

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)**  
**Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori - GOL"**

**Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)**

**Missione 5 - Inclusione e coesione**

**Componente 1 - Politiche per il Lavoro**

**Riforma 1.1 - Politiche Attive del Lavoro e Formazione**

**Finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU**

*Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori*



**FLES - Formazione, Lavoro e Sviluppo**

**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE PERSONALE ESTERNO**

**ISTANZA DI INSERIMENTO AMMESSA A CATALOGO: IS325**

**Visto** il D.D.G. n. 679 del 26/05/2025 del Dirigente Generale del Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana "Approvazione Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori";

**Visto** il D.D.G. n. 1044 del 04/08/2025 del Dirigente Generale del Dipartimento della Formazione Professionale

della Regione Siciliana “Adozione del Catalogo dell’offerta formativa a valere sull’Avviso pubblico n. 6/2025 (D.D.G. n. 679 del 29/5/2025) per l’attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell’ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 “Inclusione e coesione”, Componente 1 “Politiche per il Lavoro”, Riforma 1.1 “Politiche Attive del Lavoro e Formazione”, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell’offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l’aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori”;

**Viste** le previsioni della Sezione 11. Spese ammissibili e parametri di costo dell’Avviso in intestazione secondo cui *“Le operazioni finanziate saranno gestite attraverso l’applicazione di Unità di Costo Standard (UCS) definite e approvate con Deliberazione del Commissario Straordinario di Anpal n.5 del 9 maggio 2022 e ss.mm.ii, ed adeguate con Deliberazione del Commissario Straordinario di Anpal n.5 del 12 aprile 2023, come di seguito indicato in tabella.*

Tipologia Percorso	Aula		Stage	
	UCS h/corso (Fascia B)	UCS h/allievo	UCS h/corso (Fascia C)	UCS h/allievo
<b>Percorso 1 - Reinserimento occupazionale</b>	€ 131,63	€ 0,90	N.A.	N.A.
<b>Percorso 2 – Upskilling</b>	€ 131,63	€ 0,90	N.A.	N.A.
<b>Percorso 3 – Reskilling</b>	€ 131,63	€ 0,90	€ 87,27	€ 0,90

*Il valore dell’UCS comprende tutti i costi che il soggetto esecutore è tenuto a sostenere per assicurare la corretta realizzazione dell’operazione finanziata, nel rispetto dei vincoli e delle disposizioni vigenti in materia. Le fasce dei docenti, in termini di esperienza didattica e/o professionale, sono quelle previste e disciplinate nel paragrafo 8.2 (nonché nella tabella A - colonna Fascia professionale e colonna Tipologia – del paragrafo 7.2.2, per la definizione dei requisiti del docente) del vigente Vademecum per l’attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027. In tal senso la scelta dei docenti ricavata dal Sistema SARF (Sistema Albo Registro Formatori) dovrà essere integrata nella istanza on line con indicazione della fascia professionale sotto la responsabilità del soggetto esecutore con riserva di verifica da parte dell’Amministrazione.*

*In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l’esperienza didattica e/o professionale coerente con le materie oggetto di formazione. Ai sensi dell’art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all’art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l’obbligo degli stessi di contrattualizzare 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.”.*

**Visto** il Vademecum per l’attuazione del PROGRAMMA FSE+ SICILIA 2021/2027 nella versione attualmente in vigore;

**Visto** il D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 e s.m.i.;

**Considerato** che l’ente F.L.E.S. ha l’obbligo, in qualità di soggetto proponente, di pubblicizzare il presente Bando del personale esterno con procedure di evidenza pubblica, da impegnare nei percorsi finanziabili di cui

all'Istanza IS325 secondo principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza;

**Considerato** che l'ente F.L.E.S., a tutela dei livelli occupazionali e di quanto previsto dal CCNL di settore applicato, darà priorità alla tutela occupazionale del personale già in organico;

**Considerato** che l'ente F.L.E.S. ha la necessità di selezionare personale esterno adeguato per la realizzazione dei percorsi formativi per cui è stata presentata istanza di inserimento nel Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa

## EMANA

Il presente Bando per l'individuazione e la selezione di personale Formatore e Tutor da impiegare per la realizzazione dei percorsi formativi di cui al successivo all'art. 1.

### ART. 1 – FIGURE PROFESSIONALI RICERCATE

F.L.E.S. – Formazione, Lavoro e Sviluppo, in un'ottica di qualità e coerenza con la proposta progettuale, si impegna a garantire l'adeguatezza del personale da impiegare.

### PERSONALE FORMATORE

Le figure professionali ricercate saranno impiegate secondo l'impegno orario sotto indicato, suddivise per intervento formativo, e dovranno dimostrare esperienza didattica e professionale attinente agli insegnamenti afferenti i percorsi formativi, come si seguito specificato:

#### MODULI COMUNI AI PERCORSI 1 - 2 - 3

SEDE: AVOLA (SR) – CORTILE CARPANO N. 11

**Certificazione in uscita: Attestazione delle competenze acquisite** (Attestato di frequenza e profitto con messa in trasparenza degli apprendimenti) in coerenza con gli standard definiti dalla circolare ANPAL 5.8.2022 n. 1

#### TABELLA P1 Percorsi di aggiornamento "Reinserimento occupazionale"

N.	Codice Percorso	Modulo formativo	Ore	Destinatari
1	IS325-CS8406	Competenze informatiche e digitali	40	101
2	IS325-CS8407	Competenze Linguistiche - Inglese	40	101
3	IS325-CS8408	Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro	16	101
		Competenza Green	24	

**TABELLA P2 Percorsi di aggiornamento "Upskilling"**

N.	Codice Percorso	Modulo formativo	Ore	Destinatari
4	IS325-CS8409	Competenze informatiche e digitali/Linguistiche - Inglese	80	102
5	IS325-CS8410	Competenze informatiche e digitali/Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro/Green	80	102
6	IS325-CS8411	Competenze Linguistiche – Inglese/ Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro/Green	80	102

**TABELLA P3 Percorsi di riqualificazione "Reskilling"**

N.	Codice Percorso	Modulo	Ore	Destinatari
7	Tutti	Competenze informatiche e digitali	40	103
8	Tutti	Competenze Linguistiche - Inglese	40	103
9	Tutti	Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro	16	103
10	Tutti	Competenza Green	24	103

**Tabella moduli Tecnico-professionali - PERCORSO 3 Reskilling**

**SEDE: AVOLA (SR) – CORTILE CARPANO N. 11**

**Certificazione in uscita: Attestazione delle competenze acquisite** (Attestato di frequenza e profitto con messa in trasparenza degli apprendimenti) in coerenza con gli standard definiti dalla circolare ANPAL 5.8.2022 n. 1

N.	Codice Percorso	Titolo percorso e figura professionale	Competenze tecnico-professionali Modulo formativo	Ore	Destinatari
1	IS325-CS8414	<b>ACCONCIATORE</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza	40	103
2	IS325-CS8416	<b>ACCONCIATORE</b>	Gestire i trattamenti e i servizi	40	103
3	IS325-CS8417	<b>ACCONCIATORE</b>	Gestire attività funzionali al servizio	40	103
4	IS325-CS8421	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA</b>	Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	40	103

5	IS325-CS8434	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103
6	IS325-CS8439	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103
7	IS325-CS8474	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	40	103
8	IS325-CS8476	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali)	40	103
9	IS325-CS8479	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	40	103
10	IS325-CS8483	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	40	103
11	IS325-CS8485	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti	40	103
12	IS325-CS8486	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio)	40	103
13	IS325-CS8487	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro	40	103
14	IS325-CS8488	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	40	103
15	IS325-CS8490	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative	40	103
16	IS325-CS8492	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto	40	103

17	IS325-CS8493	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti	40	103
18	IS325-CS8494	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi	40	103
19	IS325-CS8503	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICO</b>	Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	40	103
20	IS325-CS8504	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICO</b>	Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	40	103
21	IS325-CS8507	<b>ESTETISTA</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103
22	IS325-CS8508	<b>ESTETISTA</b>	Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	40	103
23	IS325-CS8511	<b>ESTETISTA</b>	Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	40	103
24	IS325-CS8412	<b>ESTETISTA</b>	Gestire i processi di trattamento estetico	40	103
25	IS325-CS8415	<b>ESTETISTA</b>	Organizzare attività funzionali al servizio	40	103
26	IS325-CS8523	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti	40	103
27	IS325-CS8525	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103
28	IS325-CS8526	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro	40	103
29	IS325-CS8528	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione)	40	103

30	IS325-CS8529	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento più adeguate	40	103
31	IS325-CS8534	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Scegliere e predisporre prodotti cosmetici in funzione dei trattamenti da realizzare, verificandone l'applicazione e il risultato)	40	103
32	IS325-CS8537	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Scegliere gli interventi di trattamento estetico in conformità alla tipologia dello stato di benessere psico-fisico del cliente	40	103
33	IS325-CS8543	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Organizzare l'attività e la prestazione professionale	40	103
34	IS325-CS8546	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Sviluppare l'offerta di servizi	40	103
35	IS325-CS8550	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Gestire la relazione con il sistema cliente	40	103
36	IS325-CS8552	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Sviluppare il progetto di trucco artistico	40	103
37	IS325-CS8554	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Realizzare interventi di trucco artistico	40	103
38	IS325-CS8556	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	40	103
39	IS325-CS8561	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Valutare l'erogazione del servizio	40	103
40	IS325-CS8578	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103
41	IS325-CS8580	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	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	40	103
42	IS325-CS8582	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	40	103
43	IS325-CS8584	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	40	103
44	IS325-CS8588	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	40	103



45	IS325-CS8594	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	40	103
46	IS325-CS8602	<b>ADDETTO ALLA SALDOCARPENTERIA</b>	Eseguire le saldature	40	103
47	IS325-CS8606	<b>ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA</b>	Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	40	103
48	IS325-CS8609	<b>ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO – AZIENDE GRUPPO</b>	Gestire le emergenze	40	103
49	IS325-CS8612	<b>ADDETTO ALLA SALDATURA ELETTRICA</b>	Scegliere il processo di saldatura valutando la conformità dell'esecuzione	40	103
50	IS325-CS8621	<b>ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE</b>	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	40	103
51	IS325-CS8622	<b>ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE</b>	Collaborare alla gestione amministrativa	40	103
52	IS325-CS8624	<b>ADDETTO BANCONIERE</b>	Collaborare al funzionamento del punto vendita	40	103
53	IS325-CS8626	<b>ADDETTO GELATERIA</b>	Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente	40	103
54	IS325-CS8627	<b>ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI</b>	Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto	40	103
55	IS325-CS8629	<b>ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA</b>	Collaborare alla gestione del magazzino	40	103
56	IS325-CS8631	<b>ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE</b>	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	40	103
57	IS325-CS8641	<b>ADDETTO VENDITE</b>	Contribuire al funzionamento del punto vendita)	40	103
58	IS325-CS8642	<b>ADDETTO VENDITE</b>	Partecipare al processo di vendita	40	103
59	IS325-CS8644	<b>ANIMATORE SERVIZI LL'INFANZIA</b>	Individuare attività ludiche e di animazione	40	103
60	IS325-CS8646	<b>ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO</b>	Gestire progetti, eventi e azioni di animazione socio-educativa	40	103
61	IS325-CS8647	<b>ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICI</b>	Assistenza all'odontoiatra	40	103
62	IS325-CS8650	<b>ASSISTENTE AMILARE</b>	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali)	40	103
63	IS325-CS8654	<b>GASTRONOMIA</b>	Preparare alimenti di origine animale e vegetale	40	103



64	IS325-CS8662	<b>MANUTENTORE DEL VERDE E</b>	Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	40	103
65	IS325-CS8667	<b>COLLABORATORE DI CUCINA</b>	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103
66	IS325-CS8669	<b>COLLABORATORE DI SALA E BAR</b>	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	40	103
67	IS325-CS8671	<b>COLLABORATORE DI SALA E BAR</b>	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	40	103
68	IS325-CS8674	<b>COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE</b>	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa)	40	103
69	IS325-CS8675	<b>OPERAIO EDILE POLIVALENTE</b>	Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto	40	103
70	IS325-CS8676	<b>OPERATORE AGRICOLO</b>	Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti)	40	103
71	IS325-CS8681	<b>OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB</b>	Utilizzare l'ambiente operativo	40	103
72	IS325-CS8682	<b>OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB</b>	Utilizzare le risorse del web	40	103
73	IS325-CS8685	<b>OPERATORE GESTORE IMPRESA DI PULIZIA</b>	Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia	40	103
74	IS325-CS8686	<b>OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)</b>	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	40	103
75	IS325-CS8687	<b>OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)</b>	Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia)	40	103
76	IS325-CS8690	<b>PET -SITTER</b>	Gestire le esigenze quotidiane degli animali d'affezione coadiuvando il proprietario/detentore nella corretta gestione dell'animale	40	103

77	IS325-CS8692	<b>PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE)</b>	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	40	103
78	IS325-CS8695	<b>SOMMELIER</b>	Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	40	103
79	IS325-CS8697	<b>STRUTTURE RICETTIVE</b>	Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out	40	103
80	IS325-CS8701	<b>RIPARAZIONE PARTI E SISTEMI MECCANICI E ELETTROMECCANICI DEL VEICOLO A MOTORE</b>	Effettuare interventi di riparazione e manutenzione dei vari dispositivi, organi e gruppi sulla base delle consegne, dei dati tecnici e di diagnosi	40	103
81	IS325-CS8702	<b>RIPARAZIONI DI CARROZZERIA</b>	Eseguire lavorazioni di risagomatura/sostituzione di lamierati, saldatura e verniciatura sulla base delle consegne e dei dati tecnici	40	103
82	IS325-CS8704	<b>SERVIZI DEL TURISMO</b>	Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili	40	103
83	IS325-CS8707	<b>TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO - STILISTA PROGETTISTA MODA</b>	Individuare le tendenze della moda	40	103
84	IS325-CS8709	<b>TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	40	103
85	IS325-CS8712	<b>TECNICO DI CUCINA</b>	Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative)	40	103
86	IS325-CS8715	<b>TECNICO DI PRODUZIONE PAGINE WEB</b>	Sviluppare pagine web interattive	40	103
87	IS325-CS8716	<b>TECNICO SPECIALIZZATO E-COMMERCE</b>	Gestire la compravendita on-line	40	103
88	IS325-CS8718	<b>TOELETTATORE DI ANIMALI DOMESTICI</b>	Dare assistenza alla clientela e prendere in carico l'animale	40	103

## ART. 2 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Il candidato potrà manifestare il possesso dei requisiti attraverso apposita candidatura (**Allegato 1**).

Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di scadenza del Bando i seguenti **requisiti generali**:

- Essere cittadino italiano o di uno stato facente parte della Comunità Europea;
- Essere iscritto nelle liste elettorali di un comune dello stato di appartenenza o provenienza;
- Essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- Non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;

- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d), nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n.3;
- Avere preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di esserne a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

Ed i seguenti **requisiti specifici** di accesso:

**Per tutti i candidati, sia per attività di docenza sia di tutoraggio:**

- Dichiarazione di appartenenza all'Albo di cui all'art. 5 della L.R. 10 luglio 2018 n. 10 ovvero di essere inserito nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Sicilia di cui alla L.R. 23/2019 e ss.mm.ii (saranno ritenute valide anche le candidature di soggetti che hanno inoltrato la richiesta di iscrizione al SARF e che sono in attesa della conferma di avvenuta iscrizione).

**Per i candidati all'attività di docenza:**

- Titolo di studio e/o formativi pertinenti ai moduli formativi oggetto della candidatura e alla fascia professionale di appartenenza secondo quanto indicato nelle tabelle di dettaglio di ciascun percorso formativo di cui all'art. 1.
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale, entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, **di fascia B (almeno 3 anni di esperienza didattica e/o professionale)**;

**Per i candidati all'attività di tutoraggio:**

- Titolo di studio e/o Titoli formativi coerenti con le attività da svolgere.

## **ART. 3 - TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno presentare apposita istanza, redatta secondo il modulo Allegato 1 (disponibile presso la sede operativa dell'ente o scaricabile dal sito istituzionale dell'ente), contenente la candidatura per la figura professionale richiesta.

E' possibile presentare candidatura per una sola figura professionale fra quelle poste a bando, ossia occorre scegliere tra le figure professionali di formatore e tutor.

La domanda potrà essere presentata in via telematica, a mezzo PEC avendo cura di indicare nell'oggetto la seguente dicitura: *"AVVISO PUBBLICO N. 6/2025 - Nome e Cognome del candidato"* e allegare tutta la documentazione richiesta in formato PDF al seguente indirizzo: [fles@pec.it](mailto:fles@pec.it) oppure *brevi manu* presso la sede sita in AVOLA (SR) – Cortile Carpano n. 11, entro il termine improrogabile **delle ore 14:00 del giorno 10 settembre 2025**.

A pena di esclusione, alla domanda (**ALLEGATO 1**) dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- Copia documento di identità in corso di validità;
- Copia codice fiscale o tessera sanitaria;
- Curriculum vitae in formato europeo con autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 delle informazioni contenute e liberatoria al trattamento dei dati personali;
- Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità di svolgere l'incarico.

Non saranno accettate le domande:

- Pervenute oltre i termini previsti dal presente bando (non farà fede il timbro postale);
- Non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica;
- Non corredate dalla documentazione richiesta;
- Contenenti candidature per più profili professionali;
- Che non soddisfino i requisiti di cui all'art. 3 del presente bando.
- Che non osservino le indicazioni fornite nel presente bando.

Si precisa che le istanze non datate e non firmate, non complete in tutte le parti e non contenenti tutte le informazioni richieste saranno considerate nulle.

L'ente si riserva, in caso di affidamento di incarico, di richiedere la documentazione comprovante i titoli dichiarati.

La non veridicità delle dichiarazioni rese nella fase di partecipazione al bando è motivo di rescissione del contratto.

#### **ART. 4 - MODALITA' DI SELEZIONE DEI CANDIDATI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive saranno effettuati da un'apposita Commissione.

La selezione avverrà seguendo la seguente griglia di valutazione:

##### **TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DEI CANDIDATI FORMATORI**

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
Titolo di studio	Diploma di scuola media superiore	5 punti	20
	Laurea triennale inerente la tipologia del profilo professionale	10 punti	
	Laurea Vecchio Ordinamento, magistrale/specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	15 punti	
	Titoli aggiuntivi specifici: abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto	1 punto per titolo fino ad un massimo di 5	
Esperienza didattica	Esperienza didattica coerente con il modulo prescelto	1 punto per ogni anno di esperienza	10

Esperienza professionale	Esperienza professionale coerente con il modulo prescelto	1 punto per ogni anno di esperienza	10
EVENTUALE COLLOQUIO CON COMMISSIONE ESAMINATRICE		La Commissione potrà attribuire il presente punteggio attraverso la verifica del CV o, eventualmente, attraverso colloquio per valutare conoscenze, competenze e abilità del candidato	20

**TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DEI CANDIDATI TUTOR**

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
Titolo di studio	Diploma di scuola media superiore	5 punti	15
	Laurea triennale inerente la tipologia del profilo professionale	10 punti	
	Laurea Vecchio Ordinamento, magistrale/specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	15 punti	
	Titoli aggiuntivi specifici: abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto	1 punto per titolo fino ad un massimo di 5	
Esperienza professionale	Esperienza professionale coerente	1 punto per ogni esperienza	10
EVENTUALE COLLOQUIO CON COMMISSIONE ESAMINATRICE	Saranno valutate le competenze informatiche, la disponibilità di tempo e la capacità di gestione del ruolo	La Commissione potrà attribuire il presente punteggio	15

		attraverso la verifica del CV o, eventualmente, attraverso colloquio per valutare conoscenze, competenze e abilità del candidato	
--	--	---	--

A conclusione della valutazione comparativa delle domande in possesso dei requisiti minimi richiesti e ad insindacabile decisione della Commissione, si procederà all'eventuale colloquio individuale.

La data dell'eventuale colloquio individuale verrà comunicata all'indirizzo mail indicato nella domanda di candidatura ed avrà valore di notifica agli interessati; l'assenza al colloquio sarà considerata motivo di rinuncia del candidato.

Sulla base delle risultanze delle valutazioni saranno formulate le graduatorie di merito, distinte per profilo di candidatura, singolo corso e modulo formativo (nel caso dei formatori), che saranno affisse presso la sede operativa dell'ente e pubblicate sul sito istituzionale dell'ente.

I candidati, docenti e non docenti, in possesso dei requisiti generali e specifici previsti dal bando ma non iscritti al SARF alla data di presentazione dell'Allegato 1 – Domanda di candidatura, saranno considerati idonei con riserva, verranno posti in fondo alla graduatoria indipendentemente dal punteggio attribuito, e potranno essere incaricati esclusivamente in caso di rinuncia del personale assegnatario e di scorrimento dell'intera graduatoria di riferimento, e soltanto se al momento dell'eventuale assegnazione dell'incarico risulteranno iscritti al SARF.

La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati.

Eventuali ricorsi alle graduatorie potranno essere presentati entro 2 giorni dalla pubblicazione delle graduatorie, nei modi e secondo la tempistica prevista dalla normativa vigente.

## ART. 5 - ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI E STIPULA DEL CONTRATTO

Ai candidati risultati idonei e vincitori, rispetto all'ordine di graduatoria, sarà stipulato un contratto di diritto privato secondo le tipologie previste dalla normativa vigente, solo ed **esclusivamente previa approvazione della progettazione esecutiva e decretazione di finanziamento del/dei percorso/i formativo/i da parte della Regione Siciliana.**

L'ente, comunque, si riserva di integrare, modificare e/o revocare il presente bando, interamente o parzialmente, in qualsiasi momento, anche senza preavviso, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso formativo, anche dipendenti da eventuali intervenute direttive da parte dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, senza che i candidati abbiano a pretendere alcunché.

Pubblicate le graduatorie, l'Ente si riserva inoltre di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per i medesimi fatti di cui sopra, anche ai fini della salvaguardia occupazionale del personale interno dipendente.

L'Ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura

pienamente corrispondente alle esigenze progettuali.

L'Ente, in caso di assegnazione dell'incarico, potrà richiedere copia autentica delle certificazioni ed attestazioni dichiarate nella domanda di partecipazione e nel curriculum vitae.

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

## **ART. 6 – PERIODO DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA'**

I corsi verranno svolti presumibilmente a partire dal mese di Ottobre 2025 e dovranno essere completati entro i termini previsti nella sezione 10 dell'avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL).

La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione ad assicurare la propria disponibilità per tale periodo fermo restante l'esatta calendarizzazione di ogni singolo percorso formativo.

## **ART. 7 – PUBBLICAZIONE DEL BANDO**

Del presente Bando viene dato avviso pubblico mediante trasmissione al Servizio Centro per l'Impiego di Siracusa e al Dipartimento della Formazione Professionale ai fini della pubblicazione sul sito sul sito istituzionale dell'ente [www.flesformazione.it](http://www.flesformazione.it).

## **ART. 8 - INFORMATIVA PRIVACY**

Ai sensi del D.Lgs. 196/03, i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del progetto. I dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

## **ART. 9 - RIFERIMENTI**

Per ulteriori informazioni e chiarimenti rivolgersi ai seguenti recapiti:

**Tel. 324 8120469**

**Indirizzo e-mail:** [flesformazione@gmail.com](mailto:flesformazione@gmail.com)

**Facebook:** [www.facebook.com/profile.php?id=61578293150934](https://www.facebook.com/profile.php?id=61578293150934)

Siracusa, 04/09/2025

Il Presidente F.L.E.S.  
(Giovanni Inturri)



## ALLEGATO 1 – Domanda di candidatura

**F.L.E.S.**  
**Formazione, Lavoro e Sviluppo**  
**Cortile Carpano n. 11**  
**96012 – Avola (SR)**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_  
Il \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_, P.IVA \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_  
Cellulare \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Consapevole delle conseguenze penali in caso di falsa dichiarazione e della decadenza da eventuali benefici ottenuti, così come previsto dagli articoli 75 e 76 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa e degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii.,

☐ Di essere ammesso/a alla procedura di selezione per il conferimento dell'incarico di **FORMATORE** per i seguenti percorsi e moduli formativi (*contrassegnare con una X i moduli prescelti e per i quali si posseggono i requisiti minimi di accesso e le sedi dei corsi per le quali si è interessati a partecipare; le sedi evidenziate con colore rosso non sono disponibili per il percorso a cui si riferiscono*):

### MODULI COMUNI AI PERCORSI 1 - 2 - 3

**SEDE: AVOLA (SR) – CORTILE CARPANO N. 11**

**Certificazione in uscita: Attestazione delle competenze acquisite** (Attestato di frequenza e profitto con messa in trasparenza degli apprendimenti) in coerenza con gli standard definiti dalla circolare ANPAL 5.8.2022 n. 1

#### TABELLA P1 Percorsi di aggiornamento "Reinserimento occupazionale"

N.	Codice Percorso	Modulo formativo	Ore	Destinatari	Scelta Modulo formativo
1	IS325-CS8406	Competenze informatiche e digitali	40	101	
2	IS325-CS8407	Competenze Linguistiche - Inglese	40	101	
3	IS325-CS8408	Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro	16	101	
		Competenza Green	24		

#### TABELLA P2 Percorsi di aggiornamento "Upskilling"

N.	Codice Percorso	Modulo formativo	Ore	Destinatari	Scelta Modulo formativo
----	-----------------	------------------	-----	-------------	-------------------------

4	IS325-CS8409	Competenze informatiche e digitali/Linguistiche - Inglese	80	102	
5	IS239-CS8410	Competenze informatiche e digitali/Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro/Green	80	102	
6	IS325-CS8411	Competenze Linguistiche – Inglese/ Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro/Green	80	102	

### TABELLA P3 Percorsi di riqualificazione "Reskilling"

N.	Codice Percorso	Modulo	Ore	Destinatari	Scelta Modulo formativo
7	Tutti	Competenze informatiche e digitali	40	103	
8	Tutti	Competenze Linguistiche - Inglese	40	103	
9	Tutti	Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro	16	103	
10	Tutti	Competenza Green	24		

### Tabella moduli Tecnico-professionali - PERCORSO 3 Reskilling

SEDE: AVOLA (SR) – CORTILE CARPANO N. 11

**Certificazione in uscita: Attestazione delle competenze acquisite** (Attestato di frequenza e profitto con messa in trasparenza degli apprendimenti) in coerenza con gli standard definiti dalla circolare ANPAL 5.8.2022 n. 1

N.	Codice Percorso	Titolo percorso e figura professionale Competenze tecnico-professionali Modulo formativo		Ore	Destinatari	Scelta Percorso formativo
1	IS325-CS8414	ACCONCIATORE	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	
2	IS325-CS8416	ACCONCIATORE	Gestire i trattamenti e i servizi	40	103	

3	IS325-CS8417	<b>ACCONCIATORE</b>	Gestire attività funzionali al servizio	40	103	
4	IS325-CS8421	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA</b>	Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	40	103	
5	IS325-CS8434	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103	
6	IS325-CS8439	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	
7	IS325-CS8474	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	40	103	
8	IS325-CS8476	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali)	40	103	
9	IS325-CS8479	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	40	103	
10	IS325-CS8483	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	40	103	

11	IS325-CS8485	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti	40	103	
12	IS325-CS8486	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio)	40	103	
13	IS325-CS8487	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro	40	103	
14	IS325-CS8488	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	40	103	
15	IS325-CS8490	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative	40	103	
16	IS325-CS8492	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto	40	103	
17	IS325-CS8493	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti	40	103	

18	IS325-CS8494	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi	40	103	
19	IS325-CS8503	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA</b>	Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	40	103	
20	IS325-CS8504	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA</b>	Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	40	103	
21	IS325-CS8507	<b>ESTETISTA</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	
22	IS325-CS8508	<b>ESTETISTA</b>	Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	40	103	
23	IS325-CS8511	<b>ESTETISTA</b>	Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	40	103	
24	IS325-CS8412	<b>ESTETISTA</b>	Gestire i processi di trattamento estetico	40	103	

25	IS325-CS8415	<b>ESTETISTA</b>	Organizzare attività funzionali al servizio	40	103	
26	IS325-CS8523	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti	40	103	
27	IS325-CS8525	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	
28	IS325-CS8526	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro	40	103	
29	IS325-CS8528	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione)	40	103	
30	IS325-CS8529	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento più adeguate	40	103	
31	IS325-CS8534	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Scegliere e predisporre prodotti cosmetici in funzione dei trattamenti da realizzare, verificandone l'applicazione e il risultato)	40	103	

32	IS325-CS8537	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Scegliere gli interventi di trattamento estetico in conformità alla tipologia dello stato di benessere psico-fisico del cliente	40	103	
33	IS325-CS8543	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Organizzare l'attività e la prestazione professionale	40	103	
34	IS325-CS8546	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Sviluppare l'offerta di servizi	40	103	
35	IS325-CS8550	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Gestire la relazione con il sistema cliente	40	103	
36	IS325-CS8552	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Sviluppare il progetto di trucco artistico	40	103	
37	IS325-CS8554	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Realizzare interventi di trucco artistico	40	103	
38	IS325-CS8556	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	40	103	
39	IS325-CS8561	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Valutare l'erogazione del servizio	40	103	



40	IS325-CS8578	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni)	40	103	
41	IS325-CS8580	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	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	40	103	
42	IS325-CS8582	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	40	103	
43	IS325-CS8584	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	40	103	
44	IS325-CS8588	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	40	103	
45	IS325-CS8594	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	40	103	
46	IS325-CS8602	<b>ADDETTO ALLA SALDOCARPENTERIA</b>	Eseguire le saldature	40	103	

47	IS325-CS8606	<b>ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA</b>	Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	40	103	
48	IS325-CS8609	<b>ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO – AZIENDE GRUPPO A</b>	Gestire le emergenze	40	103	
49	IS325-CS8612	<b>ADDETTO ALLA SALDATURA ELETTRICA</b>	Scegliere il processo di saldatura valutando la conformità dell'esecuzione	40	103	
50	IS325-CS8621	<b>ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE</b>	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	40	103	
51	IS325-CS8622	<b>ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE</b>	Collaborare alla gestione amministrativa	40	103	
52	IS325-CS8624	<b>ADDETTO BANCONIERE</b>	Collaborare al funzionamento del punto vendita	40	103	
53	IS325-CS8626	<b>ADDETTO GELATERIA</b>	Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente	40	103	
54	IS325-CS8627	<b>ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI</b>	Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	40	103	

55	IS325-CS8629	<b>ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA</b>	Collaborare alla gestione del magazzino	40	103	
56	IS325-CS8631	<b>ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE</b>	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	40	103	
57	IS325-CS8641	<b>ADDETTO VENDITE</b>	Contribuire al funzionamento del punto vendita)	40	103	
58	IS325-CS8642	<b>ADDETTO VENDITE</b>	Partecipare al processo di vendita	40	103	
59	IS325-CS8644	<b>ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA</b>	Individuare attività ludiche e di animazione	40	103	
60	IS325-CS8646	<b>ANIMATORE SOCIO- EDUCATIVO</b>	Gestire progetti, eventi e azioni di animazione socio-educativa	40	103	
61	IS325-CS8647	<b>ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO</b>	Assistenza all'odontoiatra	40	103	
62	IS325-CS8650	<b>ASSISTENTE FAMILIARE</b>	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali)	40	103	

63	IS325-CS8654	<b>GASTRONOMIA</b>	Preparare alimenti di origine animale e vegetale	40	103	
64	IS325-CS8662	<b>MANUTENTORE DEL VERDE</b>	Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	40	103	
65	IS325-CS8667	<b>COLLABORATORE DI CUCINA</b>	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103	
66	IS325-CS8669	<b>COLLABORATORE DI SALA E BAR</b>	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	40	103	
67	IS325-CS8671	<b>COLLABORATORE DI SALA E BAR</b>	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti)	40	103	
68	IS325-CS8674	<b>COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE</b>	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa)	40	103	
69	IS325-CS8675	<b>OPERAIO EDILE POLIVALENTE</b>	Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute	40	103	

70	IS325-CS8676	<b>OPERATORE AGRICOLO</b>	Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti)	40	103	
71	IS325-CS8681	<b>OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB</b>	Utilizzare l'ambiente operativo	40	103	
72	IS325-CS8682	<b>OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB</b>	Utilizzare le risorse del web	40	103	
73	IS325-CS8685	<b>OPERATORE GESTORE IMPRESA DI PULIZIA</b>	Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia	40	103	
74	IS325-CS8686	<b>OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)</b>	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	40	103	
75	IS325-CS8687	<b>OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)</b>	Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia)	40	103	
76	IS325-CS8690	<b>PET-SITTER</b>	Gestire le esigenze quotidiane degli animali d'affezione coadiuvando il proprietario/detentore nella corretta gestione dell'animale	40	103	
77	IS325-CS8692	<b>PIZZAILOLO (ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)</b>	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	40	103	

78	IS325-CS8695	<b>SOMMELIER</b>	Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	40	103	
79	IS325-CS8697	<b>STRUTTURE RICETTIVE</b>	Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out	40	103	
80	IS325-CS8701	<b>RIPARAZIONE PARTI E SISTEMI MECCANICI E ELETTROMECCANICI DEL VEICOLO A MOTORE</b>	Effettuare interventi di riparazione e manutenzione dei vari dispositivi, organi e gruppi sulla base delle consegne, dei dati tecnici e di diagnosi	40	103	
81	IS325-CS8702	<b>RIPARAZIONI DI CARROZZERIA</b>	Eseguire lavorazioni di risagomatura/sostituzione di lamierati, saldatura e verniciatura sulla base delle consegne e dei dati tecnici	40	103	
82	IS325-CS8704	<b>SERVIZI DEL TURISMO</b>	Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili	40	103	
83	IS325-CS8707	<b>TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO - STILISTA PROGETTISTA MODA</b>	Individuare le tendenze della moda	40	103	
84	IS325-CS8709	<b>TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	40	103	
85	IS325-CS8712	<b>TECNICO DI CUCINA</b>	Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative)	40	103	

86	IS325-CS8715	<b>TECNICO DI PRODUZIONE PAGINE WEB</b>	Sviluppare pagine web interattive	40	103	
87	IS325-CS8716	<b>TECNICO SPECIALIZZATO E-COMMERCE</b>	Gestire la compravendita on-line	40	103	
88	IS325-CS8718	<b>TOELETTATORE DI ANIMALI DOMESTICI</b>	Dare assistenza alla clientela e prendere in carico l'animale	40	103	

### PERSONALE NON DOCENTE

☐ Di essere ammesso/a alla procedura di selezione per il conferimento dell'incarico di **TUTOR** per i seguenti percorsi (*contrassegnare con una X i percorsi formativi prescelti e per i quali si posseggono i requisiti di accesso e le sedi dei corsi per le quali si è interessati a partecipare; le sedi evidenziate con colore rosso non sono disponibili per il percorso a cui si riferiscono*):

**TABELLA P1 Percorsi di aggiornamento "Reinserimento occupazionale"**

N.	Codice Percorso	Percorso formativo	Ore	Destinatari	Scelta Percorso formativo
1	IS239-CS3718	Competenze informatiche e digitali	40	101	
2	IS145-CS3724	Competenze Linguistiche - Inglese	40	101	
3	IS145-CS3726	Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro	16	101	
		Competenza Green	24		

**TABELLA P2 Percorsi di aggiornamento "Upskilling"**

N.	Codice Percorso	Percorso formativo	Ore	Destinatari	Scelta Percorso formativo
4	IS239-CS3728	Competenze informatiche e digitali/Linguistiche - Inglese	80	102	
5	IS239-CS3729	Competenze informatiche e digitali/Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro/Green	80	102	
6	IS325-CS8411	Competenze Linguistiche - Inglese /Sicurezza ed igiene sul luogo di lavoro/Green	80	102	



## Tabella moduli Tecnico-professionali - PERCORSO 3 Reskilling

SEDE: AVOLA (SR) – CORTILE CARPANO N. 11

**Certificazione in uscita: Attestazione delle competenze acquisite** (Attestato di frequenza e profitto con messa in trasparenza degli apprendimenti) in coerenza con gli standard definiti dalla circolare ANPAL 5.8.2022 n. 1

N.	Codice Percorso	Titolo percorso e figura professionale Competenze tecnico-professionali Modulo formativo		Ore	Destinatari	Scelta Percorso formativo
1	IS325-CS8414	ACCONCIATORE	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	
2	IS325-CS8416	ACCONCIATORE	Gestire i trattamenti e i servizi	40	103	
3	IS325-CS8417	ACCONCIATORE	Gestire attività funzionali al servizio	40	103	
4	IS325-CS8421	OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA	Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	40	103	
5	IS325-CS8434	OPERATORE DEL BENESSERE	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103	
6	IS325-CS8439	OPERATORE DEL BENESSERE	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	

7	IS325-CS8474	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	40	103	
8	IS325-CS8476	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	40	103	
9	IS325-CS8479	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	40	103	
10	IS325-CS8483	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	40	103	
11	IS325-CS8485	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti	40	103	
12	IS325-CS8486	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio)	40	103	
13	IS325-CS8487	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro	40	103	

14	IS325-CS8488	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	40	103	
15	IS325-CS8490	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Gestire l'organizzazione operativa e la promozione dell'esercizio nel rispetto delle normative	40	103	
16	IS325-CS8492	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Effettuare l'analisi dello stato del capello e del cuoio capelluto	40	103	
17	IS325-CS8493	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Individuare prodotti cosmetici e tricologici in funzione dei trattamenti	40	103	
18	IS325-CS8494	<b>TECNICO DELL'ACCONCIATURA</b>	Individuare tagli e acconciature funzionali a un servizio personalizzato e in grado di favorire armonia di movimenti, forme, colore e volumi	40	103	
19	IS325-CS8503	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA</b>	Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	40	103	
20	IS325-CS8504	<b>OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA</b>	Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	40	103	

21	IS325-CS8507	<b>ESTETISTA</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	
22	IS325-CS8508	<b>ESTETISTA</b>	Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	40	103	
23	IS325-CS8511	<b>ESTETISTA</b>	Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	40	103	
24	IS325-CS8412	<b>ESTETISTA</b>	Gestire i processi di trattamento estetico	40	103	
25	IS325-CS8415	<b>ESTETISTA</b>	Organizzare attività funzionali al servizio	40	103	
26	IS325-CS8523	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Gestire il planning degli appuntamenti funzionalmente ai servizi richiesti	40	103	
27	IS325-CS8525	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	40	103	
28	IS325-CS8526	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Organizzare e predisporre la manutenzione dell'ambiente di lavoro	40	103	

29	IS325-CS8528	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	40	103	
30	IS325-CS8529	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Analizzare le caratteristiche e lo stato della pelle, individuando le specificità e le tipologie di intervento più adeguate	40	103	
31	IS325-CS8534	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Scegliere e predisporre prodotti cosmetici in funzione dei trattamenti da realizzare, verificandone l'applicazione e il risultato	40	103	
32	IS325-CS8537	<b>TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI</b>	Scegliere gli interventi di trattamento estetico in conformità alla tipologia dello stato di benessere psico-fisico del cliente	40	103	
33	IS325-CS8543	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Organizzare l'attività e la prestazione professionale	40	103	
34	IS325-CS8546	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Sviluppare l'offerta di servizi	40	103	
35	IS325-CS8550	<b>TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Gestire la relazione con il sistema cliente	40	103	

36	IS325-CS8552	<b>TRUCCATORE ARTISITICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Sviluppare il progetto di trucco artistico	40	103	
37	IS325-CS8554	<b>TRUCCATORE ARTISITICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Realizzare interventi di trucco artistico	40	103	
38	IS325-CS8556	<b>TRUCCATORE ARTISITICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	40	103	
39	IS325-CS8561	<b>TRUCCATORE ARTISITICO (MAKE UP ARTIST)</b>	Valutare l'erogazione del servizio	40	103	
40	IS325-CS8578	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103	
41	IS325-CS8580	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	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	40	103	
42	IS325-CS8582	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	40	103	

43	IS325-CS8584	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	40	103	
44	IS325-CS8588	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	40	103	
45	IS325-CS8594	<b>OPERATORE DEL BENESSERE</b>	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	40	103	
46	IS325-CS8602	<b>ADDETTO ALLA SALDOCARPENTERIA</b>	Eseguire le saldature	40	103	
47	IS325-CS8606	<b>ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA</b>	Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	40	103	
48	IS325-CS8609	<b>ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO – AZIENDE GRUPPO A</b>	Gestire le emergenze	40	103	
49	IS325-CS8612	<b>ADDETTO ALLA SALDATURA ELETTRICA</b>	Scegliere il processo di saldatura valutando la conformità dell'esecuzione	40	103	
50	IS325-CS8621	<b>ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE</b>	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	40	103	



51	IS325-CS8622	<b>ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE</b>	Collaborare alla gestione amministrativa	40	103	
52	IS325-CS8624	<b>ADDETTO BANCONIERE</b>	Collaborare al funzionamento del punto vendita	40	103	
53	IS325-CS8626	<b>ADDETTO GELATERIA</b>	Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente	40	103	
54	IS325-CS8627	<b>ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI</b>	Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	40	103	
55	IS325-CS8629	<b>ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA</b>	Collaborare alla gestione del magazzino	40	103	
56	IS325-CS8631	<b>ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE</b>	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	40	103	
57	IS325-CS8641	<b>ADDETTO VENDITE</b>	Contribuire al funzionamento del punto vendita)	40	103	
58	IS325-CS8642	<b>ADDETTO VENDITE</b>	Partecipare al processo di vendita	40	103	

59	IS325-CS8644	<b>ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA</b>	Individuare attività ludiche e di animazione	40	103	
60	IS325-CS8646	<b>ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO</b>	Gestire progetti, eventi e azioni di animazione socio-educativa	40	103	
61	IS325-CS8647	<b>ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO</b>	Assistenza all'odontoiatra	40	103	
62	IS325-CS8650	<b>ASSISTENTE FAMILIARE</b>	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali)	40	103	
63	IS325-CS8654	<b>GASTRONOMIA</b>	Preparare alimenti di origine animale e vegetale	40	103	
64	IS325-CS8662	<b>MANUTENTORE DEL VERDE</b>	Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	40	103	
65	IS325-CS8667	<b>COLLABORATORE DI CUCINA</b>	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	40	103	
66	IS325-CS8669	<b>COLLABORATORE DI SALA E BAR</b>	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	40	103	

67	IS325-CS8671	<b>COLLABORATORE DI SALA E BAR</b>	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti)	40	103	
68	IS325-CS8674	<b>COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE</b>	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa)	40	103	
69	IS325-CS8675	<b>OPERAIO EDILE POLIVALENTE</b>	Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute	40	103	
70	IS325-CS8676	<b>OPERATORE AGRICOLO</b>	Eseguire lo stoccaggio e la vendita dei prodotti)	40	103	
71	IS325-CS8681	<b>OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB</b>	Utilizzare l'ambiente operativo	40	103	
72	IS325-CS8682	<b>OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB</b>	Utilizzare le risorse del web	40	103	
73	IS325-CS8685	<b>OPERATORE GESTORE IMPRESA DI PULIZIA</b>	Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia	40	103	

74	IS325-CS8686	<b>OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)</b>	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	40	103	
75	IS325-CS8687	<b>OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)</b>	Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	40	103	
76	IS325-CS8690	<b>PET-SITTER</b>	Gestire le esigenze quotidiane degli animali d'affezione coadiuvando il proprietario/detentore nella corretta gestione dell'animale	40	103	
77	IS325-CS8692	<b>PIZZAILOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)</b>	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	40	103	
78	IS325-CS8695	<b>SOMMELIER</b>	Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	40	103	
79	IS325-CS8697	<b>STRUTTURE RICETTIVE</b>	Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out	40	103	
80	IS325-CS8701	<b>RIPARAZIONE PARTI E SISTEMI MECCANICI E Elettromeccanici DE VEICOLO A MOTORE</b>	Effettuare interventi di riparazione e manutenzione dei vari dispositivi, organi e gruppi sulla base delle consegne, dei dati tecnici e di diagnosi	40	103	
81	IS325-CS8702	<b>RIPARAZIONI DI CARROZZERIA</b>	Eseguire lavorazioni di risagomatura/sostituzione di lamierati, saldatura e verniciatura sulla base delle consegne e dei dati tecnici	40	103	

82	IS325-CS8704	<b>SERVIZI DEL TURISMO</b>	Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili	40	103	
83	IS325-CS8707	<b>TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO - STILISTA PROGETTISTA MODA</b>	Individuare le tendenze della moda	40	103	
84	IS325-CS8709	<b>TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	40	103	
85	IS325-CS8712	<b>TECNICO DI CUCINA</b>	Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative)	40	103	
86	IS325-CS8715	<b>TECNICO DI PRODUZIONE PAGINE WEB</b>	Sviluppare pagine web interattive	40	103	
87	IS325-CS8716	<b>TECNICO SPECIALIZZATO E-COMMERCE</b>	Gestire la compravendita on-line	40	103	
88	IS325-CS8718	<b>TOELETTATORE DI ANIMALI DOMESTICI</b>	Dare assistenza alla clientela e prendere in carico l'animale	40	103	

### DICHIARA

- di essere cittadino italiano o di uno stato parte della comunità europea;
- di essere iscritto nelle liste elettorali del comune di \_\_\_\_\_;
- di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- di non aver riportato condanne penali anche non definitive;
- di non aver procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente

della Repubblica 10 gennaio 1977 n.3;

- di essere iscritto all'Albo di cui all'art. 5 della L.R. 10 luglio 2018 n. 10 ☐ SI ☐ NO
- di essere iscritto al registro Elenco formatori 2° livello L.R. 23/2019 e ss.mm.ii ☐ SI ☐ NO
- di essere in possesso del seguente titolo di studio \_\_\_\_\_
- di essere in possesso di comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli formativi oggetto della candidatura, per un numero di anni conforme in base alla fascia di appartenenza;
- di possedere i titoli di studio contenuti nel curriculum vitae e di essere disponibile a fornirne copia autentica, qualora richiesta;
- ☐ di essere dipendente pubblico ☐ di non essere dipendente pubblico;
- ☐ di essere titolare di P.IVA individuale ☐ di non essere titolare di P.IVA individuale
- di avere preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di esserne a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste nel medesimo;
- di impegnarsi a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente.

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ autorizza F.L.E.S. al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.L.vo 196/2003 solo per fini istituzionali e consentiti dalla legge e dichiara di avere preso visione dell'Informativa sul trattamento dei dati personali.

Allega alla presente:

- Curriculum vitae in formato europeo, reso in forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e con autorizzazione al trattamento dei dati, da cui si evincano chiaramente le condizioni autodichiarate;
- Copia del titolo di studio o autocertificazione ai sensi di legge;
- Copia del documento di riconoscimento in corso di validità e del codice fiscale;
- Copia del documento di attribuzione partita IVA (solo per i titolari di P.IVA);
- Copia dei seguenti titoli aggiuntivi specifici:

---

---

---

---

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_