante.

ART.8 INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni, rivolgersi a: CENTRO SICILIANO E.N.F.A.G.A.

Sede Legale: Via Capua n. 2 – 90047 Partinico (PA). Tel 091.9866087 – email amministrazione@enfagapalermo.it

Il presente Avviso viene pubblicato all'Albo interno dell'ente, sul sito www.enfagapalermo.it e presso il CPI territoriale.

Allegati:

- All. 1 – Atto di candidatura
- All. 1_bis- Informativa sulla Privacy
- All. B – Scheda di autovalutazione

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 –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: www.enfagapalermo.it