



Prot. n. **635**

Palermo, **05/05/2021**

Spett.le
Centro per l'Impiego di Palermo
Viale Praga n. 21
90146 PALERMO

Oggetto: Avviso 8/2016 - Trasmissione Manifestazione d'Interesse ex personale
IRIPA SICILIA

In allegato, si trasmette, la Manifestazione d'Interesse per il personale docente, riservata ad ex dipendenti IRIPA SICILIA.

Si prega di darne massima diffusione e trasmetterlo alle Unità Operative competenti.
Cordiali saluti.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
IRIPA SICILIA
Cassio Benedetta
Cassio Benedetta



**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE AD EVIDENZA PUBBLICA
PER LA FORMAZIONE DI GRADUATORIE PER LA CHIAMATA DIRETTA
RISERVATA ESCLUSIVAMENTE AL PERSONALE EX DIPENDENTE
DELL'IRIPA SICILIA (ART. 5 L.R. 10/2018).**

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

la presente Manifestazione d'interesse per la formazione di graduatorie, mediante titoli e colloquio, da utilizzare per la chiamata diretta di personale ex dipendente dell'IRIPA SICILIA, proveniente dall'Albo Regionale di cui alla Legge Regionale n. 10/2018, 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	1730	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	PALERMO
518	1740	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	CAMPOFELICE DI ROCCELLA
518	1750	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI	PALERMO

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
943	5741	ADDETTO BANCONIERE – INDIRIZZO MACELLERIA	GANGI

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 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)	115	Sopra 10	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

ID PROGETTO: 749

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1146	2219	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	CASTELBUONO
1146	2221	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	PALERMO

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:840

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1333	2577	COLLABORATORE DI CUCINA	CAMPOFELICE DI ROCCELLA

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/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,	100	Sopra 10	Sopra 10	Laurea/diploma/titoli formativi ed esperienza specifica nell'area

	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)	100	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

CS	ED	AZIONE FORMATIVA	COMUNE
1481	2987	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	CASTELDACCIA

MODULO	ARGOMENTI	ORE TOTALI	FASCIA PROFESSIONALE*		TITOLO DI STUDIO RICHIESTO
			Esp. didattica anni	Esp. Professionale anni	
Le operazioni di supporto ai servizi ricettivi e ristorativi	-Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative (40 ore)	119	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)	21	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) -Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari (25 ore) -Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione (65 ore) -Manutenzione ordinaria degli strumenti (40 ore)	140	Sopra 10	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
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 la presente Manifestazione di interesse 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;
- essere personale ex dipendente dell'IRIPA SICILIA
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo richiesto;
- stato di occupazione.

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 **12/05/2021** compilando l'apposito modulo on-line accessibile dal sito internet dell'IRIPA SICILIA all'indirizzo <https://www.ripasicilia.it>;

Il candidato dovrà allegare alla proposta di candidatura:

-dettagliato curriculum vitae, in formato europeo (EUROPASS), sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e47 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 alla

presente Manifestazione di interesse, datato e sottoscritto dal candidato.

-dettagliata elencazione dei titoli posseduti (Allegato 2, modello accessibile sul 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, indicando il profilo per il quale si concorre.

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

-a mezzo posta raccomandata A/R, in busta chiusa, al seguente indirizzo: IRIPA SICILIA, Via Galileo Galilei n. 159 - 90145 Palermo. Non farà fede il timbro postale e l'Ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non imputabile direttamente all'Ente stesso;

o

-alla posta elettronica certificata euoreg@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.ripasicilia.it>.

Benedetta Casullo
Legale Rappresentante IRIPA SICILIA

