



BANDO DI SELEZIONE

Per il reclutamento di figure professionali nell'ambito del progetto

Avviso n.7 2023 PR Sicilia FSE+ 2021-2027 “Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

**Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della formazione professionale**

L'Ente di Istruzione e Formazione Professionale Associazione TED, con sede legale in Palermo (PA), Via Ludovico Ariosto n. 47 e sede operativa in Monreale (PA), Via Baronio Manfredi n. 27, Ente accreditato cod. AAT662, presso la Regione Siciliana, a svolgere percorsi di Istruzione e Formazione Professionale,

VISTO

- Il D.D.G. n. 1095 del 11/10/2023 con il quale è stato approvato l'Avviso n. 7 2023 PR Sicilia FSE+ 2021-2027 “Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”;
- Il D.D.G. n. 1210 del 31/10/2023, Revisione dell'Avviso 7/2023;
- Il D.D.G. n. 1319 del 17/11/2023, Revisione dell'Avviso 7/2023;
- Il D.D.G. n. 1447 del 05/12/2023, Approvazione FAQ Avviso 7/2023;
- L'art. 6 dell'Avviso 7/2023 “I percorsi devono essere organizzati in moduli formativi corrispondenti alle competenze dei profili o obiettivi di riferimento in coerenza con gli standard definiti nelle schede corso del Repertorio delle qualificazioni e nel rispetto di quanto previsto dai principi orizzontali richiamati in premessa al presente Avviso. 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 del percorso. Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l’attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- Il Decreto del Presidente della Regione n.25 del 01/10/2015 “Disposizioni 2015 per l’accreditamento degli organismi formativi operanti nel Sistema della formazione professionale”;
- La Legge Regionale n. 23 del 14 dicembre 2019 “Istituzione del sistema regionale della formazione professionale”;
- Il Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027- Versione n. 1.0 del 26/07/2023 e il manuale delle procedure vigenti;
- Gli obblighi del soggetto proponente di pubblicizzare attraverso procedure di trasparenza e chiarezza la selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'Avviso pubblico n. 7/2023, con puntuale specifica dei ruoli e compiti da svolgere, nonché sulle modalità di selezione;

considerato che l'ente TED, per l'attivazione dei percorsi formativi dell'Avviso pubblico n. 7/2023, per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente.

Considerate altresì che l'avvio delle attività formative devono aver inizio entro e non oltre 30 giorni dalla pubblicazione dei decreti sul sito istituzionale del Dipartimento della Formazione Professionale;

EMANA

il presente bando per il reclutamento di personale docente da impegnare con contratto temporaneo funzionale alla realizzazione degli interventi in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale nei corsi indicati nell'Allegato A presso le seguenti sedi:



Sedi	
VIA PAPA GIOVANNI PAOLO SECONDO IL GRANDE, SNC	90010 ALTAVILLA MILICIA (PA)
VIA MICHELANGELO BUONARROTI, 4	90031 BELMONTE MEZZAGNO (PA)
VIA G. PASCOLI, 4	90044 CARINI (PA)
VIALE EUROPA, 556 e 558	90036 MISILMERI (PA)
VIA BARONIO MANFREDI, 27	90046 MONREALE (PA)
CORSO DEI MILLE, 1608	90121 PALERMO (PA)
VIA CADUTI SUL LAVORO, 58/70	90147 PALERMO (PA)
VIA MONTE BONIFATO, 86	91011 ALCAMO TP (PA)
VIA CAMPOBELLO, 109	91022 CASTELVETRANO (TP)
VIA PADRE BERNARDINO FERRANTE, SNC	92010 ALESSANDRIA DELLA ROCCA (AG)
VIA NAZIONALE SUD, SNC	92020 SANTO STEFANO QUISQUINA (AG)

Requisiti per l'ammissione alla selezione

Per l'ammissione alla selezione è necessario:

- titolo di studio pertinente ai moduli formativi/competenze tecnico professionali (Allegato A – Scheda Corso – Competenze), oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli formativi/competenze tecnico professionali oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto e disciplinato dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell' Unione Europea;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di godere dei diritti civili e politici;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico.

I requisiti esplicitati sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando.

MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per partecipare gli aspiranti devono presentare l'istanza di ammissione perentoriamente dal 21/12/2023 al 08/01/2024 attraverso la procedura informatizzata di selezione e reclutamento raggiungibile all'indirizzo: <http://techic.it/bandi>

Attraverso procedura informatica dovranno essere inseriti i dati anagrafici del candidato, il titolo di studi ed il relativo voto ottenuto coerente con la posizione scelta. Una o più esperienze professionali, una o più esperienze didattiche coerenti con la posizione scelta e supportate da relativi documenti che dovranno essere caricati a Sistema in formato pdf.

La scelta della sede e dei moduli formativi/competenze tecnico professionali d'insegnamento (Allegato A – Scheda Corso – Competenze) per cui si effettua la candidatura.

Tale documentazione non sarà suscettibile di ulteriore integrazione e modifiche, pertanto verrà riconosciuto solo il punteggio opportunamente documentato.

Domande di candidatura inviate con modalità diverse da quelle sopra indicate saranno automaticamente escluse.



PROCEDURE DI SELEZIONE

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

La procedura selettiva avverrà con il controllo della documentazione 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 dei documenti allegati.

Si evidenzia che ai fini della attribuzione del punteggio si farà riferimento esclusivamente ai documenti allegati comprovanti il punteggio. In caso di manifestazione di interesse effettuata da docenti già in organico la materia sarà assegnata d'ufficio.

CRITERIO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La determinazione dei punteggi avverrà secondo i seguenti criteri

Titolo di Studio coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento	Laurea vecchio ordinamento, magistrale o specialistica punti 10; Laurea triennale punti 7; Diploma punti 5.
Master o Specializzazione coerente (fino ad un massimo di punti 10)	2 punti per ogni Master o Specializzazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento
Esperienza Didattica (fino ad un massimo di punti 10)	1 punto per ogni anno scolastico o formativo, effettuato nell'ambito di percorsi riconosciuti e autorizzati dal Ministero o Assessorato di Pubblica Istruzione o Formazione.
Esperienza Professionale (fino ad un massimo di punti 10)	1 punto per ogni anno.
Iscrizione Albo Regionale operatore della FP	10 punti
Iscrizione all'Elenco Regionale degli aspiranti operatori della FP	5 punti

Nel caso di più candidature per lo stesso modulo formativo/competenze tecnico professionali, i candidati che hanno i requisiti richiesti verranno convocati per un colloquio motivazionale/attitudinale (fino ad un massimo di punti 20), la cui data verrà stabilita successivamente all'esame della documentazione presentata. Si precisa che le date dei colloqui verranno pubblicate esclusivamente nel sito dell'ente "www.tedformazione.it", e la pubblicazione avrà effetto di comunicazione.

(*) Si precisa che si terrà conto solo dell'esperienze indicate nel curriculum vitae in modo dettagliato, per tanto si invitano i candidati ad indicare inizio e fine esperienza con giorno mese e anno, e la tipologia di percorso formativo a cui l'esperienza si riferisce.

GRADUATORIA ESITO SELEZIONE

La commissione, sulla base dei criteri indicati precedentemente, procederà a stilare la graduatoria di merito per ogni singolo modulo formativo/competenze tecnico professionali.

A parità di merito (stesso punteggio) la preferenza è determinata dall'iscrizione all'albo dei formatori e in subordine dalla minore età anagrafica.

L'esito della selezione sarà reso pubblico mediante affissione presso la sede operativa dell'ente sita in Monreale (PA), via Baronio Manfredi n. 27 e successivamente pubblicata nel sito internet dell'Associazione: www.tedformazione.it.

L'affissione costituisce a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione. Pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria. La graduatoria di merito rimarrà efficace dalla data di pubblicazione e per tutto il periodo del percorso formativo.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro il termine perentorio di 5 giorni, naturali e consecutivi, dalla data di pubblicazione della graduatoria.



I candidati che avranno superato positivamente tutte le fasi selettive, in base alla posizione occupata in graduatoria, saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico che dovrà essere sottoscritto per accettazione. Il candidato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina e si procederà allo scorrimento della graduatoria. L'Associazione TED Formazione Professionale 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.

CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per i progetti che si svolgeranno nelle sedi indicate e sarà valida per il periodo temporale di durata del percorso formativo, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico.

Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento del progetto.

L'Ente procederà all'assegnazione degli incarichi prioritariamente al proprio personale interno già dipendente, così come previsto dalla normativa vigente, e, in subordine, attingendo alla graduatoria.

L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura.

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

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

L'Ente si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

Per ulteriori informazioni rivolgersi presso la sede operativa dell'Ente tel.091 6401275. (Referente: Antonino Marfia).

Il presente Bando viene pubblicato all'Albo interno dell'Ente presso la sede operativa di Monreale (PA), al CPI territoriale competente, sul sito www.tedformazione.it.

Monreale, 19/12/2023



Il Rappresentante Legale
Giuseppe Pipitone

ALLEGATO A

AREA PROFESSIONALE	DENOMINAZIONE /PROFILO RIFERIMENTO REPERTORIO	EQF	SEDE	N. ORE PERCORSO BASE	Nn. Ore competenze BASE/ trasversali	TITOLO DI ACCESSO DESTINATRI	N. DESTINTARI
SERVIZI ALLA PERSONA	Operatore socio assistenziale	3	TUTTE LE SEDI	700	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
SERVIZI ALLA PERSONA	Animatore servizi all'infanzia	3	TUTTE LE SEDI	800	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
SERVIZI ALLA PERSONA	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	4	TUTTE LE SEDI	900	54	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	15
SERVIZI ALLA PERSONA	Operatore del benessere - estetica	3	TUTTE LE SEDI	1800 (biennale)	54	Nessuna scolarità prevista	15
SERVIZI ALLA PERSONA	Assistente alla struttura educativa	2	CASTELVETRANO E ALCAMO	250	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
SERVIZI ALLA PERSONA	Acconciatore	4	TUTTE LE SEDI	600	54	Qualifica professionale + esperienza lavorativa almeno annuale	15
SERVIZI ALLA PERSONA	Estetista	4	TUTTE LE SEDI	900	54	Qualifica professionale + esperienza lavorativa almeno annuale	15
SERVIZI ALLA PERSONA	Operatore del benessere - acconciatura	3	TUTTE LE SEDI	1800 (biennale)	54	Nessuna scolarità prevista	15
CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)	3	TUTTE LE SEDI	900	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi	3	ALCAMO	120	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Attore	4	CARINI (PA) - PALERMO	600	54	Frequenza in precedenza di scuole teatrali o stage teatrali. - Curriculum con formazione nelle performing art e attività teatrali svolte, certificate da direttore artistico o regista. Risulta importante la contestualizzazione dell'esperienza teatrale pregressa e la motivazione della scelta del corso. E' richiesta la conoscenza di concetti fondamentali di tecnologia informatica ed uso del computer.E' richiesto un attestato di idoneità fisica	15
AGRO ALIMENTARE	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	3	TUTTE LE SEDI	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
AGRO ALIMENTARE	Addetto banconiere - macelleria	2	TUTTE LE SEDI	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
AGRO ALIMENTARE	Addetto banconiere - gastronomia	2	TUTTE LE SEDI	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	
AGRO ALIMENTARE	Addetto alle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato	3	CARINI - CASTELVETRANO - PALERMO - ALCAMO	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
AGRO ALIMENTARE	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	2	CASTELVETRANO	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
AGRO ALIMENTARE	Addetto panificatore pasticcere	2	TUTTE LE SEDI	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO	15
AGRO ALIMENTARE	Opeartore - forestale	3	ALCAMO	300	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
TURISMO E SPORT	Collaboratore di sala e bar	2	TUTTE LE SEDI	500	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
TURISMO E SPORT	Collaboratore di cucina	2	TUTTE LE SEDI	500	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
TURISMO E SPORT	Sommelier	3	TUTTE LE SEDI	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI	Addetto impianti elettrici civili	2	TUTTE LE SEDI	500	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI	Addetto alle lavorazioni meccaniche	2	TUTTE LE SEDI	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI	Piastrellista	2	CASTELVETRANO (TP) - ALTAVILLA (PA)	80	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI	Impermeabilizzatore	2	CASTELVETRANO (TP) -ALCAMO	80	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
SERVIZI COMMERCIALI	Adetto amministrativo segretariale	2	TUTTE LE SEDI	600	54	SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO	15
MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO	Operatore delle confezioni sarto confezionista	3	CASTELVETRANO - ALCAMO	600	54	Non specificato	15

AREA PROFESSIONALE: SERVIZI ALLA PERSONA
ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1. Truccatore artistico (MAKE UP ARTIST) TOTALE 900 ORE

2. ATTORE 600 ORE

3. Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi

TOTALE 120 ORE

[illegible]

AREA PROFESSIONALE: AGRO ALIMENTARE																									
ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI																									
1. Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana) - Acconciatura 600 ORE				2. Addetto banconiere - macelleria TOTALE 600 ORE				3. Addetto banconiere - gastronomia TOTALE 600 ORE				4. Addetto alle operazioni di pesca e prima preparazione del pescato TOTALE 600 ORE				5. Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura TOTALE 600 ORE				6. Operatore forestale TOTALE 300 ORE				7. Addetto panificatore patsiccere	
COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	50	20		1 - Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	80	50		1 - Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	80	50		1 - Organizzare le operazioni di pesca	80	50		1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	80	50		1 - Applicare il Piano di lavoro	60	20		1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	180
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	50	20		2 - Curare la presentazione delle merci	80	50		2 - Curare la presentazione delle merci	80	50		2 - Assistere nel governo dell'imbarcazione e dell'apparato motore nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione	80	50		2 - Organizzare le fasi dell'intervento	80	50		2 - Gestire strumenti e macchinari forestali	70	20		2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	180
3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantire il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	30	10		3 - Collaborare al funzionamento del punto vendita	80	50		3 - Collaborare al funzionamento del punto vendita	80	50		3 - Realizzare le operazioni di pesca	80	50		3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	80	50		3 - Valutare gli interventi di taglio, sramatura, depezzatura ed esbosco	90	40		TOTALE ORE	360
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	50	20		1 - Preparare carni e semilavorati	120	90		1 - Preparare alimenti di origine animale e vegetale	120	90		4 - Realizzare le operazioni di prima preparazione del pescato	120	90		4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	120	90		TOTALE ORE	220	80			
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	50	60		TOTALE ORE	360	240		TOTALE ORE	360	240		TOTALE ORE	360	240		TOTALE ORE	360	240							
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	50	50																							
7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	80	60																							
TOTALE ORE	360	240																							

AREA PROFESSIONALE: TURISMO E SPORT
ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1. Collaboratore di sala e bar				2. Collaboratore di CUCINA				3. Sommelier			
TOTALE 500 ORE				TOTALE 500 ORE				TOTALE 600 ORE			
COMPETENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMPETENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMPETENZE	ORE AULA	ORE STAGE	
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	50	50		1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	100	50		1 - Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	150	30	
2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	100	50		2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	200	150		2 - Applicare modalità di gestione e controllo degli ordinii	150	30	
3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	150	100		TOTALE ORE	300	200		3 - Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	180	60	
TOTALE ORE	300	200						TOTALE ORE	480	120	

AREA PROFESSIONALE: MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI
ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1.Addetto impianti elettrici civili 500 ORE				2. Addetto alle lavorazioni meccaniche TOTALE 600 ORE				3. Piastrellista TOTALE 80 ORE				4. Impermeabilizzatore TOTALE 80 ORE			
COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE		COMP TENZE	ORE AULA	ORE STAGE	
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	50	50		1 - Interpretare il disegno meccanico e il ciclo di lavorazione	180	120		1 - Preparare i fondi	30	0		1 - Esaminare i supporti	30	0	
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	100	50		2 - Realizzare assemblaggi di particolari meccanici	180	120		2 - Realizzare opere di rivestimento nel rispetto della normativa di settore e delle norme di sicurezza vigenti	50	0		2 - Curare le fasi di posa	50	0	
3 - 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	150	100		TOTALE ORE	360	240		TOTALE ORE	80	0		TOTALE ORE	80	0	
TOTALE ORE	300	200													

AREA PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI
ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1.Addetto amministrativo segretariale 600 ORE

COMPETENZE	ORE AULA	ORE STAGE	
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	180	120	
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	180	120	
TOTALE ORE	360	240	

AREA PROFESSIONALE: MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO
ARTICOLAZIONI DIDATTICHE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1. Operatore delle confezioni - Sarto confezionista 600

ORE

COMPETENZE	ORE AULA	ORE STAGE	
1 - Interpretare il figurino	60	30	
2 - Progettare il cartamodello	60	30	
3 - Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	70	30	
4 - Gestire la confezione del capo	60	60	
5 - Riconoscere la classificazione delle non conformità	50	30	
6 - Eseguire ricami a mano e/o a macchina	60	60	
TOTALE ORE	360	240	