

DEPOSITATO C/O SER. XII C.P. I. - NESSINA IN DATA 11 1 OTT 2021



BANDO RECLUTAMENTO PERSONALE ESTERNO-FORMATORE

a valere sull'Avviso Pubblico n.8/2016 per la *“Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia”*

L'IRIPA SICILIA, con sede legale in Palermo, Via Galileo Galilei n. 159, Codice di Accreditamento CIR ABW475,

VISTI

- Il D.D.G. n. 2895 del 13/06/2016 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso Pubblico n. 8/2016 per la *“Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupazione in Sicilia”*.
- Il D.D.G. n. 139/F.P. del 18/08/2020 avente per oggetto l'approvazione della rimodulazione della graduatoria definitiva delle istanze di concessione dei contributi a valere sull'Avviso Pubblico n. 8/2016 riguardante la *“Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupazione in Sicilia- Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014 – 2020”*, in esecuzione alle sentenze del Consiglio di Giustizia Amministrativa per la Regione Siciliana.
- il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020.
- il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013 che regola la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori, nelle parti tuttora vigenti.
- il D.D.G. n. 193 del 12/03/2021 avente come oggetto il decreto di revisione ed aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale, ai sensi del comma 2 dell'art. 5 della L.R. 10/2018.
- Vista la L.R. 23 del 14/12/2019.
- l'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della Formazione Professionale siglato tra OO.SS. e Associazioni Datoriali, in data 28/01/2021;
- Il Comunicato del Dipartimento Formazione Professionale prot. n 2702 del 27/01/2021 avente come oggetto *“Avviso 8/2016 – reclutamento personale docente e non docente”*.

DISPONE

Il presente Bando di Reclutamento del personale per la formazione di una graduatoria, mediante titoli e colloquio, da utilizzare per la chiamata diretta di personale, proveniente dall'Albo Regionale di cui alla Legge Regionale n. 10/2018, in subordine dall'elenco di cui al D.D.G. 1250 del 22/12/2020 e poi a tutti gli altri col ruolo di Formatore a valere sull'Avviso 8/2016 per la *“Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia”*, nell'ambito delle seguenti azioni formative:

ID PROGETTO: 255

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
518	1737	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	MESSINA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica	Esp. Professionale	
Uso delle macchine, attrezzi ed impianti in agricoltura	-Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi (25 ore) -Tecniche di approntamento (25 ore) -Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi (35 ore)	85	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Manutenzione e cura delle macchine, attrezzi ed impianti in agricoltura	-Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture (25 ore) - Elementi di idraulica legati al settore (15 ore) -Elementi di meccanica legati al settore (15 ore) -Forme di alloggiamento (15 ore) -Forme di ricoveri (15 ore)	85	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Predisposizione e cura degli ambienti di lavoro	-Elementi di ergonomia (30 ore) -Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino (60 ore)	90	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Coltivazioni arboree, erbacee ed ortofloricole	-Elementi fertilizzanti del suolo (5 ore) -Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni (5 ore) -Esigenze nutrizionali (5 ore) -Fertilizzanti e concimi (10 ore) -Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici (10 ore) -Principali sistemi e forme di produzioni (15 ore) -Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante (20 ore) Principali tecniche di raccolta dei prodotti (20 ore)	90	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

ID PROGETTO:562

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1243	3802	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE	TORREGROTTA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica anni	Esp. Professionale anni	
Pianificazione attività e utilizzo macchinari e attrezzature	-Attrezzature di servizio (35 ore) -Normative di sicurezza, igiene e HACCP (15 ore) -Tecniche di pianificazione (95 ore) -Tecniche di comunicazione organizzativa ((20 ore) -Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature (35 ore)	200	0-5	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Preparazione prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di gastronomia e - merceologia alimentare (20 ore) -Tecniche di impasto, lievitazione e cottura (100 ore) -Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche (20 ore) -Standard di qualità dei prodotti da forno ((20 ore) -Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro (35 ore) -Tecnologie e metodi di stoccaggio (25 ore)	220	0-5	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	0-5	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	0-5	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	0-5	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1377	3390	ADDETTO BANCONIERE – INDIRIZZO GASTRONOMIA	MESSINA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica anni	Esp. Professionale anni	
Trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. I profili normativi di igiene	-Ciclo di trasformazione alimentare (20 ore) Conservanti (10 ore) -Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione (25 ore) -Normativa di igiene alimentare (10 ore) -Tecniche di stoccaggio e conservazione (20 ore) -Tecniche di controllo e di analisi (15 ore)	100	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Il funzionamento del punto vendita	-Elementi di organizzazione delle vendite(25 ore) -Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino (20 ore) -Sicurezza - rischi specifici (20 ore) -La tracciabilità dei prodotti (10 ore) -La gestione degli approvvigionamenti (25 ore)	100	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Cura e presentazione delle merci	-Tecniche di confezionamento (45 ore) -Tecniche espositive (45 ore) -Elementi di igiene-HACCP (15 ore)	105	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Preparazione di alimenti di origine animale e vegetale	-Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi (25 ore) -Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti (25 ore) -Tecniche di preparazione di antipasti (25 ore) -Tecniche di lavorazione e cottura del pesce (25 ore) -Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi (15 ore)	115	0-5	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
943	1685	ADDETTO BANCONIERE - INDIRIZZO MACELLERIA	MESSINA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Exp. didattica anni	Exp. Professionale anni	
Trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati. I profili normativi di igiene	-Ciclo di trasformazione alimentare (20 ore) Conservanti (10 ore) -Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione (25 ore) -Normativa di igiene alimentare (10 ore) -Tecniche di stoccaggio e conservazione (20 ore) -Tecniche di controllo e di analisi (15 ore)	60	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
		40	0-5	Sopra 10	
Il funzionamento del punto vendita	-Elementi di organizzazione delle vendite(25 ore) -Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino (20 ore) -Sicurezza - rischi specifici (20 ore) -La tracciabilità dei prodotti (10 ore) -La gestione degli approvvigionamenti (25 ore)	100	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Cura e presentazione delle merci	-Tecniche di confezionamento (45 ore) -Tecniche espositive (45 ore) -Elementi di igiene-HACCP (15 ore)	60	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
		45	0-5	Sopra 10	
Preparazione delle carni e dei semilavorati	-Anatomia animale (20 ore) -Caratteristiche delle carni (15 ore) -Principali tagli delle carni (25 ore) -Tecniche di lavorazione delle carni (25 ore) Tecniche di preparazione e conservazione dei semilavorati (30 ore)	85	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
		30	0-5	Sopra 10	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

ID PROGETTO: 749

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1146	2958	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	MESSINA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica	Esp. Professionale	
Uso, manutenzione e cura delle macchine, attrezzi ed impianti in agricoltura	-Tipologia di strutture, strumenti e macchinari (50 ore) -Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari (50 ore)	100	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Pianificazione delle fasi dell'intervento	-I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro (10 ore) -tecniche di pianificazione e controllo del lavoro (10 ore) - Elementi di agronomia (20 ore) -Elementi di botanica (20ore) -Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria (40 ore)	100	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Tecniche d'impianto, coltivazione e manutenzione di orti e frutteti	-Tecniche di lavorazione del terreno (30ore) -Tecniche di coltivazione (35 ore) -Tecniche di compostaggio (25 ore) -Tecniche di raccolta e conservazione (20 ore)	110	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Tecniche di allestimento di giardini ed aree verdi	-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 (20 ore)	110	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

ID PROGETTO:780

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1193	2247	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE	MESSINA
1193	2338	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE	MESSINA
1193	2340	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE	S. AGATA DI MILITELLO

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica	Esp. Professionale	
Assistenza alla persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico sanitari	<ul style="list-style-type: none"> -i bisogni primari: tecniche di base (10 ore) -tecniche di mobilitazione (35 ore) -elementi di primo soccorso (20 ore) -tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative (35 ore) -elementi di igiene personale (10 ore) -tecniche di automedicazione, di assunzione e conservazione dei farmaci (10 ore) 	100	0-5	Sopra 10	Laurea
		20	Sopra 10	Sopra 10	
Supporto alla persona nelle attività domestico alberghiere e igienico-ambientali	<ul style="list-style-type: none"> -elementi di igiene ambientali a domicilio (30 ore) -preparazione, distribuzione, aiuto nella assunzione dei pasti (30 ore) -prevenzione incidenti domestici (30 ore) -elementi di economia domestica (10 ore) -elementi di igiene alimentare (20 ore) 	120	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma specialistico e/o qualifiche in ambito sanitario
Gestione dinamiche di relazione d'aiuto	<ul style="list-style-type: none"> -tipologia di utenza (15 ore) -la relazione di aiuto: strategie e tecniche (25 ore) -elementi di psicologia (20 ore) -teoria e tecniche di comunicazione (25 ore) -tecniche di socializzazione ed attività ricreative (25 ore) -elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie (15 ore) 	125	Sopra 10	Sopra 10	Laurea
Assistenza sociale alla persona e promozione dello sviluppo e dell'autonomia	<ul style="list-style-type: none"> -elementi di pedagogia (20 ore) -teorie e tecniche di gestione di conflitti (25 ore) -elementi di legislazione socio sanitaria (20 ore) -elementi di psicologia relazione (20 ore) -funzione, organizzazione territoriale dei servizi e degli enti assistenziali (15 ore) -elementi di psicologia sociale (25 ore) 	100	Sopra 10	Sopra 10	Laurea
		25	0-5	Sopra 10	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

ID PROGETTO:840

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1333	2593	COLLABORATORE DI CUCINA	TORREGROTTA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica anni	Esp. Professionale anni	
Organizzazione e pianificazione attività e tempi di lavoro	-Attrezzature di servizio (15 ore) -Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore (10 ore) -Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti (15 ore) -Principali terminologie tecniche di settore (15 ore) -Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo (70 ore) -Tecniche di comunicazione organizzativa (10 ore) -Tecniche di pianificazione (15 ore)	150	0-5	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Individuazione materie prime nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	-Elementi di gastronomia (30 ore) -Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi (35ore) -Standard di qualità dei prodotti alimentari (10 ore) -Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina (100 ore) -Utensili per la preparazione dei cibi (25 ore)	200	0-5	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	0-5	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	0-5	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	0-5	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1333	5811	COLLABORATORE DI CUCINA	S. AGATA DI MILITELLO

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica anni	Esp. Professionale anni	
Organizzazione e pianificazione attività e tempi di lavoro	-Attrezzature di servizio (15 ore) -Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore (10 ore) -Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti (15 ore) -Principali terminologie tecniche di settore (15 ore) -Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo (70 ore) -Tecniche di comunicazione organizzativa (10 ore) -Tecniche di pianificazione (15 ore)	150	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/ti toli formativi ed esperienza specifica nell'area
Individuazione materie prime nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	-Elementi di gastronomia (30 ore) -Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi (35ore) -Standard di qualità dei prodotti alimentari (10 ore) -Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina (100 ore) -Utensili per la preparazione dei cibi (25 ore)	110	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/ti toli formativi ed esperienza specifica nell'area
		90	0-5		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Alfabetizzazione informatica		32	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma
Ecosistema e Sviluppo sostenibile (dalla Green economy alla Blue economy)		21	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1481	3033	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	CAPRILEONE

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Exp. didattica anni	Exp. Professionale anni	
Le operazioni di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi	-Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative (40 ore)	120	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
	-Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi (60 ore) -Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici (40 ore)	20	0-5	Sopra 10	
La gestione delle comunicazioni e le relazioni interne e esterne	-Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale (50 ore)	90	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
	-Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni (50 ore) -Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy (40 ore)	50	0-5	Sopra 10	
Le operazioni adatte a garantire la funzionalità, il decoro e l'igiene della struttura ricettiva e ristorativa	-Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro(10 ore) -Manutenzione ordinaria degli strumenti (40 ore)	50	0-5	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area
Lingua inglese		20	Sopra 10	Sopra 10	Laurea e/o diploma

*Fascia professionale di cui al Vademecum PO FSE 2014/2020

Art.1

(Profili professionali richiesti e relative graduatorie)

1. Per adempiere appieno al mandato istituzionale di cui alla normativa indicata in premessa, si ravvisa l'esigenza di avvalersi di graduatorie relative a specifici profili, immediatamente operativi, caratterizzati da elevati livelli di professionalità.

Art.2

(Profilo professionale richiesto)

La professionalità richiesta, con il presente Bando è quella di Formatore.

Art. 3

(Requisiti di ordine generale per l'ammissione alla selezione)

Per l'ammissione alla selezione in oggetto, i candidati devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali, anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;

Tali requisiti di ammissione devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione delle domande di partecipazione alla selezione.

Art. 4

(Requisiti specifici per l'ammissione alla selezione)

- essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale di cui al D.D.G. 193 del 12/03/2021, avente come oggetto il decreto di revisione ed aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale, ai sensi del comma 2 dell'art. 5 della L.R. 10/2018; in subordine saranno valutate prima le candidature dei soggetti iscritti nell'elenco di cui D.D.G. 1250 del 22/12/2020 e successivamente tutte le altre.
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo richiesto;
- stato di occupazione.

L'IRIPA SICILIA può disporre in ogni momento l'esclusione dalla procedura per difetto dei requisiti prescritti, previo accertamento.

Art. 5

(Presentazione delle domande – termini e modalità)

Il candidato dovrà produrre la propria domanda di candidatura (Allegato 1), entro e non oltre il giorno **18 Ottobre 2021** compilando l'apposito modulo scaricabile dal sito internet dell'IRIPA SICILIA all'indirizzo <https://www.iripasicilia.it>;

Il candidato dovrà allegare alla proposta di candidatura:

- dettagliato curriculum vitae, in formato europeo (EUROPASS), sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, che metta in risalto l'esperienza ed i titoli posseduti considerati maggiormente significativi ed attinenti al presente Bando, datato e sottoscritto dal candidato.
- dettagliata elencazione dei titoli posseduti (Allegato 2, modello scaricabile dal sito: <https://www.iripasicilia.it>).
- copia di un documento di identità in corso di validità e copia del codice fiscale;

L'IRIPA SICILIA non assume alcuna responsabilità in caso di smarrimento di comunicazioni dipendenti da inesatta o incompleta indicazione dell'indirizzo riportato nella domanda da parte del candidato ovvero da mancata oppure tardiva comunicazione del cambiamento dello stesso, né per disguidi informatici comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

Gli aspiranti, infine, dovranno esprimere il consenso al trattamento dei dati personali per le finalità e con le modalità di cui alla vigente normativa in materia di trattamento dei dati personali.

Nell'oggetto deve essere specificato che si tratta di candidatura per il presente avviso.

Saranno considerate valide esclusivamente le domande debitamente compilate, complete della documentazione sopra descritta ed inviate:

-brevi manu in busta chiusa, al seguente indirizzo: IRIPA SICILIA, Via Centonze n. 225/B Messina;

o

-alla posta elettronica certificata: me@pec.iripasicilia.com esclusivamente da un indirizzo di posta certificata.

Art.6

(Criteri di valutazione)

La valutazione delle candidature sarà effettuata da IRIPA SICILIA, secondo i seguenti criteri, sulla base dei titoli risultanti dal curriculum e di un colloquio, finalizzato ad accertare l'attitudine e la professionalità del candidato con riferimento alle specifiche attività che sarà chiamato a svolgere, anche con modalità informatiche (cd. FAD) per conto di IRIPA SICILIA. I criteri per la formazione della graduatoria sono i seguenti:

TITOLI	Punteggio	Punteggio max
Diploma di scuola secondaria	3	30
Laurea triennale	7	
Laurea Specialistica per il profilo richiesto	voto da 80 - 100 = punti 10	
	voto da 101 - 105 = punti 15	
	voto da 106 - 110 = punti 20	
lode = 5 punti		
Titoli aggiuntivi specifici: seconda laurea, abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con il profilo e/o pubblicazioni di settore	1 punto per titolo fino a un max di 5 punti	
Esperienza professionale coerente con il modulo per cui si presenta la candidatura	da 1 anno a 5 anni = punti 3	7
	da 6 anni a 10 anni = punti 4	
	oltre 10 anni = punti 7	
Esperienza didattica coerente con il modulo per cui si presenta la candidatura	da 1 anno a 5 anni = punti 6	13
	da 6 anni a 10 anni = punti 10	
	oltre 10 anni = punti 13	
Colloquio		50

NON VERRANNO VALUTATI ALTRI TITOLI DIVERSI DA QUELLI SOPRA INDICATI.

Art. 7

(Cause di esclusione)

Non saranno considerate valide le candidature nei casi di seguito indicati:

- ricezione della documentazione in data successiva al termine ultimo indicato al precedente art. 5;
- documentazione non sottoscritta con firma autografa;
- documentazione non completa;
- documentazione pervenuta con modalità diverse da quelle indicate.

Art. 8

(Incarico)

L'assunzione avverrà con contratto di lavoro subordinato secondo il C.C.N.L. della Formazione Professionale e/o con contratti di altre tipologie, previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali obbligatorie.

Preventivamente alla sottoscrizione del contratto, IRIPA SICILIA verificherà se il collaboratore si trovi in una posizione contrattuale compatibile con quella proposta dall'Ente.

La formalizzazione dell'incarico, attraverso un contratto, avverrà solo ed esclusivamente dopo che l'Amministrazione Regionale competente avrà prodotto il relativo decreto di finanziamento.

Con la presente Manifestazione di interesse, IRIPA SICILIA, pertanto, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli assunti successivamente all'eventuale sottoscrizione del contratto di lavoro.

Art. 9

(Trattamento dei dati)

Ai sensi del regolamento UE 2016/679, i dati forniti dai candidati saranno raccolti e trattati presso IRIPA SICILIA, trattamento giuridico ed economico del personale per le finalità di gestione della presente procedura e per la formazione di eventuali ulteriori atti alla stessa connessi, anche con l'uso di procedure informatizzate, nei modi e limiti necessari per perseguire tali finalità.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini dell'accertamento del possesso dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione da detta procedura.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui al regolamento UE 2016/679.

Per IRIPA SICILIA, il titolare del trattamento dei dati personali, è il legale rappresentante, Sig.ra Benedetta Casullo.

Art. 10

(Clausole di salvaguardia)

L'IRIPA SICILIA si riserva in ogni caso la possibilità, in qualunque momento, di modificare, sospendere o non dare seguito alla presente procedura selettiva ove sopravvengano variazioni di disposizioni normative e/o circostanze che, a suo insindacabile giudizio, siano valutate ostative al prosieguo della stessa.

Il presente Avviso sarà pubblicato sul sito internet dell'IRIPA SICILIA, all'indirizzo <https://www.iripasicilia.it>.

Palermo 11/10/2021

Benedetta Casullo
Legale Rappresentante IRIPA SICILIA



ID PROGETTO:	SEDE CORSUALE:
--------------	----------------

CS	ED	TITOLO AZIONE FORMATIVA	MODULO	ARGOMENTO	ORE

ID PROGETTO:	SEDE CORSUALE:
--------------	----------------

CS	ED	TITOLO AZIONE FORMATIVA	MODULO	ARGOMENTO	ORE

A TAL FINE DICHIARA:

(ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

- di aver preso visione della Manifestazione d'interesse/Bando di reclutamento ad evidenza pubblica;
- di essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale - aggiornamento Albo Regionale ai sensi art. 5 L. R. 10/2018, di cui al D.D.G. 193 del 12/03/2021;
- di essere iscritto nell'Elenco di cui al D.D.G. 1250 del 22/12/2020;
- di non essere iscritto all'Albo ed all'Elenco di cui sopra;
- di essere/non essere disponibile ad un eventuale incarico:
(cancellare l'opzione non interessata)

Inoltre, alla presente allega:

1. Fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità;
2. Copia codice fiscale;
3. Curriculum vitae aggiornato in formato Europass;
4. Informativa privacy

Luogo e data _____

IL RICHIEDENTE

(sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. con allegato documento di identità)

Autorizzazione al trattamento dei dati personali (art. 13 del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 – Regolamento U.E. 2016/679)

Il/La sottoscritto/a autorizzo/a al trattamento dei miei dati personali per le finalità e gli adempimenti relativi al progetto in oggetto.

FIRMA _____

ALLEGATO 2
DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE DEI TITOLI

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a il ___/___/___
a _____ (___) residente in _____
Via/Piazza _____
CF _____

consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/00 n. 445 in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. del 28/12/00 n. 445; ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000; sotto la propria responsabilità

DICHIARA:

di avere conseguito i seguenti titoli:

- _____ nell'anno
___/___ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.
- _____ nell'anno
___/___ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.
- _____ nell'anno
___/___ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.
- _____ nell'anno
___/___ presso _____ con sede a
_____ (___) e di aver riportato la seguente votazione ___/___.

Il sottoscritto dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n.196 del 30 giugno 2003, di essere stato informato che i dati personali contenuti nella presente dichiarazione saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Luogo e Data

Il dichiarante _____

La presente dichiarazione sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. La firma non va autenticata, né deve necessariamente avvenire alla presenza dell'impiegato dell'Ente che ha richiesto il certificato. In luogo dell'autenticazione della firma si allega copia fotostatica del documento di identità. La presente dichiarazione ha validità per 6 mesi (art. 41 D.P.R. 445/2000); se i documenti che sostituisce hanno validità maggiore ha la stessa validità di essi. Tale dichiarazione può essere trasmessa via fax o con strumenti telematici (art. 38 D.P.R. 445/2000). La mancata accettazione della presente dichiarazione costituisce violazione dei doveri d'ufficio (art. 74 comma 1 D.P.R. 445/2000). Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 D.P.R. 445/2000.