



Assessorato dell'Istruzione della Formazione Professionale -Dipartimento della Formazione Professionale
Programma Fondo Sociale Europeo- (FSE+) 2021-2027 Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"
Regolamento (UE) n. 2021/1060- Regolamento (UE) n.2021/1057
Avviso n.7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027- 2ª finestra – Aggiornamento 2025
Aggiornamento Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata
Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(finestra biennio 2025-2026)

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI PER LA PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE
FINALIZZATI AL CONSEGUIMENTO DI QUALIFICA O SPECIALIZZAZIONE

SEDE FORMATIVA: via Sammartino 27 –
Palermo TABELLA A

Id Corso	area professionale	Denominazione del profilo professionale	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Certificazione in uscita
CS9328ED43329	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	554	180	QUALIFICA
CS9329ED43330	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti	554	180	QUALIFICA
CS9330ED43331	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Tecnico specializzato e-commerce	654	240	SPECIALIZZAZIONE
CS9331ED43332	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto magazzino e logistica	554	200	QUALIFICA
CS9332ED43333	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di cucina	554	200	QUALIFICA
CS9333ED43335	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di sala e bar	554	200	QUALIFICA
CS9334ED43336	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	654	240	QUALIFICA
CS9335ED43337	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Tecnico di accoglienza turistica	654	240	SPECIALIZZAZIONE

CS9336ED43339	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9337ED43340	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto contabilità	654	240	QUALIFICA
CS9338ED43341	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Conduttore impresa agricola	174	30	QUALIFICA
CS9339ED43342	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare	354	120	QUALIFICA
CS9340ED43343	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Assistente alla struttura educativa	304	60	QUALIFICA
CS9341ED43345	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9341ED43344	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9342ED43349	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270	SPECIALIZZAZIONE
CS9342ED43347	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270	SPECIALIZZAZIONE
CS9347ED43357	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Tecnico specializzato in amministrazione del personale	854	300	SPECIALIZZAZIONE
CS9346ED43355	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Operatore specializzato in contabilità aziendale	654	240	SPECIALIZZAZIONE
CS9348ED43359	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Sommelier	654	120	QUALIFICA
CS9479ED44185	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente di studio odontoiatrico	754	400	QUALIFICA
CS9451ED44064	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto	654	180	QUALIFICA

ART.1

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Coerentemente con le finalità dell'Avviso 7/2023 (finestra biennio 2025/2026) "Aggiornamento Catalogo regionale dell'offerta Formativa", i percorsi formativi oggetto del presente Bando sono finalizzati ad accrescere l'occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, competenze e abilità nonché a riqualificare le competenze mediante conseguimento di qualifiche professionali direttamente spendibili nel mercato del lavoro.

ART.2

PROFILI PROFESSIONALI, REQUISITI DI ACCESSO E CERTIFICAZIONE IN USCITA

Nello specifico, i percorsi formativi di cui al presente Bando sono rivolti all'acquisizione di competenze relative ai profili professionali di seguito descritti e di cui si delinea sinteticamente il profilo professionale, il requisito di accesso e la certificazione in uscita.

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB – requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.

OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI – requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'Operatore informatico su dispositivi e reti collabora all'installazione, configurazione, manutenzione di dispositivi per la comunicazione e il trattamento dell'informazione e alla loro connessione ad una rete. Collabora con il servizio di assistenza tecnica e segue le evoluzioni delle tecnologie di riferimento.

TECNICO SPECIALIZZATO IN E-COMMERCE - requisiti di accesso Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale

Certificazione in uscita: SPECIALIZZAZIONE

L'eventuale ammissione di destinatari in possesso di qualifica professionale relativa al comparto amministrativo è subordinata al superamento di prove selettive corrispondenti al livello 3 Indagine IALS-ALL per l'accertamento delle capacità logico-matematiche

e delle conoscenze linguistiche di base (italiano e inglese).

Il Tecnico e-commerce si inserisce nel processo di commercializzazione di prodotti/servizi utilizzando strumenti web e di net-economy. E' in grado di rapportarsi con i vari settori operativi al fine di ottimizzare le procedure inerenti il processo di commercializzazione on-line dei prodotti/servizi, integrandosi, in particolare con la funzione marketing. Inizialmente collaborerà nella gestione delle diverse attività di approvvigionamento/distribuzione con i responsabili dei settori di riferimento per creare e gestire strumenti di e-commerce e successivamente potrà gestire il processo di vendita on-line e delle attività inerenti.

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA – requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'Addetto magazzino e logistica è una figura in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini. E' in grado di provvedere all'imballaggio, alla spedizione, alla consegna delle merci e registrare i relativi dati informativi. Opera e controlla il proprio lavoro con un discreto livello di autonomia in conformità con i processi codificati. L'Addetto magazzino e logistica può inserirsi all'interno di un'organizzazione commerciale o industriale di qualsiasi settore economico o dimensione.

COLLABORATORE DI CUCINA – requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

COLLABORATORE DI SALA E BAR – requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.

PIZZAIOLO (Addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) – requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico).

Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA requisiti di accesso Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale

Certificazione in uscita: SPECIALIZZAZIONE

Il Tecnico dell'accoglienza turistica è figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative e relazionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze del turista, creando le situazioni più favorevoli. Assolve a funzioni sia di front office sia di tipo organizzativo-progettuale: riceve e accoglie, informa sui vari servizi offerti, fa fronte ai bisogni proponendo soluzioni adeguate, valuta la qualità dei servizi di accoglienza offerti e promuove iniziative per il loro miglioramento, sia nel contesto organizzativo in cui opera, sia nell'ambito della rete dei servizi turistici. Gestisce e promuove relazioni e rapporti con i soggetti pubblici e privati e con associazioni di settore per una adeguata e condivisa definizione dell'offerta turistica del territorio nella logica di una sua valorizzazione e promozione. Può operare in strutture private e uffici pubblici di promozione turistica, nel reparto incoming di agenzie di viaggi e turismo e nel punto di accoglienza di strutture ricettive e di aree di interesse turistico e negli uffici di informazione e accoglienza turistica (IAT). Collabora nella progettazione di politiche di accoglienza turistica come strumento strategico per lo sviluppo e la promozione di un territorio in Italia e all'estero. L'evolversi della sua professionalità può prevedere attività di consulenza sulle tecniche e modalità dell'accoglienza turistica presso aziende private operanti nel settore ed enti pubblici, nella definizione e implementazione di strategie di marketing e nel monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione intraprese.

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi

ADDETTO CONTABILITÀ¹– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'Addetto contabilità si può inserire, con ruolo esecutivo, all'interno dei processi amministrativo/contabili di una organizzazione di lavoro predefinita di qualsiasi settore. Questa figura sarà in grado di elaborare la documentazione relativa al processo amministrativo, utilizzando procedure e strumenti informatici. In prospettiva, da un ruolo prettamente esecutivo si può ipotizzare l'accesso, attraverso l'esperienza di lavoro o successive specializzazioni, a procedure più complesse o a ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia e di gestione delle variazioni

CONDUTTORE DI IMPRESA AGRICOLA– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il conduttore dell'azienda agricola o capo azienda agricolo gestisce i processi aziendali gestionali e produttivi in riferimento al contesto produttivo e territoriale di riferimento. Svolge le attività di direzione dell'azienda agricola con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi e coordina i processi di gestione attraverso il corretto uso delle risorse disponibili. Ha competenze in materia di legislazione fiscale tributaria, amministrazione, sicurezza del lavoro, organizzazione d'Impresa, gestione sostenibile delle risorse e sulla commercializzazione e promozione delle attività connesse all'agricoltura.

ASSISTENTE FAMILIARE– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'assistente familiare svolge in famiglia, a domicilio, attività indirizzate a fornire aiuto ed assistenza: 1. a persone con ridotta autonomia in grado di indirizzare, in modo consapevole ed appropriato, l'intervento dell'operatore stesso; 2. a persone non autosufficienti; in tal caso l'intervento si contestualizza sempre in collaborazione con altri operatori e familiari o in situazioni a basso rischio. In particolare svolge attività di: 1. aiuto per attività di carattere domestico e di assistenza alla persona; 2. accompagnamento per l'accesso ai servizi sanitari e sociali; 3. supporto alla vita di relazione; 4. collaborazione con gli altri operatori e i familiari coinvolti.

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'assistente familiare svolge in famiglia, a domicilio, attività indirizzate a fornire aiuto ed assistenza: 1. a persone con ridotta autonomia in grado di indirizzare, in modo consapevole ed appropriato, l'intervento dell'operatore stesso; 2. a persone non autosufficienti; in tal caso l'intervento si contestualizza sempre in collaborazione con altri operatori e familiari o in situazioni a basso rischio. In particolare svolge attività di: 1. aiuto per attività di carattere domestico e di assistenza alla persona; 2. accompagnamento per l'accesso ai servizi sanitari e sociali; 3. supporto alla vita di relazione; 4. collaborazione con gli altri operatori e i familiari coinvolti.

OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA) – requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA E ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI (ASACOM) - requisiti di accesso Scuola secondaria di II grado/diploma professionale

Certificazione in uscita: SPECIALIZZAZIONE

L'assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili facilita l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. Opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e dall'assistente di base e igienico - personale.

TECNICO SPECIALIZZATO IN AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE - requisiti di accesso Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale

Certificazione in uscita: SPECIALIZZAZIONE

L'eventuale ammissione di destinatari in possesso di qualifica professionale relativa al comparto amministrativo è subordinata al superamento di prove selettive

corrispondenti al livello 3 indagine IALS-ALL per l'accertamento delle capacità logico matematiche e delle conoscenze linguistiche di base (italiano).

Il Tecnico specializzato in amministrazione del personale interviene nel processo di gestione del personale da un punto di vista amministrativo, nel rispetto della normativa vigente. Con il supporto di software gestionali dedicati, svolge le pratiche relative alla predisposizione, gestione e trasmissione della documentazione del rapporto di lavoro (assunzione, trasformazione, cessazione) ed elabora i prospetti paga e la documentazione prevista per gli adempimenti previdenziali, assicurativi e fiscali. Questa figura professionale può collocarsi nell'ufficio amministrazione del personale di imprese di qualsiasi dimensione/settore, presso associazioni di categoria o presso studi di consulenza del lavoro.

OPERATORE SPECIALIZZATO IN CONTABILITA' AZIENDALE - requisiti di accesso Qualifica professionale in ambito informatico o gestionale/amministrativo

Certificazione in uscita: SPECIALIZZAZIONE

In presenza di qualifica professionale diversa da quella sopraindicata è prevista la somministrazione di prova selettiva per l'accertamento delle capacità tecnico professionali necessarie e sufficienti per frequentare il percorso formativo (elementi di calcolo commerciale-finanziario). L'eventuale ammissione di destinatari con Diploma di Licenza di scuola secondaria di primo grado è subordinata al superamento delle prove selettive per l'accertamento delle capacità logico-matematiche e linguistiche (italiano) di livello base (equivalenti al livello 2 - Indagine IALS-ALL) e per l'accertamento delle capacità tecnico professionali necessarie e sufficienti per frequentare il percorso formativo (elementi di calcolo commerciale-finanziario).

L'Operatore specializzato in contabilità aziendale si inserisce, con ruolo esecutivo, all'interno dei processi amministrativi e contabili di aziende di qualsiasi dimensione e settore. Questa figura è in grado di elaborare la documentazione e compilare le principali scritture relative al processo amministrativo e contabile, sulla base di procedure prefissate, utilizzando strumenti informatici.

SOMMELIER– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.

ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'Assistente di studio odontoiatrico, attenendosi alle disposizioni dell'Odontoiatria, è in grado di assistere lo stesso e i professionisti del settore durante le prestazioni proprie dell'odontoiatria, di predisporre l'ambiente e lo strumentario, di relazionarsi con le persone assistite, i collaboratori esterni, i fornitori e di svolgere le attività di segreteria per la gestione dello studio. L'assistente di studio odontoiatrico non può svolgere alcuna attività di competenza delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, delle professioni mediche e delle altre professioni sanitarie per l'accesso alle quali è richiesto il possesso della laurea

OPERATORE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI SU SEMPLICI IMBARCAZIONI DA DIPORTO– requisiti di accesso Scuola secondaria di I grado

Certificazione in uscita: QUALIFICA

L'operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto svolge l'attività a bordo di imbarcazioni di piccolo e/o medio cabotaggio gestendo la cambusa dell'imbarcazione, la pianificazione e realizzazione del menù che deve soddisfare le preferenze e le eventuali specifiche degli ospiti. Conosce e utilizza le attrezzature, strumenti e prodotti tipici della cucina e le tecniche necessarie per una corretta ed igienica manipolazione, preparazione, cottura e servizio on board degli alimenti e delle bevande. E' responsabile, inoltre, della pulizia della cucina e della dispensa. Deve tenere nota dei controlli di manutenzione della cucina di bordo e fare in modo che tutti gli ambienti restino puliti, efficienti e organizzati. Svolgendo le mansioni a bordo, possiede un'adeguata conoscenza della struttura e dell'organizzazione delle attività di bordo e di governo dell'imbarcazione e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza sull'imbarcazione. Ha buona conoscenza della lingua inglese, anche professionale ed è in grado di rapportarsi con colleghi e clienti in un ambiente multiculturale.

ART.3

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

I percorsi formativi di cui al presente Bando Pubblico di Selezione sono rivolti a persone non occupate, ossia a disoccupati, inoccupati e inattivi. Il suddetto percorso è rivolto anche a persone con disabilità, come riconosciuti dalla normativa nazionale in materia, la cui percentuale non può essere superiore al 20% del numero degli allievi che compone la classe.

Al momento della presentazione della domanda di partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- Avere assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Essere in possesso del titolo di studio minimo come sopra indicato nella tabella A.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il permesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

Si precisa, infine, che i destinatari:

- Non possono essere iscritti contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione da tutti i corsi cui risultano iscritti;
- Non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie della stessa tipologia di servizi previsti dall'Avviso.

ART.4

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al percorso formativo prescelto dovrà essere presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda d'iscrizione ai Percorsi Formativi**, allegato al presente Bando e disponibile all'indirizzo www.cesmed.it o presso la sede dell'Ente in Via Sammartino 27, Palermo. Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente

documentazione:

Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità e Copia del codice fiscale;

Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego; Patto di Servizio; Copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;

Curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.

Per i cittadini extracomunitari, permesso di soggiorno in corso di validità;

Per i soggetti disabili, certificazione attestante la disabilità.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La suddetta documentazione, compilata in ogni parte, dovrà pervenire entro il termine del giorno 04/09/2025 alle ore 16.00 esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- a mezzo raccomandata A/R, in busta chiusa, al seguente indirizzo: **CE.S.MED. SOC. COOP. ARL Via Sammartino 27, 90141 Palermo**; farà fede il timbro postale e l'ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non direttamente imputabili alla sua responsabilità;
- inviato per posta elettronica certificata all'indirizzo cesmed@pecsoluzioni.it
- recapitata brevi manu presso la sede dell'Ente in Via Sammartino 2, Palermo.

Tutte le istanze saranno protocollate, incluse le istanze pervenute oltre il predetto termine; queste ultime saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nelle ipotesi di eventuali rinunce.

ART.5

MODALITA'DI SELEZIONE

L'iscrizione ai corsi verrà regolato dalla data di presentazione della candidatura. Man mano che pervengono le domande, queste saranno istruite e, se ritenute valide, andranno a comporre la classe di interesse che sarà poi oggetto di progettazione esecutiva. Nel caso dei corsi per Tecnico specializzato in amministrazione del personale e Tecnico specializzato in contabilità aziendale, man mano i candidati saranno invitati a svolgere la prova attitudinale come indicata all'art. 2. Al fine di assicurare la massima trasparenza al processo di reclutamento, ai candidati verrà rilasciato o inviato, il numero di protocollo assegnato.

ART.6

MODALITA 'DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi come specificati, per ciascun percorso formativo, nella **TABELLA B**, e comunque per non più di 10 giorni consecutivi senza adeguata giustificazione. Gli allievi che superino tali limiti saranno esclusi d'ufficio.

ART.7

INDENNITA'GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli Allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a euro 5,00 per ogni giorno frequentato, con esclusione delle giornate relative agli esami.

ART.8

QUALIFICAZIONE, ATTESTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciata, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, la certificazione di qualifica o di specializzazione, secondo quanto previsto dal profilo di riferimento.

ART.9 PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Del presente Bando viene dato avviso pubblico viene dato avviso pubblico con decorrenza il 16.08.2025 mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale nonché mediante pubblicazione sul sito www.cesmed.it

ART.10 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nella gestione delle domande di iscrizione di cui al presente bando l'Ente osserverà le disposizioni di cui alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy. L'Ente si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato, i cui dati saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche correlate alle finalità del trattamento.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

CE.S.MED. SOC. COOP. ARL via Sammartino 27, Palermo Tel 0917910261- cell.3898284629

www.cesmed.it | info@cesmed.it | cesmed@pecsoluzioni.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale della Formazione Professionale.

Palermo, 16/08/2025



TABELLA B – ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI

OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB	ORE AULA	ORE STAG
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Utilizzare l'ambiente operativo	160	90
Utilizzare le risorse del Web	160	90
TOTALE		554

OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	320	180
TOTALE		554

TECNICO SPECIALIZZATO IN E-COMMERCE	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Gestire soluzione di commercio elettronico	120	80
Gestire la compravendita on-line	120	80
Definire strategie per la progettazione di soluzioni di e-commerce	120	80
TOTALE		654

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Collaborare alla gestione del magazzino	100	60
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	100	70
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	100	70
TOTALE		554

COLLABORATORE DI CUCINA	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	75	50
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	225	150
TOTALE		554

COLLABORATORE DI SALA E BAR	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	50	25
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	75	50
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	175	125
TOTALE		554

PIZZAIOLO (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	50	20
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	50	30
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	50	30
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	50	30
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	50	40
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	50	40
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	60	50
TOTALE		654

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	60	40
Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	60	40
Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	120	80
Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	120	80
TOTALE		654

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	180	120
Collaborare alla gestione amministrativa	180	120
TOTALE		654

ADDETTO ALLA CONTABILITA'	ORE AULA	ORE STAG
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	180	120
Collaborare alla gestione amministrativa	180	120
TOTALE		654

CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti	10	
Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti 'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente	80	30

Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	10	
Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	20	
TOTALE	204	

ASSISTENTE FAMILIARE	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	90	60
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	90	60
TOTALE	354	

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	100	30
Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	90	30
TOTALE	304	

OPERATORE SOCIO – ASSISTENZIALE	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	110	50
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	100	50
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	100	90
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	110	90
TOTALE	754	

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
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.)	120	60
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	120	60
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	270	80
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della Qualità dell'intervento	120	70
TOTALE		954

TECNICO SPECIALIZZATO IN AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Inquadrare il rapporto di lavoro in relazione alla normativa di riferimento	180	100
Gestire le procedure di amministrazione del personale	320	200
TOTALE		854

OPERATORE SPECIALIZZATO IN CONTABILITA' AZIENDALE	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili di fatti di gestione	140	120
Collaborare all'esecuzione degli adempimenti IVA	220	120
TOTALE		654

SOMMELIER	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	

Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	80	20
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	180	40
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	220	60
TOTALE		654

OPERATORE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI SEMPLICI SU IMBARCAZIONI DA DIPORTO	ORE AULA	ORE STAGE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera	30	
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	70	
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie	100	40
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	150	100
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	100	40
TOTALE		654