



REGIONE SICILIANA
Dipartimento regionale
dell'Istruzione e
della Formazione Professionale



CIRCOLARE N.21 DEL 14 LUGLIO 2020

Percorsi di leFP anno scolastico formativo 2020/2021 – Sistema Ordinario e Duale - Primi e Secondi anni

BANDO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE

RIVOLTO A SOGGETTI ESTERNI NON PROVENIENTI DALL'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE L.R. 24/76 DI CUI ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018

PUBBLICATO IN SUBORDINE ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE AD EVIDENZA PUBBLICA RISERVATA AI SOGGETTI PROVENIENTI DALL'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Sede dei percorsi leFP: Bagheria (Pa)

L'Ente di istruzione e formazione professionale Associazione Centro Studi Aurora Onlus, con sede legale in Santa Flavia (PA), via San Marco n. 105, Ente accreditato cod. ACD166, presso la Regione Siciliana, a svolgere percorsi di Istruzione e Formazione Professionale,

Visto il DDG 966 del 19/03/2013 che regola la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori;

Visto l'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della Formazione Professionale del 23/07/2018;

Visto il Vademecum per gli operatori in attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014/2020, ultima versione vigente;

Visto l'art. 5 della L.R 10/2018 Disposizioni in materia di Istruzione e Formazione professionale;

Viste Linee Guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale" approvate dalla Giunta regionale con Delibera n. 157 del 05/04/2018, e parzialmente modificate con Delibera n. 460 del 15 Novembre 2018;

Vista la Leggen.23 del 14 Dicembre 2019 "Istituzione del sistema regionale della formazione professionale" pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana n.57 del 20 Dicembre 2019;

Visto il Decreto Assessoriale n.7969 del 20/12/2019 "Recepimento dell'accordo stipulato in Conferenza Stato Regioni del 1° Agosto 2019 in riferimento al Repertorio Nazionale delle figure professionali relative alle qualifiche e ai diplomi dei percorsi di istruzione e formazione professionale" a decorrere dall'anno formativo 2020/21;

Visto il D.A. n.377 del 28 Febbraio 2020 Aggiornamento del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana con l'inserimento delle Figure e degli standard nazionali di riferimento per i percorsi triennali e quadriennali di istruzione e formazione professionale di cui all'Accordo 1° Agosto 2019;

Visto il DDG n.1768 del 10/07/2020 "Decreto di aggiornamento albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale" ai sensi dell'art. n.15 comma 6, della Legge Regionale 14 Dicembre 2019 e relativi allegati;

Visto il DDG n.4292 del 08/08/2019 "Aggiornamento Elenco degli Operatori della Formazione ai sensi del secondo periodo comma 2, art. 5 della L.R. 10/2018"

Visto la Circolare n.21 del 14/07/2020 Percorsi di leFP anno scolastico formativo 2020/2021 – Sistema Ordinario e Duale - Primi e Secondi anni;

Visti gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di reclutamento di personale da impegnare nelle attività formative;

Considerato che l'ente per la gestione delle attività dei singoli percorsi formativi proposti nell'ambito della Circolare n.21 del 14/07/2020 ha necessità di avvalersi di professionalità e competenze aggiuntive non disponendo nel proprio organico di personale necessario, prioritariamente dall'Albo Regionale del personale della formazione della Regione Siciliana di cui alla legge regionale 24/1976



EMANA

In subordine e contestualmente alla Manifestazione di interesse pubblicata da codesto ente con procedura riservata ai soggetti provenienti dall'albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale istituito con l'art.14 della L.R. 24/1976 come riconfigurato quale "Albo dei soggetti già formalmente iscritti, considerato ad esaurimento, il presente Bando di selezione per il reclutamento di personale docente RIVOLTO A SOGGETTI ESTERNI NON PROVENIENTI dal sopraccitato ALBO.

L'Associazione Centro Studi Aurora si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione ai moduli oggetto di formazione, pertanto i formatori dovranno dimostrare di possedere competenze professionali e didattiche coerenti con le materie oggetto di formazione. Ai formatori verrà richiesto di autocertificare che i moduli ai quali si candidano sono coerenti con le qualifiche e le competenze possedute e certificabili.

ART. 1 REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA SELEZIONE

Per l'ammissione alla selezione è necessario:

- titolo di studio richiesto dall'incarico;
- di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri della Unione Europea;
- di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico.

Il personale docente dovrà essere in possesso, coerentemente con quanto disposto dalle "Linee guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale" - Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana approvate dalla Giunta regionale con Delibera n. 157 del 05/04/2018, e modificate con Delibera n. 460 del 15 Novembre 2018 di uno dei seguenti requisiti:

-per l'area formativa delle competenze di base:

abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria superiore, in via transitoria, diploma di laurea inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza.

-per l'area formativa delle competenze tecnico-professionali

diploma di scuola secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con il percorso lefp o in mancanza di predetti titoli, in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza adeguatamente documentata;

PROFILO: OPERATORE DEL BENESSERE

INDIRIZZO: EROGAZIONE DEI TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA 1° ANNO sistema ordinario

| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE |
|--|
| Lingua e letteratura italiana |
| Principali forme di espressione artistica |
| Lingua Inglese |
| Educazione fisica e motoria |
| Matematica e geometria |
| Informatica e competenze digitali |
| scienze della terra e biologia |
| Scienze integrate -Fisica |
| Scienze integrate -Chimica |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore |
| Storia |
| Diritto ed economia |
| Cultura di impresa |
| Cittadinanza e Costituzione |
| Orientamento e analisi delle competenze |
| Religione |
| Geografia generale ed economica |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro |
| Pianificazione ed organizzazione delle fasi di lavoro |
| Tecniche di comunicazione organizzativa |
| Strumenti ed attrezzature di settore |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore |
| Nozioni di primo soccorso |



| |
|---|
| Nozioni di tricotologia |
| tecniche di acconciatura (acconciature, piega e permanente) |
| tecniche di detersione e cura del capello |
| tecniche di colorazione e decolorazione |
| accoglienza, orientamento ed assistenza del cliente |
| gestione e promozione dell'esercizio |
| elementi di contabilità |

PROFILO: OPERATORE DEL BENESSERE

INDIRIZZO: EROGAZIONE DEI SERVIZI DI TRATTAMENTO ESTETICI 1° ANNO sistema ordinario

| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE | |
|--|--|
| Lingua e letteratura italiana | |
| Principali forme di espressione artistica | |
| Lingua Inglese | |
| Educazione fisica e motoria | |
| Matematica e geometria | |
| Informatica e competenze digitali | |
| scienze della terra e biologia | |
| Scienze integrate -Fisica | |
| Scienze integrate -Chimica | |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore | |
| Storia | |
| Diritto ed economia | |
| Cultura di impresa | |
| Cittadinanza e Costituzione | |
| Orientamento e analisi delle competenze | |
| Religione | |
| Geografia generale ed economica | |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI | |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro | |
| Pianificazione ed organizzazione delle fasi di lavoro | |
| Tecniche di comunicazione organizzativa | |
| Strumenti ed attrezzature del settore estetica | |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore | |
| Nozioni di primo soccorso | |
| Nozioni di anatomia e fisiologia | |
| Elementi di cosmetologia | |
| tecniche di estetica (trattamento viso e trucco) | |
| tecniche di estetica (manicure e pedicure) | |
| tecniche di estetica (trattamento corpo e depilazione) | |
| tecniche di massaggio base | |
| Accoglienza, orientamento ed assistenza del cliente | |
| Gestione e promozione dell'esercizio | |
| Elementi di contabilità | |

PROFILO: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

INDIRIZZO: PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI 1° ANNO sistema ordinario

| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE | |
|--|--|
| Lingua e letteratura italiana | |
| Principali forme di espressione artistica | |
| Lingua Inglese | |
| Educazione fisica e motoria | |
| Matematica e geometria | |
| Informatica e competenze digitali | |
| scienze della terra e biologia | |
| Scienze integrate -Fisica | |
| Scienze integrate -Chimica | |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore | |
| Storia | |
| Diritto ed economia | |
| Cultura di impresa | |
| Cittadinanza e Costituzione | |
| Orientamento e analisi delle competenze | |
| Religione | |
| Geografia generale ed economica | |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI | |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro | |



| |
|--|
| Principi organizzativi del servizio ristorativo |
| Tecniche di comunicazione organizzativa |
| Strumenti ed attrezzature del servizio ristorativo |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore |
| Nozioni di primo soccorso |
| Trattamento, conservazione e stoccaggio degli alimenti |
| Elementi di dietetica |
| Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza (HACCP) |
| Elementi di merceologia degli alimenti |
| Storia della cucina tipica locale |
| Tecniche di cottura classica |
| Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati |
| tecniche delle preparazioni di base: fondi, salse e creme |
| Tecniche di preparazione pasti (antipasti, primi, secondi piatti e dolci classici) |
| Elementi di gastronomia |
| Allestimento piatti e <i>mise en place</i> |

PROFILO: OPERATORE DEL BENESSERE INDIRIZZO: ESTETICA 2° ANNO sistema ordinario

| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE | |
|--|--|
| Lingua e letteratura italiana | |
| Principali forme di espressione artistica | |
| Lingua Inglese | |
| Educazione fisica e motoria | |
| Matematica e geometria | |
| Informatica e competenze digitali | |
| scienze della terra e biologia | |
| Scienze integrate -Fisica | |
| Scienze integrate -Chimica | |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore | |
| Storia | |
| Diritto ed economia | |
| Cultura di impresa | |
| Cittadinanza e Costituzione | |
| Orientamento e analisi delle competenze | |
| Religione | |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI | |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro | |
| Pianificazione ed organizzazione delle fasi di lavoro | |
| Tecniche di comunicazione organizzativa | |
| Strumenti ed attrezzature del settore estetica | |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore | |
| Nozioni di primo soccorso | |
| Nozioni di anatomia e fisiologia | |
| Elementi di cosmetologia | |
| tecniche di estetica (trattamento viso e trucco) | |
| tecniche di estetica (manicure e pedicure) | |
| tecniche di estetica (trattamento corpo e depilazione) | |
| tecniche di massaggio | |
| Accoglienza, orientamento ed assistenza del cliente | |
| Gestione e promozione dell'esercizio | |
| Elementi di contabilità | |

PROFILO: OPERATORE DEL BENESSERE INDIRIZZO: ESTETICA 2° ANNO sistema DUALE

| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE | |
|--|--|
| Lingua e letteratura italiana | |
| Principali forme di espressione artistica | |
| Lingua Inglese | |
| Educazione fisica e motoria | |
| Matematica e geometria | |
| Informatica e competenze digitali | |
| scienze della terra e biologia | |
| Scienze integrate -Fisica | |
| Scienze integrate -Chimica | |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore | |



| |
|---|
| Storia |
| Diritto ed economia |
| Cultura di impresa |
| Cittadinanza e Costituzione |
| Orientamento e analisi delle competenze |
| Religione |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro |
| Pianificazione ed organizzazione delle fasi di lavoro |
| Tecniche di comunicazione organizzativa |
| Strumenti ed attrezzature del settore estetico |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore |
| Nozioni di primo soccorso |
| Nozioni di anatomia e fisiologia |
| Elementi di cosmetologia |
| tecniche di estetica (trattamento viso e trucco) |
| tecniche di estetica (manicure e pedicure) |
| tecniche di estetica (trattamento corpo e depilazione) |
| tecniche di massaggio |
| Accoglienza, orientamento ed assistenza del cliente |
| Gestione e promozione dell'esercizio |
| Elementi di contabilità |
| LABORATORIO di estetica (trattamenti viso e trucco) |
| LABORATORIO di estetica (manicure e pedicure) |
| LABORATORIO di estetica (trattamenti corpo e depilazione) |
| LABORATORIO di massaggio |
| Impresa formativa simulata (competenze marketing e pubblicità) |
| Impresa formativa simulata (competenze informatiche e digitali) |
| Impresa formativa simulata (competenze economia aziendale) |

24/07/2020

OPERATORE DEL BENESSERE – ACCONCIATORE 2° ANNO SISTEMA ORDINARIO

| |
|--|
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE |
| Lingua e letteratura italiana |
| Principali forme di espressione artistica |
| Lingua Inglese |
| Educazione fisica e motoria |
| Matematica e geometria |
| Informatica e competenze digitali |
| scienze della terra e biologia |
| Scienze integrate -Fisica |
| Scienze integrate -Chimica |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore |
| Storia |
| Diritto ed economia |
| Cultura di impresa |
| Cittadinanza e Costituzione |
| Orientamento e analisi delle competenze |
| Religione |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro |
| Pianificazione ed organizzazione delle fasi di lavoro |
| Tecniche di comunicazione organizzativa |
| Strumenti ed attrezzature del settore acconciatura |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore |
| Nozioni di primo soccorso |
| Nozioni di tricotologia |
| tecniche di acconciatura |
| Tecniche di colorazione e decolorazione |
| Tecniche di Taglio |
| accoglienza, orientamento ed assistenza del cliente |
| gestione e promozione dell'esercizio |
| elementi di contabilità |



OPERATORE DEL BENESSERE – ACCONCIATORE 2° ANNO SISTEMA DUALE



| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE |
|---|
| Lingua e letteratura italiana |
| Principali forme di espressione artistica |
| Lingua Inglese |
| Educazione fisica e motoria |
| Matematica e geometria |
| Informatica e competenze digitali |
| scienze della terra e biologia |
| Scienze integrate -Fisica |
| Scienze integrate -Chimica |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore |
| Storia |
| Diritto ed economia |
| Cultura di impresa |
| Cittadinanza e Costituzione |
| Orientamento e analisi delle competenze |
| Religione |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro |
| Pianificazione ed organizzazione delle fasi di lavoro |
| Tecniche di comunicazione organizzativa |
| Strumenti ed attrezzature del settore acconciatura |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore |
| Nozioni di primo soccorso |
| Nozioni di tricotologia |
| tecniche di acconciatura |
| Tecniche di colorazione e decolorazione |
| Tecniche di Taglio |
| accoglienza, orientamento ed assistenza del cliente |
| gestione e promozione dell'esercizio |
| elementi di contabilità |
| LABORATORIO DI ACCONCIATURA (ACCONCIATURE, PIEGA E PERMANENTE) |
| LABORATORIO DI COLORAZIONE, DECOLORAZIONE E TRATTAMENTI |
| LABORATORIO DI TAGLIO |
| Impresa formativa simulata (competenze marketing e pubblicità) |
| Impresa formativa simulata (competenze informatiche e digitali) |
| Impresa formativa simulata (competenze economia aziendale) |



**PROFILO: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
INDIRIZZO: PREPARAZIONE PASTI 2° ANNO sistema ordinario**

| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE |
|--|
| Lingua e letteratura italiana |
| Principali forme di espressione artistica |
| Lingua Inglese |
| Educazione fisica e motoria |
| Matematica e geometria |
| Informatica e competenze digitali |
| scienze della terra e biologia |
| Scienze integrate -Fisica |
| Scienze integrate -Chimica |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore |
| Storia |
| Diritto ed economia |
| Cultura di impresa |
| Cittadinanza e Costituzione |
| Orientamento e analisi delle competenze |
| Religione |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro |
| Principi organizzativi del servizio ristorativo |
| Tecniche di comunicazione organizzativa |
| Strumenti ed attrezzature del servizio ristorativo |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore |



| |
|--|
| Nozioni di primo soccorso |
| Trattamento, conservazione e stoccaggio degli alimenti |
| Elementi di dietetica |
| Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza (HACCP) |
| Elementi di merceologia degli alimenti |
| Storia della cucina tipica locale |
| Tecniche di cottura |
| Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati |
| tecniche delle preparazioni di base: fondi, salse e creme |
| Tecniche di preparazione pasti (antipasti, primi, secondi piatti e dolci classici) |
| Elementi di gastronomia |
| Allestimento piatti e <i>mise en place</i> |



 24/04/2020

PROFILO: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
INDIRIZZO: PREPARAZIONE PASTI 2° ANNO sistema DUALE

| |
|--|
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE DI BASE |
| Lingua e letteratura italiana |
| Principali forme di espressione artistica |
| Lingua Inglese |
| Educazione fisica e motoria |
| Matematica e geometria |
| Informatica e competenze digitali |
| scienze della terra e biologia |
| Scienze integrate -Fisica |
| Scienze integrate -Chimica |
| Ecosostenibilità e normativa ambientale di settore |
| Storia |
| Diritto ed economia |
| Cultura di impresa |
| Cittadinanza e Costituzione |
| Orientamento e analisi delle competenze |
| Religione |
| AREA FORMATIVA DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI |
| Sicurezza, prevenzione e igiene sul lavoro |
| Principi organizzativi del servizio ristorativo |
| Tecniche di comunicazione organizzativa |
| Strumenti ed attrezzature del servizio ristorativo |
| Normative e dispositivi igienico-sanitari di settore |
| Nozioni di primo soccorso |
| Trattamento, conservazione e stoccaggio degli alimenti |
| Elementi di dietetica |
| Protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza (HACCP) |
| Elementi di merceologia degli alimenti |
| Storia della cucina tipica locale |
| Tecniche di cottura |
| Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati |
| tecniche delle preparazioni di base: fondi, salse e creme |
| Tecniche di preparazione pasti (antipasti, primi, secondi piatti e dolci classici) |
| Elementi di gastronomia |
| Allestimento piatti e <i>mise en place</i> |
| LABORATORIO TECNICHE DI CUCINA E PREPARAZIONE DOLCI |
| LABORATORIO ALLESTIMENTO PIATTI E MISE EN PLACE |
| Impresa formativa simulata (competenze marketing e pubblicità) |
| Impresa formativa simulata (competenze informatiche e digitali) |
| Impresa formativa simulata (competenze economia aziendale) |



L'abilitazione all'insegnamento della materia soddisfa il requisito del titolo richiesto.

Per le classi di concorso si fa riferimento al DM 259/17 e relative tabelle (Decreto correttivo e integrativo del DPR 19/16) DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 febbraio 2016, n. 19 "Regolamento recante disposizioni per la razionalizzazione ed accorpamento delle classi di concorso a cattedre e a posti di insegnamento, a norma dell'articolo 64, comma 4, lettera a), del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133. (GU n.43 del 22-2-2016 - Suppl. Ordinario n. 5), indirizzo di studi per gli Istituti Professionali.

Art. 2 MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

I soggetti interessati dovranno far pervenire a pena di esclusione:

- **DOMANDA DI CANDIDATURA**, secondo il modello (**Allegato A**) scaricabile dal sito www.csaurora.it redatta in carta semplice debitamente firmata e datata compilata, con allegata la seguente documentazione:

- 1) Presa visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali (Allegato A.1)
- 2) copia di un documento di riconoscimento valido
- 3) copia di codice fiscale
- 4) copia titolo di studio o relativa autocertificazione
- 5) Curriculum Vitae in formato europeo con autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 delle informazioni contenute con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi della D.Lgs. 30.6.2003 n.196 e del Regolamento UE GDPR n. 2016/679. Si precisa che si terrà conto solo dell'esperienze indicate nel curriculum vitae in modo dettagliato e comunque sulla base di quanto disposto con DDG n.966 del 19/03/2013.
- 6) **DICHIARAZIONE DEI TITOLI POSSEDUTI (Allegato B.1 per le materie competenze di base, Allegato B.2 per le materie competenze tecnico-professionali)** da compilare una per ogni modulo di docenza per cui si presenta la candidatura **ESCLUSIVAMENTE** nel caso di candidatura per il medesimo modulo ripetuto per più PROFILI sarà sufficiente un solo allegato B)

SI PRECISA CHE SI TERRÀ CONTO SOLO DELL' ESPERIENZE INDICATE NEL CURRICULUM VITAE IN MODO DETTAGLIATO, PERTANTO SI INVITANO I CANDIDATI AD INDICARE INIZIO E FINE DELL'ESPERIENZA SVOLTA CON MESE E ANNO, E LA TIPOLOGIA DI PERCORSO FORMATIVO A CUI L'ESPERIENZA SI RIFERISCE. NON SI TERRA' CONTO DELLE ESPERIENZE PROFESSIONALI/DIDATTICHE NON ADEGUATAMENTE INDICATE IN TERMINI DI DURATA E MANSIONE SVOLTA.
Sarà requisito preferenziale aver maturato esperienza pregressa presso l'Associazione Centro Studi Aurora Onlus.

La documentazione sopra richiesta dovrà pervenire all'Associazione Centro Studi Aurora Onlus, pena inammissibilità, **entro e non oltre le ore 12.00 del 5 Agosto 2020**, secondo una delle seguenti modalità:

-Brevi manu in busta chiusa presso la sede di segreteria sita a Santa Flavia (PA) in via san Marco n.105 cap 90017 con l'indicazione all'esterno: **"BANDO PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE – CIRCOLARE N. 21/2020"**
– SEDE BAGHERIA - Per la ricezione delle candidature la sede è aperta **ESCLUSIVAMENTE** dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00

-A mezzo posta A/R: gli interessati dovranno far pervenire all' indirizzo sopraindicato, domanda di candidatura e relativa documentazione come sopradescritte, in busta chiusa con l'indicazione all'esterno: **"BANDO PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE – CIRCOLARE N. 21/2020" – SEDE BAGHERIA -"**
NON FA FEDE IL TIMBRO POSTALE

- Tramite posta certificata all'indirizzo PEC centrostudiaurora@pec.it: gli interessati dovranno far pervenire all'indirizzo pec domanda di candidatura e relativa documentazione come sopradescritte, indicando nell'oggetto **"BANDO PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE – CIRCOLARE N. 21/2020" – SEDE BAGHERIA**

L'autentica della firma per gli allegati A e B curriculum vitae può essere effettuata ai sensi del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, ossia allegando copia di un documento di identità chiaro e leggibile del soggetto firmatario. Non saranno ammesse domande di candidatura trasmesse diversamente da quanto sopra descritto.

Art. 3 PROCEDURE DI SELEZIONE

L'ente procederà alle selezioni dei candidati solo nell'eventualità in cui non sia stato individuato alcun candidato in possesso dei requisiti richiesti o non sia pervenuta alcuna istanza da parte dei soggetti iscritti all'Albo degli operatori della formazione a seguito della già sopracitata Manifestazione di interesse e a cui il



presente Bando di selezione risulta subordinato.

La selezione dei candidati sarà effettuata da parte di una Commissione appositamente nominata.

La procedura selettiva avverrà con il controllo della documentazione obbligatoria allegata, e dei requisiti di ammissibilità di tutti coloro i quali presenteranno domanda entro i termini tassativi di scadenza.

La graduatoria sarà effettuata in base alla verifica della documentazione pervenuta.

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

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

L'Associazione Centro Studi Aurora si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite. Tali dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli, nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.

ART.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La determinazione dei punteggi avverrà secondo i seguenti criteri:

24/10/2020

Per i moduli afferenti l'area formativa competenze di base:

| | |
|---|--|
| TITOLO DI STUDIO | |
| Abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria superiore della materia (soddisfa il requisito del titolo richiesto) inerente l'area di competenza, secondo l'indirizzo previsto dalla relativa classe di concorso | |
| IN SUBORDINE in assenza di Abilitazione all'insegnamento: | |
| Laurea Vecchio ordinamento/ Magistrale a ciclo unico nuovo ordinamento inerente l'area di competenza | 110 e lode punti 20 da 106 a 110 punti 16 da 100 a 105 punti 12 fino a 99 punti 8 |
| Laurea Magistrale/Specialistica nuovo ordinamento inerente l'area di competenza | 110 e lode punti 10 da 106 a 110 punti 8 da 100 a 105 punti 6 fino a 99 punti 4 |
| Laurea Triennale nuovo ordinamento inerente l'area di competenza | 110 e lode punti 10 da 106 a 110 punti 8 da 100 a 105 punti 6 fino a 99 punti 4 |
| ALTRI TITOLI SPECIFICI | |
| Dottorati, Master, Abilitazioni professionali, Specializzazione, o altre attestazioni inerente l'area di competenza | 3 punti per ogni attestazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento |
| Corsi di Formazione, Qualifiche professionali, Diplomi Professionali | 1 punto per ogni attestazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento |
| TITOLI PROFESSIONALI | |
| Esperienza Professionale inerente l'area di competenza | 1 punto per ogni anno |
| Esperienza Didattica inerente l'area di competenza | 1 punto per ogni anno scolastico o formativo svolto |
| Esperienza didattica inerente l'area di competenza in percorsi formativi leFP compresi i percorsi sperimentali di cui all'Accordo in sede di Conferenza Unificata del 19 giugno 2003. | 1 punto per ogni anno scolastico o formativo svolto in percorsi di Istruzione e Formazione Professionale |



Pregressa esperienza positiva con l'Ente

1 punto per ogni anno

Per i moduli afferenti l'area formativa competenze tecnico-professionali:

| TITOLI DI STUDIO (*) N.B. indicare solo il titolo di studio più alto inerente l'area di competenza | |
|---|--|
| Laurea Vecchio ordinamento/ Magistrale a ciclo unico nuovo ordinamento inerente l'area di competenza | 110 e lode punti 20 da 106 a 110 punti 16 da 100 a 105 punti 12 fino a 99 punti 8 |
| Laurea Magistrale/Specialistica nuovo ordinamento inerente l'area di competenza | 110 e lode punti 10 da 106 a 110 punti 8 da 100 a 105 punti 6 fino a 99 punti 4 |
| Laurea Triennale nuovo ordinamento inerente l'area di competenza | 110 e lode punti 10 da 106 a 110 punti 8 da 100 a 105 punti 6 fino a 99 punti 4 |
| Diploma di scuola superiore di secondo grado inerente l'area di competenza | 2 punti |
| Qualifica professionale inerente l'area di competenza | 1 punto |
| ALTRI TITOLI SPECIFICI | |
| Dottorati, Master, Abilitazioni professionali, Specializzazione, o altre attestazioni inerente l'area di competenza | 3 punti per ogni attestazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento |
| Corsi di Formazione, Diplomi Professionali, Qualifiche professionali (se in aggiunta al titolo di accesso) | 1 punto per ogni attestazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento |
| TITOLI PROFESSIONALI | |
| Esperienza professionale inerente l'area di competenza | 1 punto per ogni anno svolto |
| Esperienza Didattica inerente l'area di competenza | 1 punto per ogni anno scolastico o formativo svolto |
| Esperienza didattica inerente l'area di competenza in percorsi formativi leFP compresi i percorsi sperimentali di cui all'Accordo in sede di Conferenza Unificata del 19 giugno 2003. | 1 punto per ogni anno scolastico o formativo svolto in percorsi di Istruzione e Formazione Professionale |
| Pregressa esperienza positiva con l'Ente | 1 punto per ogni anno |

Art. 5 CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

L'Ente procederà all'assegnazione degli incarichi:

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

-In subordine, ai sensi dell'art. 5 della Legge Regionale n.10 del 10 Luglio 2018 e pubblicata in GURS in data 13 luglio

2018, e dell'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della Formazione Professionale del 23/07/2018 si procederà, all'assegnazione degli incarichi al **personale proveniente dall'Albo dei formatori di cui alla Legge Regionale n.24/1976 eventualmente reclutato a seguito della Manifestazione di interesse** pubblicata contestualmente, da codesto ente, con procedura riservata ai soggetti provenienti dal sopraccitato albo.

-In **subordine**, nell'eventualità in cui non sia stato individuato alcun candidato in possesso dei requisiti richiesti o non sia pervenuta alcuna istanza da parte dei soggetti iscritti all'Albo degli operatori della formazione a seguito della sopraccitata Manifestazione di interesse, codesto Ente procederà all'assegnazione degli incarichi ai candidati collocati utilmente nelle graduatorie risultanti dal presente Bando di selezione rivolto a soggetti esterni al sopraccitato Albo, dando priorità ai sensi del comma n. 2 dell'art. n. 5 della Legge Regionale n.10 del 10 Luglio 2018 e pubblicata in GURS in data 13 luglio 2018, ai **candidati inseriti nell' "Elenco degli operatori della formazione di cui al DDG n.4292 del 08/08/2019 "Aggiornamento Elenco degli Operatori della Formazione ai sensi del secondo periodo comma 2, art. 5 della L.R. 10/2018"**

-Solo in caso di mancato reperimento dei profili richiesti, all'interno dell'Albo e dell'Elenco sopraccitati, saranno valutate in subordine le candidature di soggetti esterni.

Per motivi di carattere organizzativo e/o didattici si prevede la possibilità, a insindacabile giudizio dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto i singoli moduli tra più candidati risultati idonei.

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

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

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

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

Art. 6 INFORMATIVA PRIVACY

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2006 n°196 – "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16– "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura di selezione in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente Bando di cui l'informativa in allegato fa parte integrante.

ART.7 INFORMAZIONI

Per ulteriori informazioni rivolgersi a Associazione Centro Studi Aurora Onlus:

Sede direzionale, sita a Santa Flavia (PA) in via San Marco n. 105 CAP 90017- Tel. 091. 901956 e- mail: csaurora@csaurora.it

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

Santa Flavia (PA) 24/07/2020

ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA ONLUS
IL PRESIDENTE
DOMENICO GAGLIANO