


CENTRO STUDI AURORA ETS

ASSOCIAZIONE

Servizi integrati per la Formazione e la Ricerca

Sede legale

Via San Marco, 105 - 90017 Santa Flavia (PA)

Tel. +39 091901956 - Fax +39 091909370

csaurora@csaurora.it - centrostudaurora@pec.it

www.csaurora.it

Sede Direzionale

Segreteria C.F.P.

Via San Marco, 105

90017 Santa Flavia (PA)

Tel. +39 091932255

Fax +39 091909370

segreteria@csaurora.it

csauroraformazione@pec.it

Agenzia per il Lavoro A.P.L.

Via San Marco, 105

90017 Santa Flavia (PA)

Tel. +39 091932255

Fax +39 091909370

csaurora@csaurora.it

Direzione Amministrativa

Via Monaco I, 1A

90011 Bagheria (PA)

Tel. / Fax +39 091966617

gestione@csaurora.it

Sede di Erogazione

Via Cap. L. Giorgi, 3 int.

90011 Bagheria (PA)

Tel. +39 091961900

Fax +39 091909370

sededidattica@csaurora.it

Sede di Erogazione

Via Palagonia, 98

90011 Bagheria (PA)

Tel. +39 0916155431

Fax +39 091909370

formazione@csaurora.it

Sede di Erogazione

e Segreteria territoriale C.F.P.

Agenzia per il Lavoro A.P.L.

Via Caduti sul lavoro, 41

98051 Barcellona P.G. (ME)

Tel / Fax +39 0909791700

sedebarrcellona@csaurora.it

Sede di Erogazione

Agenzia per il Lavoro A.P.L.

Via Cap. L. Giorgi, 3 int. 3

90011 Bagheria (PA)

Tel. +39 091962447

Fax +39 091909370

sededidattica2@csaurora.it

Codici meccanografici:

Via C. L. Giorgi, 3

Bagheria (Pa)

PACF16900L

pacf16900L.istruzione@csaurora.it

Via Palagonia, 98

Bagheria (Pa)

PACF251008

pacf251008.istruzione@csaurora.it

Via Caduti sul lavoro, 41

Barcellona P.G. (Me)

MECF03600B

mecf03600b.istruzione@csaurora.it



SPETT.LE

CENTRO PER L'IMPIEGO DI BAGHERIA (PA)
DI PALERMO

Prot. 248/SF/2025

Bagheria (PA) li 12/08/2025

OGGETTO: Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 – 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)
DDG n. 928 del 17/07/2025**

BANDO RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE

In riferimento a quanto citato in oggetto, con la presente, si trasmette quanto segue:

- n.2 COPIE da affiggere presso il Vostro Ufficio
- n.1 COPIA da restituire all'Ente

Copia della presente richiesta e del bando, va restituita all'Ente con relativo timbro, protocollo e firma per avvenuta consegna.

**Associazione Centro Studi Aurora ETS
Il Presidente
Domenico Gagliano**


12 AGO 2025

Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 – 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)

DDG n. 928 del 17/07/2025

ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA ETS
Codice Accreditamento CIR ACD166

12 AGO 2025



Sede: Via San Marco n° 105, Santa Flavia (PA)

Riferimenti: tel. 0916155431; csaurora@csaurora.it; csauroraformazione@pec.it

Progetto: PIXSYS
Codice Istanza 110

**BANDO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE
RIVOLTO PRIORITARIAMENTE A SOGGETTI PROVENIENTI DALL'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA
FORMAZIONE PROFESSIONALE "AI SENSI DELL'ART.15 DELLA LEGGE REGIONALE N.23 DEL 2019
E DELL' ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018 E
SUBORDINATAMENTE, ESCLUSIVAMENTE, AI SOGGETTI GIA' INSERITI NEL REGISTRO ELENCO
FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE
REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.**

SEDE DEI PERCORSI **BAGHERIA** (PA)



CENTRO STUDI AURORA ETS
ASSOCIAZIONE

Iniziativa cofinanziata dal PR SICILIA FSE + 2021-2027

L'Associazione Centro Studi Aurora con sede legale in via San Marco 105 Santa Flavia (PA) ente accreditato presso la Regione Siciliana

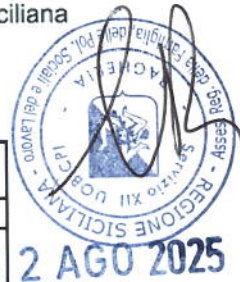
VISTO

-il D.D.G n. 1095 del 11/10/2023 , con il quale il Dirigente Generale del Dipartimento regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha approvato l'Avviso 7/2023 Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" Finestra Biennio 2025-2026.

- il D.D.G n. 928 del 17/07/2025 Decreto di approvazione dell'Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2017 Aggiornamento 2025 "Aggiornamento Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" Finestra Biennio 2025-2026

- il Vademecum per l'attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027;

Nelle more della pubblicazione dell'Aggiornamento del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" Finestra Biennio 2025 -2026 al fine di dare maggiore diffusione e pubblicità agli utenti,



Livello EQF		Fasce professionali docenti	
A		B	C
2 e 3	Minimo 40 % ore docenza	Massimo 60 % ore docenza	Massimo 25 % ore docenza
4 e 5	Minimo 45 % ore docenza	Massimo 55 % ore docenza	Massimo 20 % ore docenza
6 e 7	Minimo 60 % ore docenza	Massimo 40 % ore docenza	Massimo 15 % ore docenza

- l'art. 6 dell'Avviso 7/2023 "Ai fini del pieno riconoscimento della tariffa Unità di Costo Standard (UCS), nel rispetto di quanto previsto dall'art.73 paragrafo 2, lett. a) del Reg. (UE) n. 2021/1060 per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto o del percorso, di seguito riportati:

- l'art. 6 dell'Avviso 7/2023 "Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare **prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.**

- i regolamenti comunitari in materia di attuazione dell'FSE con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità negli interventi finanziati;

- il Regolamento (UE) n. 821/2014 in merito agli obblighi di informazione e pubblicità;

- il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia

CONSIDERATO

che l'ente per la gestione dei percorsi formativi sotto specificati, ha la necessità di reperire personale, aggiuntivo a quello in organico, adeguato a ricoprire i ruoli e svolgere le funzioni per la realizzazione delle attività previste dai progetti per la seguente figura professionale:

AREA FUNZIONALE 3: EROGAZIONE (secondo CCNL 2024-2027 per la Formazione Professionale): 3.1. FORMATORE

EMANA

il presente bando di Selezione Pubblica per l'individuazione di Personale Esterno da impiegare, in qualità di formatori, nella realizzazione dei corsi previsti da realizzare presso la sede di Bagheria (PA)

Id corso	Titolo del corso	Durata corso	Di cui stage
CS6376ED27684 CS6374ED27687 CS6376ED48508	Addetto amministrativo segretariale	654	240
CS6363ED27644 CS6363ED48513	Addetto Contabilità	654	240
CS10671ED51812 CS10671ED51815	Operatore specializzato e-commerce	654	240
CS6361ED27638 CS6361ED27639	Collaboratore di cucina	554	200
CS10674ED51829	Sommelier	654	120
CS6372ED27677 CS6372ED51675	Operatore informatico di risorse Web	554	200
CS6366ED27656 CS6366ED27657 CS6366ED51681	Operatore Socio-Assistenziale	754	280
CS26365ED27652	Operatore del benessere Acconciatura	1854	540
CS102105ED48528	Operatore del benessere Estetica	1854	540
CS6368ED27665 CS6368ED27666 CS6368ED48520	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270
CS10668ED51784 CS10668ED51788	Animatore servizi all'infanzia	854	320
CS10670ED51807 CS1067ED51806	Assistente familiare	354	120
CS6362ED276340 CS6362ED51720	Tecnico di accoglienza turistica	654	240
CS10677ED51837 CS6370ED27673	Operatore specializzato Agenzia turistica Installatore manutentore di impianti ad energia solare	654 654	240 240

CS10660ED51730	Addetto impianti elettrici civili	554	200
CS10662ED51744	Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione	654	240
CS6363ED27648 CS6364ED27651 CS6364ED48515	Addetto magazzino e logistica	554	200
CS6373ED27679	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	654	240
CS6374ED27681 CS6347ED27682	Addetto panificatore pasticcere	654	240
CS6375ED27683	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	654	240
CS6530ED27948	Tecnico audio luci per lo spettacolo	654	240
CS6534ED27960	Truccatore artistico (Makeup artist)	954	360
CS10678ED51856	Operatore delle confezioni - sarto confezionista	654	240



12 AGO 2025

PROFILI PROFESSIONALI E ARTICOLAZIONE DIDATTICA

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare alla gestione dei flussi informativi ORE 240	- Tecniche di comunicazione 25 ORE - Tecniche di archiviazione 25 ORE - Corrispondenza commerciale 25 ORE - Tecniche di segreteria 120 ORE - Funzionalità del software applicativo d'ufficio 45 ORE
Collaborare alla gestione amministrativa ORE 120	- Elementi di tecnica commerciale 45 ORE - Strumenti di incasso e pagamento 30 ORE - Elementi di organizzazione aziendale 45 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

COLLABORATORE DI CUCINA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni ORE 100	- Attrezzature di servizio 10 ORE - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 15 ORE - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti 15 ORE - Principali terminologie tecniche di settore 10 ORE - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo 20 ORE - Tecniche di comunicazione organizzativa 15 ORE - Tecniche di pianificazione 15 ORE
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti ORE 200	- Elementi di gastronomia 15 ORE - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi 15 ORE - Standard di qualità dei prodotti alimentari 12 ORE - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina 150 ORE - Utensili per la preparazione dei cibi 8 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE

- Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

12 AGO 2025

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Utilizzare l'ambiente operativo</u> <u>ORE 150</u>	• Architettura e componenti hardware e software del sistema 25 ORE • Introduzione alle reti 25 ORE • Funzionalità dell'ambiente operativo 25 ORE • Software per il trattamento dati 30 ORE • Trattamento testi per il web 25 ORE • Elementi di comunicazione mediale 20 ORE
<u>Utilizzare le risorse del Web</u> <u>ORE 150</u>	• Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete 35 ORE • Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud 20 • Web application 50 ORE • Tutela e sicurezza dei dati in rete 20 ORE • Social network 25 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	• Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE • Alfabetizzazione informatica 12 ORE • Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE SOCIO-ASSISTENZIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</u> <u>ORE 150</u>	• Elementi di osservazione e comunicazione 15 ORE • I bisogni primari: tecniche di base 25 ORE • Sicurezza e prevenzione 10 ORE • Tecniche di mobilitazione 40 ORE • Elementi di primo soccorso 12 ORE • Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative 20 ORE • Elementi di igiene personale 12 ORE • Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci 8 ORE • Conservazione dei farmaci e loro smaltimento 8 ORE
<u>Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali</u> <u>ORE 40</u>	• Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria 8 ORE • Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico 8 ORE • Preparazione dei pasti 10 ORE • Prevenzione incidenti domestici 6 ORE • Elementi di igiene alimentare 8 ORE
<u>Gestire dinamiche di relazione d'aiuto</u> <u>ORE 100</u>	• Tipologia di utenza 10 ORE • La relazione di aiuto: strategie e tecniche 40 ORE • Tecniche di osservazione 17 ORE • Teorie e tecniche di comunicazione 15 ORE • Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro 10 ORE • Etica e deontologia professionale 8 ORE

12 AGO 2025

Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia ORE 130	• Elementi di osservazione e comunicazione 5 ORE • Teorie e tecniche di comunicazione 5 ORE • Strategie di apprendimento 5 ORE • Teorie e tecniche di gestione di conflitti 5 ORE • Tecniche di ascolto e comunicazione 10 ORE • Elementi di psicologia relazione 25 ORE • Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi 10 ORE • Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) 10 ORE • Teorie e tecniche di relazione e socializzazione 22 ORE • Elementi di psicologia sociale 25 ORE • Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie 8 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	• Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE • Alfabetizzazione informatica 12 ORE • Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni ORE 50	• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 8 ORE • Principali terminologie tecniche di settore 12 ORE • Processi di lavoro nei servizi del settore benessere 7 ORE • Tecniche di comunicazione organizzativa 15 ORE • Tecniche di pianificazione 8 ORE
Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso ORE 30	• Metodi e tecniche di approntamento/avvio 10 ORE • Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere 10 ORE • Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere 10 ORE
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria ORE 30	• Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature 10 ORE • Procedure e tecniche di monitoraggio 10 ORE • Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento 10 ORE •
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali ORE 30	• Elementi di ergonomia 10 ORE • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona 10 ORE • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino 10 ORE
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente ORE 40	• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 20 ORE

	Tecniche di intervista 20 ORE
<u>Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio</u> <u>ORE 120</u>	- Strumenti e modalità di pagamento 20 ORE - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 5 ORE - Tecniche di promozione e di vendita 65 ORE - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione 30 ORE
<u>Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base</u> <u>ORE 960</u>	- Principi fondamentali di tricotologia 30 ORE - Strumenti e tecniche di taglio 300 ORE - Struttura anatomica del capello e della cute 30 ORE - Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli 280 ORE - Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti 20 ORE - Tipologie e tecniche di acconciatura 300 ORE
<u>Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:</u>	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</u> <u>ORE 25</u>	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 5 ORE - Principali terminologie tecniche di settore 5 ORE - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere 5 ORE - Tecniche di comunicazione organizzativa 5 ORE - Tecniche di pianificazione 5 ORE
<u>Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</u> <u>ORE 30</u>	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio 10 ORE - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere 10 ORE - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere 10 ORE
<u>Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria</u> <u>ORE 10 ORE</u>	- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature 3 ORE - Procedure e tecniche di monitoraggio 3 ORE - Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento 4 ORE
<u>Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</u> <u>ORE 15 ORE</u>	- Elementi di ergonomia 5 ORE - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona 5 ORE - Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino 5 ORE
<u>Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate</u>	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale



<u>modalità di approccio e orientamento al cliente</u> <u>ORE 80 ORE</u>	40 ORE Tecniche di intervista 40 ORE
<u>Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio</u> <u>ORE 100 ORE</u>	- Strumenti e modalità di pagamento 20 ORE - Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 5 ORE - Tecniche di promozione e di vendita 45 ORE - Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione 30 ORE
<u>Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare</u> <u>ORE 1000 ORE</u>	- Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario 40 ORE - Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi 60 ORE - Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento 100 ORE - Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico 20 ORE - Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici 50 ORE - Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante) 730 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>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.)</u> <u>ORE 60</u>	- Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia 5 ORE - Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale 15 ORE - Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche 15 ORE - Principi della comunicazione verbale e non verbale 10 ORE - Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo 5 ORE - Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità 2 ORE - Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie 3 ORE - Strumenti per la network analysis 2 ORE - Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali 3 ORE
<u>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</u> <u>ORE 260</u>	- Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) 35 ORE - Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità

	150 ORE • Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità 10 ORE • Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno 30 ORE • Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale 5 ORE • Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione 15 ORE • Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari 15 ORE
<u>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</u> <u>ORE 260</u>	• Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni 5 ORE • Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa 38 ORE • Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità 106 ORE • Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali 10 ORE • Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza 5 ORE • Normativa in materia di protezione di dati personali 5 ORE • Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione 5 ORE • Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità 20 ORE • Tecniche di primo soccorso 8 ORE • Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe 5 ORE • Elementi di etica professionale 10 ORE • Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare 15 ORE • Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi 2 ORE • Elementi di sociologia della disabilità 10 ORE • Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo 12 ORE • Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto 2 ORE • Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari 2 ORE •
<u>Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</u> <u>ORE 50</u>	• Metodi e strumenti di valutazione della didattica 8 ORE • Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità 8 ORE • Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro 10 ORE • Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno 8 ORE



	• Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno 8 ORE • Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale 8 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	• Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE • Alfabetizzazione informatica 12 ORE • Lingua straniera 30 ORE

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio</u> ORE 80	• Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio 20 ORE • Strutture e servizi turistici del territorio 20 ORE • Tecniche di analisi della domanda turistica 15 ORE • Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni 10 ORE • Elementi di legislazione turistica 15 ORE
<u>Rapportarsi con i principali attori del settore turistico</u> ORE 60	• Tecniche di comunicazione e relazione 20 ORE • Elementi di networking 20 ORE • Elementi di marketing territoriale 20 ORE
<u>Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista</u> ORE 120	• Psicologia del turista 20 ORE • Tecniche di comunicazione e relazione 5 ORE • Tecniche di negoziazione e problem solving 5 ORE • Lingue straniere per il turismo 80 ORE • Strumenti e tecniche di customer satisfaction 10 ORE
<u>Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione</u> ORE 100	• Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale 30 ORE • Marketing dell'accoglienza turistica 10 ORE • Promozione turistica e web marketing 30 ORE • Lingue straniere per il turismo 5 ORE • Qualità del servizio 5 ORE • Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro 5 ORE • Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno 5 ORE • Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno 5 ORE • Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	• Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE



	- Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE
--	--

INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa</u> ORE 60	- Normativa e legislazione tecnica di riferimento 10 ORE - Agevolazioni per il risparmio energetico 10 ORE - Tecnologia degli impianti ad energia solare 10 ORE - Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto 20 ORE - Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti 10 ORE
<u>Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto</u> ORE 240	- Installazione dei sistemi ad energia solare 200 ORE - Tecniche di manutenzione 30 ORE - Tecniche di verifica e collaudo 10 ORE
<u>Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente</u> ORE 60	- Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica 30 ORE - Libretto d'uso e manutenzione 30 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Collaborare alla gestione del magazzino</u> ORE 200	- Elementi di merceologia 40 ORE - Elementi di approvvigionamento e logistica 40 ORE - Tecniche di gestione del magazzino 100 ORE - Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino 20 ORE
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio</u> ORE 60	- Procedure di ricevimento 40 ORE - Elementi di stoccaggio delle merci 20 ORE
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita</u> ORE 40	Procedure di spedizione 40 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO CONTABILITA'

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili</u> 180 ORE	- Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento 50 ORE - Scritture contabili elementari 50

	Applicativo gestionale di riferimento 80 ORE
Collaborare alla gestione amministrativa 180 ORE	- Elementi di tecnica commerciale 60 ORE - Elementi di organizzazione aziendale 60 ORE - Strumenti di incasso e pagamento 60 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE



OPERATORE SPECIALIZZATO E-COMMERCE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Collaborare ad una soluzione di commercio elettronico</u> <u>180 ORE</u>	- Normativa sul commercio on-line 30 ORE - Elementi e strumenti di web marketing 120 ORE - Elementi di e-commerce 30 ORE
Collaborare ad una soluzione di compravendita on-line 180 ORE	- Tecniche di incasso e pagamento 90 ORE - Elementi di Customer Service 90 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

SOMMELIER

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</u> <u>320 ORE</u>	- Elementi di enologia 190 ORE - Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche 30 ORE - Terminologia tecnica in lingua straniera 40 ORE - Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 60 ORE
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini 100 ORE	- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci 30 ORE - Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande 30 ORE - Tecniche di stoccaggio merci 20 ORE - Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier) 20 ORE
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 60 ORE	- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 16 ORE - Progettazione e modellistica 2 ORE - Tecniche di degustazione 37 ORE - Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE



	Lingua straniera 30 ORE
--	---

SOMMELIER

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</u> 320 ORE	- Elementi di enologia 190 ORE - Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche 30 ORE - Terminologia tecnica in lingua straniera 40 ORE - Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 60 ORE
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini 100 ORE	- Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci 30 ORE - Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande 30 ORE - Tecniche di stoccaggio merci 20 ORE - Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier) 20 ORE
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 60 ORE	- Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 16 ORE - Progettazione e modellistica 2 ORE - Tecniche di degustazione 37 ORE - Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Soddisfare i bisogni primari del bambino</u> ORE 50	- Elementi di puericultura 10 ORE - Elementi di psicopedagogia 20 ORE - Elementi di neuropsichiatria infantile 10 ORE - Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio 10 ORE
<u>Garantire la sicurezza del bambino</u> ORE 30	Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione 30 ORE
<u>Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi</u> ORE 100	- Elementi di antropologia e di relazione interculturale 70 ORE - Teorie e tecniche di comunicazione 30 ORE
<u>Individuare attività ludiche e di animazione</u> ORE 150	- Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie 70 ORE - Tecniche di laboratorio 60 ORE - Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio 20 ORE
<u>Progettare attività ludiche e di animazione</u>	Tecniche di progettazione 140 ORE



150 ORE	Tecniche di documentazione dell'attività di animazione 10 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ASSISTENTE FAMILIARE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</u> 90 ORE	- Elementi di osservazione e comunicazione 4 ORE - I bisogni primari: tecniche di base 18 ORE - Sicurezza e prevenzione 4 ORE - Tecniche di mobilitazione 30 ORE - Elementi di primo soccorso 8 ORE - Elementi di igiene personale 4 ORE - Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative 15 ORE - Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci 4 ORE - Conservazione dei farmaci e loro smaltimento 3 ORE
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali 90 ORE	- Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria 20 ORE - Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico 20 ORE - Preparazione dei pasti 20 ORE - Prevenzione degli incidenti domestici 10 ORE - Elementi di igiene alimentare 20 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE SPECIALIZZATO AGENZIA TURISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire l'offerta di servizi turistici 180 ORE	- Geografia turistica applicata all'agenzia 20 ORE - Elementi di marketing e tecniche di vendita 20 ORE - Il comparto turistico 20 ORE - Lingua inglese e terminologia specifica del settore 50 ORE - Lingua straniera 2 e terminologia specifica del settore 30 ORE - Legislazione turistica, sicurezza dei trasporti, aspetti e norme doganali e valutarie 20 ORE - Contabilità e budgeting di agenzia 20 ORE
Scegliere gli strumenti per il processo di riferimento 180 ORE	- Documentazione gestione offerta 25 ORE - Software applicativi dedicati 50 ORE - Tecniche di comunicazione con l'uso di TIC 35 ORE - Preventivi di offerta 30 ORE - Customer Care e assistenza post vendita 20 ORE - Comunicazione con il cliente 20 ORE

Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE
--	---



ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico 20 ORE	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 2 ORE - Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici 4 ORE - Principali terminologie tecniche di settore 2 ORE - Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti 2 ORE - Simbologia impianti elettrici 2 ORE - Tecniche di comunicazione organizzativa 2 ORE - Tecniche di pianificazione 2 ORE - Tipologie di impianti elettrici 4 ORE
<u>Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali</u> 160 ORE	- Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni 20 ORE - Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni 70 ORE - Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio 70 ORE
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche 120 ORE	- Caratteristiche dei conduttori elettrici 5 ORE - Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali 5 ORE - Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) 10 ORE - Modalità di cablaggio 20 ORE - Schemi elettrici 10 ORE - Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto 35 ORE - Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico 40 ORE - Tipologie di isolamento 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

12 AGO 2025

INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI TERMICI E DI CLIMATIZZAZIONE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Progettare gli impianti termici e di climatizzazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti 80 ORE	- Elementi di progettazione degli impianti 20 ORE - Tecnologia degli impianti 20 ORE - Disegno tecnico 20 ORE - Normativa tecnica 20 ORE
<u>Installare gli impianti termici e di climatizzazione</u> 240 ORE	- Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo 80 ORE - Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi 80 ORE - Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione 80 ORE

Effettuare le verifiche e il collaudo degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria 30 ORE	- Strumenti di misura e verifica 10 ORE - Tecniche di collaudo degli impianti 10 ORE - Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti 10 ORE
Effettuare la manutenzione degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria 10 ORE	- Tecniche di manutenzione 2 ORE - Strumenti di controllo e di diagnostica 2 ORE - Sistemi di misura e rilevazione 2 ORE - Documentazione degli impianti 4 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari 20 ORE	- Tipologia di strutture, strumenti e macchinari 10 ORE - Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari 10 ORE
Organizzare le fasi dell'intervento 100 ORE	- I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro 20 ORE - Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro 20 ORE - Elementi di agronomia 20 ORE - Elementi di botanica 20 ORE - Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria 20 ORE
Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti 120 ORE	- Tecniche di lavorazione del terreno 30 ORE - Tecniche di coltivazione 30 ORE - Tecniche di compostaggio 30 ORE - Tecniche di raccolta e conservazione 30 ORE
Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi 120 ORE	- Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto 30 ORE - Tecniche di preparazione delle piante e del terreno 30 ORE - Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi 30 ORE - Tecniche di conservazione e distribuzione 30 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute 60 ORE	- Attrezzature di servizio 10 ORE - Normative di sicurezza, igiene e HACCP 16 ORE - Tecniche di pianificazione 4 ORE - Tecniche di comunicazione organizzativa 15 ORE - Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle

	attrezzature 15 ORE
<u>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</u> 300 ORE	• Elementi di gastronomia e merceologia alimentare 20 ORE • Tecniche di impasto, lievitazione e cottura 230 ORE • Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche 20 ORE • Standard di qualità dei prodotti da forno 8 ORE • Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro 8 ORE • Tecnologie e metodi di stoccaggio 15 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	• Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE • Alfabetizzazione informatica 12 ORE • Lingua straniera 30 ORE

PIZZAILO (ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</u> 50 ORE	• Principi di qualità degli alimenti e materie prime 5 RE • Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione 5 ORE • Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; 5 ORE • Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini 5 ORE • Intolleranze alimentari e allergeni 5 ORE • Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve; 5 ORE • Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; 5 ORE • Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; 5 ORE • Documenti e procedure di autocontrollo alimentare 10 ORE
<u>Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</u> 20 ORE	• Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti 4 ORE • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) 4 ORE • Strumentazioni di misurazione delle temperatura 4 ORE • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) 4 ORE • Normative di igiene e sicurezza alimentare 4 ORE
<u>Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</u> 20 ORE	• Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro 5 ore • Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione 5 ore • Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro 5 ore • Metodi di pulizia e sanificazione 5 ore
<u>Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</u> 10 ORE	• Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini 5 ORE • Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie



	delle principali attrezzature, macchine, strumenti 5 ORE
<u>Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</u> <u>30 ORE</u>	• Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari; 5 ORE • Standard di qualità dei prodotti alimentari; 5 ORE • Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; 15 ORE • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini 5 ORE
<u>Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</u> <u>30 ORE</u>	• Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari; 5 ORE • Standard di qualità dei prodotti alimentari; 5 ORE • Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; 15 ORE • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini 5 ORE
<u>Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</u> <u>200 ORE</u>	• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni 15 ORE • Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce 15 ORE • Tecniche di informamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini 130 ORE • Tecniche e metodi di impiattamento 20 ORE • Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) 10 ORE • Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free 10 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	• Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE • Alfabetizzazione informatica 12 ORE • Lingua straniera 30 ORE

TECNICO AUDIO LUCI PER LO SPETTACOLO

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Organizzare una produzione audio dal vivo</u> <u>90 ORE</u>	• Tecniche di produzione dal vivo 20 ORE • Fondamenti di elettronica, acustica ed elettroacustica 20 ORE • Sistemi di produzione audio analogici e digitali 20 ORE • Tipologie di service live 10 ORE • Tecniche di elaborazione informatica del segnale audio 20 ORE
<u>Predisporre sistemi di luci e proiezioni video</u> <u>90 ORE</u>	• Fisica della luce 20 ORE • Tipologie e caratteristiche di luci e dispositivi di proiezione 35 ORE • Criteri di illuminotecnica per lo spettacolo 35 ORE
<u>Organizzare il mixaggio e l'equalizzazione dei suoni</u> <u>90 ORE</u>	• Strumentazione analogica e digitale 15 ORE • Tecniche microfoniche e impianti di diffusione 35 ORE • Conessioni, cavi e connettori 5 ORE

	Controllo dinamico e timbrico ed effettistica nel live 35 ORE
<u>Organizzare un allestimento per lo spettacolo</u> 90 ORE	- Light design e simulazione virtuale 20 ORE - Programmazione delle scene 20 ORE - Cablaggi di effettivi visivi in sicurezza 20 ORE - Gestione delle scene con memorie e tempi scenici 30 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE



TRUCCATORE ARTISTICO (MAKEUP ARTIST)

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Organizzare l'attività e la prestazione professionale</u> 30 ORE	- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. 3 ORE - Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. 3 ORE - Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. 3 ORE - Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. 5 ORE - CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. 2 ORE - Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione. 2 ORE - Aspetti etici e deontologici. 2 ORE - Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio). 2 ORE - Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa. 2 ORE - Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte. 3 ORE - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 3 ORE
<u>Sviluppare l'offerta di servizi</u> 30 ORE	- Canoni estetici correnti. 6 ORE - Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi. 6 ORE - Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico. 6 ORE - Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.). 6 ORE - Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc.). 6 ORE
<u>Gestire la relazione con il sistema cliente</u>	Elementi di comunicazione. 10 ORE

30 ORE	• Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita. 10 ORE • Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo. 10 ORE
<u>Sviluppare il progetto di trucco artistico</u> 120 ORE	• Storia del costume 10 ORE • Trucco nelle diverse epoche 10 ORE • Elementi di disegno a mano libera 20 ORE • Prodotti e strumenti professionali per il make up 10 ORE • Teoria dei colori –luci e ombre 20 ORE • Piani del volto 20 ORE • Teoria del trucco fotografico 10 ORE • Teoria del trucco moda e passerella 10 ORE • Teoria del trucco di scena 10 ORE
<u>Realizzare interventi di trucco artistico</u> 310 ORE	• Elementi di chimica e cosmetologia 15 ORE • Elementi di dermatologia 15 ORE • Studio del viso 20 ORE • Trucco correttivo 30 ORE • Base del trucco 30 ORE • Trucco della bocca 30 ORE • Trucco degli occhi 30 ORE • Principi del chiaro scuro, ombre e luci 20 ORE • Tecniche del trucco fotografico 30 ORE • Tecniche del trucco moda e passerella 30 ORE • Tecniche del trucco di scena 20 ORE • Effetti speciali 20 ORE • Trucco invisibile, trucco giorno e sera 20 ORE
<u>Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro</u> 10 ORE	• Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica. 1 ORE • Strumenti per la sterilizzazione di oggetti. 1 ORE • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. 1 ORE • Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni. 1 ORE • Principi di igiene e cura della persona 1 ORE • Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. 1 ORE • CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. 2 ORE • Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive. 2 ORE
<u>Valutare l'erogazione del servizio.</u> 10 ORE	• Aspetti di gestione della qualità di un processo. 2 ORE • Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. 2 ORE • Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio. 2 ORE • Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di



	impresa 4 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

12 AGO 2025

OPERATORE DELLE CONFEZIONI - SARTO CONFEZIONISTA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Interpretare il figurino</u> 60 ore	- L'immagine moda 40 ore - Merceologia tessile 20 ore
<u>Progettare il cartamodello</u> 60 ore	- Laboratorio di modello 40 ore - Correzioni e sfettamenti 20 ore
<u>Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto</u> 60 ore	- Laboratorio piazzamenti 30 ore - Tecnologie di sala taglio 30 ore
<u>Gestire la confezione del capo</u> 60 ore	- Elementi di sicurezza 5 ore - Laboratorio di confezione 55 ore
<u>Riconoscere la classificazione delle non conformità</u> 60 ore	- Classificazione dei difetti 5 ore - Tecniche di pinzatura e rammendo 25 ore - Le procedure per il controllo qualità 5 ore - Perfezionamento al rammendo industriale 25 ore
<u>Eseguire ricami a mano e/o a macchina</u> 60 ore	- Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo 40 ore - Composizione e scelta del disegno per il ricamo 20 ore
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

REQUISITI RICHIESTI:

Requisiti generali di accesso:

- Essere in possesso della cittadinanza italiana o la cittadinanza di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo; né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione

Requisiti specifici di accesso:

- Titoli di studio e/o titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura ed alla fascia di appartenenza;
- Comprovata esperienza didattica professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto con DDG n.966 del 19/03/2013.
- Indicazione dello stato di occupazione.

ART. 2 MODALITÀ DI CANDIDATURA:

I soggetti interessati dovranno far pervenire a pena di esclusione:

- **DOMANDA DI CANDIDATURA** secondo il modello (**Allegato A**) scaricabile dal sito www.csauro.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

12 AGO 2025

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) AUTOVALUTAZIONE DEI TITOLI POSSEDUTI (Allegato B) scaricabile dal sito www.csauro.it

IL CALCOLO DEGLI ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA VERRA' DETERMINATO SULLA BASE DI QUANTO DISPOSTO CON DDG N.966 DEL 19/03/2013.

Sarà requisito preferenziale aver maturato esperienza pregressa di docenza presso l'Associazione Centro Studi Aurora.

La domanda dovrà pervenire alla segreteria didattica dell'Associazione Centro Studi Aurora ETS sita in via Palagonia n.98 Bagheria (PA) 90011 entro il termine improrogabile del giorno **26/08/2025 ore 13.00** secondo una delle seguenti modalità:

-Brevi manu in busta chiusa con l'indicazione all'esterno: **"BANDO DI SELEZIONE DOCENTI - AVVISO 7 – 2° FINESTRA"**

Per la ricezione delle candidature la sede è aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00

-A mezzo posta: 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 DI SELEZIONE DOCENTI - AVVISO 7 – 2° FINESTRA"** Non fa fede il timbro postale

- Tramite posta certificata all'indirizzo PEC csauroraformazione@pec.it : gli interessati dovranno far pervenire all'indirizzo pec domanda di candidatura e relativa documentazione come sopradescritte, indicando nell'oggetto **"BANDO DI SELEZIONE DOCENTI- AVVISO 7 – 2°FINESTRA"**

L'autentica della firma per gli allegati 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

Art. 3 PROCEDURE DI VALUTAZIONE

L'ente procederà alle selezioni dei candidati:

- PRIORITARIAMENTE DEI SOGGETTI PROVENIENTI DALL'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE "AI SENSI DELL'ART.15 DELLA LEGGE REGIONALE N.23 DEL 2019 E DELL' ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018 E
- SUBORDINATAMENTE, ESCLUSIVAMENTE, AI SOGGETTI GIA' INSERITI NEL REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.

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.

- VERRA' STILATA UNA GRADUATORIA DEI CANDIDATI APPARTENTI ALL'ALBO DEI FORMATORI ED UNA GRADUATORIA DEI CANDIDATI GIA' INSERITI NEL REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.

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:

TITOLO DI STUDIO	
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 secondaria di secondo grado inerente	2 punti
ALTRI TITOLI SPECIFICI	
Dottorati, Master, Abilitazioni all'insegnamento, 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 svolto
Esperienza didattica inerente l'area di competenza	1 punto per ogni anno scolastico o formativo svolto
Pregressa esperienza positiva con l'Ente	1 punto per ogni anno

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, LE ORE DI CONTRATTO DI DOCENZA EFFETTUATE NEL CORSO DELL'ANNO DI RIFERIMENTO, E LA TIPOLOGIA DI PERCORSO FORMATIVO A CUI L'ESPERIENZA SI RIFERISCE. NON SI TERRÀ CONTO DELLE ESPERIENZE PROFESSIONALI/DIDATTICHE NON ADEGUATAMENTE INDICATE IN TERMINI DI DURATA E MANSIONE SVOLTA.

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.490 del 09/10/2020".

-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 per ciascun modulo 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: la retribuzione per contratto di lavoro subordinato è pari al livello V – Formatore – CCNL Formazione professionale

L'Ente si riserva 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 formazione professionale.

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 Siciliana.

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 in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla presente Manifestazione di interesse di cui l'informativa in allegato fa parte integrante.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Associazione Centro studi Aurora ETS (PA) in via Palagonia n. 98 - Tel.091. 6155431 email csaurora@csaurora.it

Il presente Avviso viene pubblicato all'Albo interno dell'Ente, al CPI territoriale competente, sul sito www.csaurora.it, e inviato al Dipartimento della Formazione Professionale, per la pubblicazione sul sito istituzionale.

Santa Flavia 12/08/2025


Associazione Centro studi Aurora ETS
Associazione
Il Presidente
Domenico Gagliano