

BANDO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DEL PERSONALE DOCENTE DEL PROGETTO "AVANTI" (Id 33)

Sede: **Barcellona Pozzo di Gotto (ME)**

PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Avviso Pubblico n.7/2023

Prot. n. 153/23 del 30/12/2023

Artha S.r.l., in attuazione dell'Avviso Pubblico n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia",

VISTI

- il D.D.G. n.1095 del 11/10/2023, con cui il Dipartimento Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana ha approvato l'Avviso Pubblico n.7/2023, successivamente modificato con il D.D.G. n.1210 del 31/10/2023 e il D.D.G. n.1319 del 17/11/2023;
- il D.D.G. n.754 del 26/07/2023, con cui è stato approvato il *Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Versione n. 1.0 del 26/07/2023*;
- il D.D.G. n.1447 del 05/12/2023 con cui sono state approvate le FAQ dell'Avviso 7/2023;
- l'art. 6 dell'Avviso 7/2023, relativamente ai requisiti dei Docenti e alla relativa fascia di appartenenza in base al Livello EQF (European Qualification Framework) del percorso formativo, ai sensi dell'art.73 paragrafo 2, lett. a) del Reg. (UE) n.2021/1060 e in coerenza alle fasce professionali disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente *Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia*;
- l'Atto di Adesione (Allegato 5 dell'Avviso 7/2023) approvato con il D.D.G. n.1210 del 31/10/2023, relativamente agli obblighi di pubblicare, attraverso procedure di trasparenza e chiarezza, le modalità di selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'Avviso, nel rispetto delle prescrizioni del Reg. (UE) n.2014/821 in materia di informazione e pubblicità;

CONSIDERATO

che l'Ente gestore ha presentato l'Istanza Id 33 di inserimento a Catalogo della propria offerta formativa a valere delle risorse di cui all'Avviso 7/2023 e, ove le singole attività formative venissero ammesse a finanziamento, necessiterà di avvalersi di professionalità e competenze esterne a completamento di quelle di cui dispone tra il personale dipendente o ex dipendente, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente;

DISPONE

il presente Bando di evidenza pubblica, articolato come segue, per individuare il personale docente da impiegare nei percorsi formativi previsti per la sede di **Barcellona Pozzo di Gotto (ME)** del Progetto "Avanti", cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+ nell'ambito dell'Avviso 7/20232:

Id	Corso	Durata in ore				Livello EQF
		Percorso base in aula	Percorso base in stage	Moduli trasversali	Totale	
CS1753 ED3544	Addetto amministrativo segretariale	360	240	54	654	2 EQF
CS1759 ED3547	Addetto contabilità	360	240	54	654	2 EQF
CS1760 ED3550	Addetto impianti elettrici civili	300	200	54	554	2 EQF
CS1771 ED3562	Addetto installazione impianti idrosanitari	360	240	54	654	2 EQF
CS1774 ED3567	Addetto magazzino e logistica	300	200	54	554	2 EQF
CS4520 ED15353	Addetto panificatore pasticciere	360	240	54	654	2 EQF
CS1778 ED3572	Animatore servizi all'infanzia	480	320	54	854	3 EQF
CS1779 ED3576	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	630	270	54	954	4 EQF

CS1780 ED3579	Assistente di studio odontoiatrico	300	400	54	754	3 EQF
CS2978 ED5889	Collaboratore di cucina	300	200	54	554	2 EQF
CS2979 ED5891	Collaboratore di sala e bar	300	200	54	554	2 EQF
CS2980 ED5893	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	360	240	54	654	2 EQF
CS2982 ED5897	Estetista	630	270	54	954	4 EQF
CS2984 ED5901	Operatore del benessere - acconciatura	1260	540	54	1854	3 EQF
CS2985 ED5903	Operatore del benessere - estetica	1260	540	54	1854	3 EQF
CS2986 ED5905	Operatore informatico di risorse web	300	200	54	554	3 EQF
CS2987 ED5907	Operatore informatico su dispositivi e reti	300	200	54	554	3 EQF
CS2988 ED5909	Operatore socio assistenziale	420	280	54	754	3 EQF
CS2990 ED5913	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	360	240	54	654	3 EQF
CS2991 ED5915	Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)	540	360	54	954	3 EQF

Art. 1 - CONOSCENZE A BANDO

Per ciascun percorso formativo, sono messe a bando le ore di docenza per l'insegnamento delle singole conoscenze associate alle competenze/moduli previste dal corso:

Addetto amministrativo segretariale

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	- Tecniche di comunicazione	18
	- Tecniche di archiviazione	30
	- Corrispondenza commerciale	58
	- Tecniche di segreteria	56
	- Funzionalità del software applicativo d'ufficio	30
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale	56
	- Strumenti di incasso e pagamento	56
	- Elementi di organizzazione aziendale	56
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Addetto contabilità

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	- Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento	12
	- Scritture contabili elementari	81
	- Applicativo gestionale di riferimento	24
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale	81
	- Elementi di organizzazione aziendale	81
	- Strumenti di incasso e pagamento	81
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Addetto impianti elettrici civili

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	12
	- Simbologia impianti elettrici	6
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tecniche di pianificazione	12
	- Tipologie di impianti elettrici	12
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	- Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	26
	- Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	26
	- Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	26
3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	- Caratteristiche dei conduttori elettrici	12
	- Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	26
	- Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	6
	- Modalità di cablaggio	26
	- Schemi elettrici	12
	- Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	26
	- Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	30
- Tipologie di isolamento	12	
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Addetto installazione impianti idrosanitari

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	- Componenti idrosanitari	24
	- Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24
2 - Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	- Lavorazioni per il collegamento di tubi	258
3 - Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	- Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24
	- Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	6
	- Interpretazione dei documenti costruttivi	12
	- Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	12
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Addetto magazzino e logistica

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare alla gestione del magazzino	- Elementi di merceologia	12
	- Elementi di approvvigionamento e logistica	48
	- Tecniche di gestione del magazzino	48
	- Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	48
2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	- Procedure di ricevimento	48
	- Elementi di stoccaggio delle merci	48
3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	- Procedure di spedizione	48
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Addetto panificatore pasticciere

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	- Attrezzature di servizio	6
	- Normative di sicurezza, igiene e HACCP	6
	- Tecniche di pianificazione	6
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	6
2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	- Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	144
	- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	144
	- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	18
	- Standard di qualità dei prodotti da forno	6
	- Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	6
	- Tecnologie e metodi di stoccaggio	6
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Animatore servizi all'infanzia

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Soddisfare i bisogni primari del bambino	- Elementi di puericultura	18
	- Elementi di psicopedagogia	18
	- Elementi di neuropsichiatria infantile	18
	- Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55
2 - Garantire la sicurezza del bambino	- Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	55
3 - Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	- Elementi di antropologia e di relazione interculturale	18
	- Teorie e tecniche di comunicazione	18
4 - Individuare attività ludiche e di animazione	- Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie	60
	- Tecniche di laboratorio	55
	- Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55

5 - Progettare attività ludiche e di animazione	- Tecniche di progettazione - Tecniche di documentazione dell'attività di animazione	55 55
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - 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.)	- Principi della comunicazione verbale e non verbale	16
	- Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	16
	- Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	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
	- Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	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
	- Strumenti per la network analysis	20
	2 - 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	- Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità
- Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale		20
- Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)		20
- 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		20
- Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno		20
- Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione		3
- Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari		3

3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	- Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	16
	- Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	16
	- 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	20
	- Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	20
	- Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	20
	- Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20
	- Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	20
	- Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	20
	- Elementi di sociologia della disabilità	20
	- Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	20
	- Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	20
	- Elementi di etica professionale	3
	- Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	3
	- Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	3
	- Normativa in materia di protezione di dati personali	3
	- Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	3
- Tecniche di primo soccorso	3	
4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	- Metodi e strumenti di valutazione della didattica	21
	- Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	21
	- Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	20
	- Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	20
	- Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20
	- Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	20
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Assistente di studio odontoiatrico

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Interagire con le persone assistite, i membri dell'équipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	- Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale	6
	- Elementi di etica	2
	- Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction	6
	- Tecniche di negoziazione e problem solving	6
	- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro	2
	- Orientamento al ruolo	6

2 - Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di merceologia - Elementi di chimica, biochimica e microbiologia - Elementi di igiene - Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro - Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione 	<p>32</p> <p>32</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p>
3 - Assistenza all'odontoiatra	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico - Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario - Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria - Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso - Elementi di primo soccorso - Cenni di radiologia e di radioprotezione - Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori 	<p>33</p> <p>32</p> <p>32</p> <p>32</p> <p>3</p> <p>32</p> <p>3</p>
4 - Trattamento documentazione clinica e amministrativa contabile	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di informatica - Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi - Elementi di amministrazione e contabilità - Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni - Elementi di legislazione socio-sanitaria - Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili - Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico 	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p>
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Collaboratore di cucina

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Attrezzature di servizio	6
	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tecniche di pianificazione	6
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Elementi di gastronomia	114
	- Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	6
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	114
	- Utensili per la preparazione dei cibi	6
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Collaboratore di sala e bar

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Attrezzature di servizio	6
	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tecniche di pianificazione	6
2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Tecniche di comunicazione	12
	- Tecniche di servizio base ed avanzate	102
	- Tipologie di servizio banqueting	12
3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	6
	- Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	6
	- Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	6
	- Tecniche di servizio al tavolo	102
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	24
	- Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	88
	- Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	12
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	18
	- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	18
	- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	6
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	- Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	6
	- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	12
	- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	88
	- Manutenzione ordinaria degli strumenti	88
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Estetista

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di counseling - Tecniche di intervista - Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	3 3 3 3
2 - Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	- Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute - Elementi di anatomia correlati ai trattamenti - Caratteristiche e patologie del sistema tegumentario - Processi degenerativi del tessuto adiposo	60 60 60 60
3 - Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	- Tipologia, composizione, modalità di applicazione dei prodotti cosmetici - Caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature in uso per il trattamento estetico	60 60
4 - Gestire i processi di trattamento estetico	- Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico - Tecniche avanzate per il viso, il collo e il décolleté - Tecniche avanzate per il corpo - Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti	60 60 60 60
5 - Organizzare attività funzionali al servizio	- Normativa di settore - Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente - Elementi di amministrazione e di gestione aziendale - Autoimprenditorialità - Tecniche di marketing e merchandising	3 3 4 4 4
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Operatore del benessere – acconciatura

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	6 6 6 3 6
2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	6 6 12
3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	6 6 6
4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	- Elementi di ergonomia - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	6 6 6

5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di intervista	3 3
6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	- Strumenti e modalità di pagamento - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di promozione e di vendita - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	3 3 6 3
7 - Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	- Principi fondamentali di tricologia - Strumenti e tecniche di taglio - Struttura anatomica del capello e della cute - Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli - Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti - Tipologie e tecniche di acconciatura	192 192 192 192 192 192
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Operatore del benessere – estetica

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	6 6 6 3 6
2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	6 6 12
3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature - Procedure e tecniche di monitoraggio - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	6 6 6
4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	- Elementi di ergonomia - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	6 6 6
5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di intervista	3 3
6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	- Strumenti e modalità di pagamento - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di promozione e di vendita - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	3 3 6 3

7 - Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	- Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario	192
	- Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi	192
	- Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento	192
	- Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico	192
	- Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici	192
	- Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	192
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Operatore informatico di risorse web

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	- Architettura e componenti hardware e software del sistema	38
	- Introduzione alle reti	38
	- Funzionalità dell'ambiente operativo	38
	- Software per il trattamento dati	6
	- Trattamento testi per il web	6
	- Elementi di comunicazione mediale	24
2 - Utilizzare le risorse del Web	- Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	38
	- Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	38
	- Web application	38
	- Tutela e sicurezza dei dati in rete	12
	- Social network	24
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Operatore informatico su dispositivi e reti

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	- Componenti hardware e software	94
	- Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	94
	- Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	94
	- Elementi di sicurezza informatica	18
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Operatore socio assistenziale

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	- Elementi di osservazione e comunicazione	4
	- I bisogni primari: tecniche di base	6
	- Sicurezza e prevenzione	6
	- Tecniche di mobilitazione	101
	- Elementi di primo soccorso	34
	- Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	109
	- Elementi di igiene personale	24
	- Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	24
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	- Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	6
	- Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	6
	- Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	6
	- Preparazione dei pasti	6
	- Prevenzione incidenti domestici	6
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	- Elementi di igiene alimentare	6
	- Tipologia di utenza	6
	- La relazione di aiuto: strategie e tecniche	6
	- Tecniche di osservazione	6
	- Teorie e tecniche di comunicazione	4
	- Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	6
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	- Etica e deontologia professionale	1
	- Elementi di osservazione e comunicazione	4
	- Teorie e tecniche di comunicazione	4
	- Strategie di apprendimento	6
	- Teorie e tecniche di gestione di conflitti	6
	- Tecniche di ascolto e comunicazione	4
	- Elementi di psicologia relazione	6
	- Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	2
	- Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	2
	- Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	6
	- Elementi di psicologia sociale	6
- Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	1	
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	- Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6
	- Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6
	- Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	6
	- Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6
	- Intolleranze alimentari e allergeni	6
	- Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	6
	- Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	6
	- Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	2
	- Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6
	2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	- Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
- Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)		3
- Strumentazioni di misurazione delle temperatura		3
- Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)		2
- Normative di igiene e sicurezza alimentare		3
3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	- Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	3
	- Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6
	- Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6
	- Metodi di pulizia e sanificazione	6
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6
	- Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	- Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari	6
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	41
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	- Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6
	- Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	36
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	36
	- Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6

7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	- Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	6
	- Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	36
	- Tecniche di informamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	36
	- Tecniche e metodi di impiattamento	36
	- Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	3
	- Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	3
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore	
<i>Competenze tecnico professionali:</i>			
1 - Organizzare l'attività e la prestazione professionale	- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato	2	
	- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori	1	
	- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo	2	
	- Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze	6	
	- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto	2	
	- Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione	1	
	- Aspetti etici e deontologici	2	
	- Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio)	2	
	- Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2	
	- Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte	2	
	- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	2	
	2 - Sviluppare l'offerta di servizi	- Canoni estetici correnti	6
		- Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi	14
- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico		4	
- Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc)		4	
- Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc)		4	
3 - Gestire la relazione con il sistema cliente	- Elementi di comunicazione	4	
	- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita	4	
	- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo	4	

4 - Sviluppare il progetto di trucco artistico	<ul style="list-style-type: none"> - Storia del costume - Trucco nelle diverse epoche - Elementi di disegno a mano libera - Prodotti e strumenti professionali per il make up - Teoria dei colori –luci e ombre - Piani del volto - Teoria del trucco fotografico - Teoria del trucco moda e passerella - Teoria del trucco di scena 	<p>6 6 20 12 20 20 20 20 20</p>
5 - Realizzare interventi di trucco artistico	<ul style="list-style-type: none"> - Elementi di chimica e cosmetologia - Elementi di dermatologia - Studio del viso - Trucco correttivo - Base del trucco - Trucco della bocca - Trucco degli occhi - Principi del chiaro scuro, ombre e luci - Tecniche del trucco fotografico - Tecniche del trucco moda e passerella - Tecniche del trucco di scena - Effetti speciali - Trucco invisibile, trucco giorno e sera 	<p>30 30 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20</p>
6 - Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> - Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica - Strumenti per la sterilizzazione di oggetti - Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti - Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni - Principi di igiene e cura della persona - Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze - CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto - Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal TU81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive 	<p>2 6 6 6 6 6 2 6</p>
7 - Valutare l'erogazione del servizio	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti di gestione della qualità di un processo - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita - Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio - Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa 	<p>2 2 2 2</p>
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30

Art. 2 - REQUISITI

Ai sensi della normativa vigente, per l'ammissione alla selezione è necessario che il candidato sia in possesso di tutti i requisiti generali e di tutti i requisiti specifici di seguito indicati:

▪ REQUISITI GENERALI:

- essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali, anche non definitive, e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo.

▪ REQUISITI SPECIFICI:

- essere, in ordine di priorità di selezione:
 - o **prioritariamente**, Operatori professionali iscritti nell'Albo di cui all'art. 5 della Legge Regionale n.10 del 10/07/2018 ed inseriti nella sezione "Albo" del Sistema SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge Regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

ovvero

- o **in subordine**, Operatori già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili nella sezione "Registro del SARF" della Regione Siciliana di cui alla Legge Regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

L'iscrizione al Registro degli Operatori della Formazione Professionale sul Sistema SARF deve essere già stata effettuata al momento di presentazione della candidatura ed è attuabile sul sito web <https://sarf.formasicilia.it> tramite identità digitale e un indirizzo di posta elettronica certificata.

- essere in possesso di titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti alle materie oggetto della candidatura, nonché a quanto previsto dal C.C.N.L. per il profilo di Formatore (laurea o diploma di scuola secondaria di 2° grado + esperienza quinquennale specifica nell'area tecnico/pratica);

Su eventuale richiesta dell'ente, il possesso dei requisiti potrà essere attestato con esibizione in originale di titoli, certificati, attestati di servizio e altra documentazione.

Art. 3 - MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

I soggetti interessati e in possesso di tutti i requisiti richiesti dovranno presentare, debitamente compilata e firmata, la seguente documentazione, pena l'inammissibilità della candidatura:

- a) **domanda di ammissione**, in carta semplice, da compilare secondo il modello di cui all'*Allegato A* (scaricabile anche dal sito web www.arthasrl.it);
- b) dettagliato **curriculum vitae** in formato UE, che dovrà attestare in modo chiaro ed inequivocabile l'eventuale esperienza maturata, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati ai sensi del nuovo Regolamento UE 679/2016;
- c) copia di un **documento di identità** in corso di validità e copia del **codice fiscale**;
- d) copia del titolo di studio e/o eventuale altra documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico;
- e) eventuale ulteriore documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti;
- f) Informativa per il trattamento dei dati personali (*Allegato B*, scaricabile anche dal sito web www.arthasrl.it), sottoscritta per consenso ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679.

La suddetta documentazione, compilata in ogni parte, dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12:00 del 13/01/2024**, esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- **consegna a mano** presso la sede di Artha S.r.l. sita a Barcellona Pozzo di Gotto (ME) in Via Umberto I n.389 (solo previo appuntamento da concordare chiamando il numero 371 3197150);
- **tramite posta**, in busta chiusa recante in oggetto la dicitura "**Avviso 7/2023 - Selezione docenti**", al seguente indirizzo: Artha S.r.l. - via Gian Lorenzo Bernini n.49 - 90145 Palermo;
- **tramite e-mail** all'indirizzo info@arthasrl.it, inserendo nell'oggetto la dicitura "**Avviso 7/2023 - Selezione docenti**".

Non farà fede il timbro postale e l'Ente gestore non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali e/o della posta elettronica. Non saranno ammessi i soggetti interessati le cui domande pervengano, per qualsiasi motivo, successivamente al suddetto termine o pervengano con modalità diverse da quelle sopra indicate.

Art. 4 - CAUSE DI ESCLUSIONE DELLA CANDIDATURA

Non saranno considerate valide le candidature nei casi indicati di seguito:

- ricezione della documentazione in data successiva al termine ultimo di cui al precedente Art.3, per qualsiasi motivo;
- documentazione di cui all'Art.3 non sottoscritta con firma autografa;

- domanda di ammissione (*Allegato A*) non completa in qualche sua parte;
- domanda di ammissione non compilata sulla base dell'*Allegato A* predisposto dall'Ente gestore;
- mancanza della documentazione di cui all'Art.3 (ad esclusione della documentazione di cui al punto e);
- documentazione pervenuta con modalità diverse da quelle indicate al precedente Art.3.

Art. 5 - MODALITÀ DI SELEZIONE

Sono ammessi alla selezione i soli candidati che avranno presentato la documentazione richiesta nei termini e nelle modalità di cui al precedente Art.3 e che dimostreranno di essere in possesso di tutti i requisiti di cui all'Art.2 del presente Bando. Coloro i quali non risulteranno essere in possesso dei requisiti richiesti, riceveranno comunicazione di non ammissione alla selezione all'indirizzo di posta elettronica indicato nell'*Allegato A*.

Ai sensi dei dispositivi correnti e a valere delle procedure già attivate dall'Ente gestore, previa valutazione dell'ammissibilità delle istanze pervenute, la valutazione delle candidature avverrà secondo l'ordine di seguito dettagliato:

- **prioritariamente**, verranno valutate le sole candidature del personale inserito nell'Albo degli Operatori della Formazione Professionale di cui al SARF;
- **in subordine**, in assenza di candidati provenienti dall'Albo di cui sopra, verranno valutate le candidature dei soggetti iscritti nel Registro degli Operatori della Formazione Professionale di cui al SARF.

L'attività selettiva consisterà nella verifica della documentazione trasmessa dal candidato al fine di attribuire i punteggi sulla base della griglia di valutazione riportata di seguito:

SEZ.	TITOLI ED ESPERIENZE DICHIARATI NEL CV	CRITERIO	PUNTEGGIO		Max	
			Se non pertinente con il modulo	Se pertinente con il modulo		
A	1. DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA	Voto da 60 a 70 (da 36 a 42)	1	2	7	
		Voto da 71 a 80 (da 43 a 48)	1,5	3		
		Voto da 81 a 90 (da 49 a 54)	2	4		
		Voto da 91 a 100 (da 55 a 60)	2,5	5		
		Menzione	1	2		
	2. LAUREA	Diploma di Laurea	Voto da 80 a 90	1	2	12
			Voto da 91 a 100	1,5	3	
			Voto da 101 a 110	2	4	
			Lode	1	2	
		Laurea Triennale	Voto da 80 a 90	1	2	
			Voto da 91 a 100	1,5	3	
			Voto da 101 a 110	2	4	
			Lode	1	2	
		Laurea Specialistica	Voto da 80 a 90	1	2	
			Voto da 91 a 100	1,5	3	
			Voto da 101 a 110	2	4	
			Lode	1	2	
		Laurea Magistrale	Voto da 80 a 90	2	4	
			Voto da 91 a 100	3	6	
			Voto da 101 a 110	4	8	
Lode	2		4			
3. ALTRI TITOLI FORMATIVI COERENTI COL MODULO	Verranno assegnati 2 punti per ogni singolo attestato, sino ad un massimo di 3 attestati	-	2	6		
B	ESPERIENZE DIDATTICHE COERENTI COL MODULO	Sino a 1 anno	-	1	6	
		Da oltre 1 anno a 2 anni	-	2		
		Da oltre 2 anni a 3 anni	-	3		
		Da oltre 3 anni a 4 anni	-	4		
		Da oltre 4 anni a 5 anni	-	5		
		Oltre 5 anni	-	6		
C	ESPERIENZE PROFESSIONALI COERENTI COL MODULO	Sino a 1 anno	-	1	6	
		Da oltre 1 anno a 2 anni	-	2		
		Da oltre 2 anni a 3 anni	-	3		

		Da oltre 3 anni a 4 anni	-	4	
		Da oltre 4 anni a 5 anni	-	5	
		Oltre 5 anni	-	6	
D	EVENTUALE COLLABORAZIONE PREGRESSA CON ARTHA S.r.l.	Verranno valutate affidabilità e capacità dimostrate nei precedenti rapporti con Artha	-	-	10
TOTALE					47

Artha S.r.l. potrà richiedere al candidato la documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati e, a discrezione, ove lo ritenga opportuno, potrà convocarlo per un colloquio integrativo.

La graduatoria sarà stilata per modulo/conoscenza e il punteggio massimo che potrà essere ottenuto è pari a 47 punti. A parità di punteggio, sarà preferito il candidato che ha ottenuto il punteggio più alto nella sezione D e, in subordine, rispettivamente nelle sezioni B, C, A. È garantita pari opportunità tra uomini e donne.

Gli interessati riceveranno comunicazione dell'esito della selezione esclusivamente tramite posta elettronica, all'indirizzo e-mail indicato nell'*Allegato A*.

Eventuali osservazioni potranno essere presentate entro 5 giorni dalla trasmissione dell'esito, esclusivamente tramite email all'indirizzo di posta elettronica info@arthasrl.it.

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per il periodo temporale di durata del percorso formativo, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico. Con il presente Avviso, Artha S.r.l. non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli assunti successivamente all'eventuale sottoscrizione del contratto di lavoro.

La graduatoria è comunque subordinata al rispetto delle percentuali di assegnazione stabilite per livello EQF del corso, ai sensi dell'art.73 paragrafo 2, lett. a) del Reg. (UE) n.2021/1060 e in coerenza alle fasce professionali disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente *Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia*:

Livello EQF	Fasce professionali dei docenti		
	Fascia A (esperienza uguale o maggiore a 5 anni)	Fascia B (esperienza uguale o maggiore a 3 anni)	Fascia C (esperienza minore di 3 anni)
2 e 3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 35 % ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4 e 5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 35% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6 e 7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza	Massimo 15% ore docenza

Se le candidature pervenute non garantissero le suddette percentuali, l'Ente gestore, ove lo ritenesse strettamente necessario e connesso alla sola finalità di rispettare i tempi imposti dall'amministrazione regionale ai fini della trasmissione della progettazione esecutiva delle attività formative, potrebbe accettare scostamenti percentuali con le conseguenze eventualmente derivanti.

Art. 6 - CONFERIMENTO DELL'INCARICO

Il conferimento degli incarichi è subordinato all'ammissione a finanziamento dei singoli percorsi formativi da parte dell'Amministrazione Regionale e al rilascio delle autorizzazioni necessarie per l'effettivo avvio delle attività corsuali da parte degli Uffici preposti. Pertanto, in caso di mancata ammissione a finanziamento o di mancato rilascio dell'autorizzazione all'avvio, nessun incarico sarà conferito ai candidati selezionati, che perderanno automaticamente gli eventuali diritti acquisiti a seguito della partecipazione alla selezione.

Ai sensi della normativa vigente, l'Ente gestore procederà all'assegnazione degli incarichi prioritariamente al proprio personale dipendente o ex dipendente, e, solo in subordine, attingendo alla graduatoria predisposta secondo le disposizioni di cui al precedente Art.5. In quest'ultimo caso, in applicazione di quanto previsto nel precedente Art.5, l'incarico verrà conferito, nell'ordine:

- **prioritariamente**, al personale inserito nell'Albo degli Operatori della Formazione Professionale di cui al SARF;
- **in subordine**, in assenza di candidati provenienti dall'Albo di cui sopra, ai soggetti iscritti nel Registro degli Operatori della Formazione Professionale di cui al SARF.

L'incarico potrà essere attribuito anche in presenza di una sola candidatura.

L'impegno richiesto sarà coerente con le esigenze didattiche/organizzative di Artha S.r.l. e con i tempi dettati dall'Amministrazione Regionale.

Artha S.r.l. si riserva comunque:

- di non procedere con l'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongano la mancata prosecuzione del percorso di istruzione;
- di integrare/modificare/sostituire/revocare il presente Bando in ottemperanza alle direttive impartite dal Dipartimento della Famiglia e delle Politiche Sociali della Regione Siciliana;
- di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo;
- 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 di far ricoprire l'incarico a personale interno all'Ente gestore, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati;
- qualora le candidature pervenute non soddisfino il fabbisogno di personale oggetto del presente Bando, di prorogarne i termini di scadenza fino alla totale copertura dei profili ricercati.

L'incarico conferito verrà formalizzato attraverso la sottoscrizione di regolare contratto a norma di Legge, regolamentato secondo una tempistica coerente con le esigenze didattiche e organizzative dell'Ente gestore.

Per tutte le tipologie di contratto di lavoro non subordinato è prevista la retribuzione oraria lorda onnicomprensiva di € 20,00.

Per il solo contratto di lavoro subordinato, invece, è applicata la retribuzione oraria lorda prevista dal vigente C.C.N.L. della Formazione Professionale per il profilo professionale di *Formatore* (V livello).

Preventivamente alla sottoscrizione del contratto, Artha S.r.l. verificherà se il collaboratore si trovi in una posizione contrattuale compatibile con quella proposta dall'Ente gestore.

Nel caso di dipendenti di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto il candidato dovrà produrre idonea autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni, ai sensi del D.lgs. n.65 del 30/03/2001 e s.m.i.. La stipula del contratto sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

In caso di mancata accettazione, impedimento o rinuncia del candidato selezionato, prima o durante l'espletamento dell'incarico, si procederà allo scorrimento della graduatoria al fine del conferimento.

Art. 7 - SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ

Le attività corsuali si svolgeranno ordinariamente presso la sede di Artha S.r.l. sita a **Barcellona Pozzo di Gotto (ME), in via Umberto I n.389**.

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto del C.C.N.L. Formazione Professionale, della normativa vigente (Avviso 7/2023; *Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Versione n. 1.0 del 26/07/2023*; circolari, comunicati, disposizioni attuative e ss.mm.ii.).

Il personale selezionato sarà tenuto a:

- attenersi al Codice Etico dell'Ente gestore e al Patto di Integrità sottoscritto con il Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, pubblicati sul sito web dell'Ente gestore www.arthasrl.it, nonché alle procedure del Sistema aziendale di Gestione della Qualità;
- garantire lo svolgimento delle attività necessarie alla realizzazione dell'intervento formativo, al fine del pieno raggiungimento degli obiettivi, in coerenza con l'Avviso Pubblico n.7/2023;
- predisporre materiale didattico originale da fornire agli allievi (slides, dispense, etc) e test per la valutazione degli apprendimenti da somministrare alla fine di ciascun modulo formativo;
- partecipare agli incontri preliminari e in itinere eventualmente promossi dalla Direzione relativamente all'avanzamento delle attività;
- partecipare alla riunione preliminare agli esami finali, finalizzata alla valutazione delle competenze acquisite da ciascun allievo;
- compilare la modulistica predisposta da Artha S.r.l. per il monitoraggio, la valutazione e la gestione contabile-amministrativa delle attività.

Art. 8 - DATI PERSONALI

I dati personali trasmessi dalle candidate con le domande di partecipazione alla selezione saranno trattati esclusivamente ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679 per le finalità di gestione della presente procedura selettiva. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

Art. 9 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi e per gli effetti dell'art.8 della Legge n.241 del 07/08/1990 e s.m.i., si informa che il Responsabile del procedimento relativo al presente Bando è il Rag. Giulio La Manna.

Il presente Bando ha valore di convocazione ufficiale.

Il Bando è pubblicato sul sito web di Artha S.r.l. (www.arthasrl.it).

Quanto ivi indicato è coerente con le disposizioni correnti impartite dall'Amministrazione Regionale alla data di pubblicazione dello stesso. Nel caso di nuove disposizioni, i contenuti del Bando si intenderanno automaticamente modificati. Eventuali variazioni saranno pubblicate esclusivamente tramite il sito web www.arthasrl.it.

Le attività progettuali sono sottoposte alla vigilanza e al controllo del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

Barcellona Pozzo di Gotto, 30/12/2023

Artha S.r.l.

Il Legale Rappresentante

Rag. Giulio La Manna



ARTHA S.r.l.
L'Amministratore Unico



Sede legale: Via Gian Lorenzo Bernini, 49 - 90145 Palermo

Sede corsuale: Via Umberto I, 389 - 98051 Barcellona Pozzo di Gotto (ME)

Tel.: 371 3197150

E-mail: info@arthasrl.it

Sito web: www.arthasrl.it