



eu/07/2020



CIRCOLARE N.21 DEL 14 LUGLIO 2020

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

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE

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

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 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

la presente Manifestazione di Interesse ad evidenza pubblica per il reclutamento di **personale docente** da impiegare nelle attività per la realizzazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale nell'ambito della Circolare n.21/2020 per la realizzazione dei percorsi formativi di istruzione e formazione professionale di **prima e seconda annualità a.s.f. 2020-2021**

ART. 1 PROCEDURA RISERVATA: La presente Manifestazione di Interesse è riservata esclusivamente ai soggetti provenienti dall'albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale istituito con

art.14 della L.R. 24/1976 come riconfigurato quale "Albo dei soggetti già formalmente iscritti, considerato ad esaurimento ai sensi del comma 2 - art. 5 Legge n.10. del 10 luglio 2018.

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. 2 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 - vista la Delibera n. 460 del 15 Novembre 2018 "Modifica del punto 3.1.d. delle "Linee guida Guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale" approvate dalla Giunta regionale con Delibera n. 157 del 05/04/2018 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 o almeno diploma di scuola secondaria superiore e di un'esperienza quinquennale, in tal caso il candidato dovrà documentare le esperienze acquisite nelle competenze di base nella formazione professionale iniziale, ivi comprese quelle maturate nei percorsi sperimentali di cui all'accordo in sede di Conferenze Unificate del 19 Giugno 2003, in coerenza con quanto previsto dalla legge regionale n.10 del 2018 ed è da intendersi relativamente a tutte le discipline comprese l'attività di sostegno.

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 tricologia
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 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
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)

Handwritten signature and date: 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 tricologia
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 tricologia
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)



Handwritten signature and date: 2020



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. 3 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.csauroora.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, ESCLUSIVAMENTE 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: **"MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE - CIRCOLARE N. 21" - 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: **"MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE - CIRCOLARE N. 21". SEDE BAGHERIA**
NON FA FEDE IL TIMBRO POSTALE

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

L'autentica della firma per gli allegati A e B curriculum vitae può essere effettuata ai sensi del DPR 28dicembre 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. 4 PROCEDURE DI VALUTAZIONE

Le procedure di valutazione saranno effettuate da parte di una Commissione appositamente nominata. La Commissione procederà 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. A seguito di ciò si procederà mediante

una valutazione dei candidati effettuata sulla base dei titoli di studio e professionali dichiarati.

La manifestazione di interesse non prevede la redazione di una graduatoria di merito con attribuzione di punteggio altre catalogazioni.

I candidati considerati idonei, potrebbero essere convocati a discrezione dell'Ente per un eventuale colloquio individuale durante il quale saranno accertate le esperienze didattiche e professionali, la capacità e la ricchezza dell'espressione verbale, le attitudini relazionali, la disponibilità al lavoro di gruppo.

I candidati selezionati saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico già predisposto. Il candidato 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.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, nel rispetto di quanto previsto dall'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 inserito all'Albo dei formatori di cui alla Legge Regionale n.24/1976

Si aggiunge, altresì, che così come previsto dall'art.13 della L.R. 24/76 l'Ente potrà fare ricorso alla chiamata diretta, purché verso soggetti provenienti dall'Albo di cui all'art.5 della L.R. 10/18.

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 Manifestazione di interesse 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