



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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
 Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
 Regolamento (UE) n. 2021/1060  
 Regolamento (UE) n. 2021/1057

**Bando di reclutamento di personale esterno per la selezione della figura professionale di**

**FORMATORE DOCENTE**

**Protocollo N. 2616/23/IST del 21/12/2023**

**Sede formativa**

**CANICATTI’ (AG) – VIA SANT’ANGELA MERICI N. 12**

**Visto**

- L’Avviso Pubblico n. 7/2023 PR FSE+Sicilia 2021/2027 “Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”, pubblicato con DDG n. 1095 del 11/10/2023;
- Il DDG n. 1329 del 17/11/2023 di revisione dell’Avviso 7/2023;
- L’Art. 6 del suddetto Avviso Pubblico n. 7/2023 che prevede che “... 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, di seguito riportati:

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

Le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l’attuazione del PR FSE+ Sicilia. In ogni caso il personale docente coinvolto deve possedere l’esperienza professionale e didattica per il profilo oggetto di candidatura. 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 profili, 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 s.m.i.

- Il Vademecum per l’attuazione del Programma FSE+ Sicilia 2021-2027 (Versione n. 1.0 del 26/07/2023);



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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057

- Il D.D.G. n. 768 del 30/07/2021 – "Decreto di Aggiornamento dell'Albo Regionale ai sensi dell'art. 15 comma 6 della L.R. 14 dicembre 2019" e s.m.i.;
- Il D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020 – "Decreto di Aggiornamento dell'elenco degli operatori della Formazione Professionale ai sensi del secondo periodo comma 2 art.5 della L.R. n. 10/2018" e s.m.i.;
- Il D.A. n. 21 del 04/02/2022 "Istituzione registro dei formatori" ai sensi dell'articolo 15 comma 5 della L.R. n. 23 del 14/12/2019;
- La Circolare n. 1 del 12/04/2022 "Istituzione del Registro dei Formatori" e la Circolare n. 2 del 12/09/2022 "Procedura d'iscrizione";

#### **Considerato**

- che L'ente CERF S.C. a R.L. ha la necessità di avvalersi di professionalità e competenze esterne, adeguate per la realizzazione delle attività di cui all'Avviso 7/2023, al completamento delle risorse in organico, e pertanto intende avviare un processo di reclutamento Formatori necessario per l'attuazione delle attività formative.

Tutto ciò visto e considerato

#### **ART. 1 – OGGETTO**

Con la presente procedura il CERF Scarl, con sede legale in via Damiani Almeyda n. 5/A Palermo accreditato presso la Regione Siciliana con D.D.S. n. 10 del 25/01/2022 indice una selezione, mediante pubblica evidenza, per l'assunzione a tempo determinato con CCNL della Formazione Professionale e/o contratti di prestazione individuale professionale e di altre tipologie previste dalla vigente normativa, di personale docente da impiegare per la realizzazione delle attività dell'Ente nell'ambito delle attività finanziate a valere dell'Avviso n. 7/2023 per la sede didattica di Canicattì (AG) sita in Via Sant'Angela Merici n. 12.

Nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 6 dell'Avviso n. 7/2023, il presente Bando è riservato ai soggetti regolarmente iscritti all'Albo Regionale del personale docente e non docente e, subordinatamente, agli iscritti all'Elenco Formatori 2° livello.

La posizione di cui al presente Bando è:

AREA FUNZIONALE: 3 EROGAZIONE

3.1 FORMATORE

Relativamente ad i percorsi ed a i moduli didattici specificati al successivo Art.3 del presente Bando.

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057

## ART. 2 – REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Per l'ammissione alla selezione, i candidati dovranno possedere, alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- a) essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- b) godere dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- c) non avere in corso procedimenti penali preclusivi all'inserimento nell'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale Siciliana, ai sensi della Circolare Assessoriale n. 1 del 15/05/20213 e/o comunque preclusivi allo svolgimento dell'incarico previsto;
- d) non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e) non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso la pubblica amministrazione;
- f) essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente e, subordinatamente, essere iscritto all'Elenco Formatori 2° livello;
- g) possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- h) possedere comprovata esperienza sia professionale che didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida;
- i) possedere competenze, tecniche e metodologiche, coerenti con gli ambiti formativi assegnati agli stessi;

La mancanza anche di uno solo dei predetti requisiti comporterà l'esclusione dalla valutazione dell'istanza di partecipazione.

Il possesso dei requisiti sopra elencati dovrà essere autocertificato dai candidati mediante compilazione degli appositi modelli allegati al presente Bando (All. 2 – Autocertificazione requisiti generali di ammissione; All. 3 Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute)

La sottoscrizione delle suddette autocertificazioni comporta assunzione di responsabilità da parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, oltre che sotto il profilo penale, anche sotto il quello specifico riguardante conseguenze a carico dell'Ente derivanti da esito negativo delle verifiche svolte dai competenti organismi di controllo. In particolare, in presenza di eventuali decurtazioni del finanziamento a seguito di verifiche sul contenuto delle suddette dichiarazioni, l'Ente si rivarrà sul responsabile delle stesse.

La partecipazione alla presente procedura di selezione è libera.

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
 Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
 Regolamento (UE) n. 2021/1060  
 Regolamento (UE) n. 2021/1057

La valutazione del possesso dei requisiti previsti dal Bando è demandata ad apposita Commissione Esaminatrice nominata dall’Ente.

### ART. 3 – POSIZIONI DISPONIBILI

La presente procedura è rivolta alla ricerca, alla selezione ed al reclutamento di personale docente da impegnare nella realizzazione dei corsi che l’Ente realizzerà presso la sede didattica di Via Sant’Angela Merici n. 12 – Canicatti (AG), relativamente alle seguenti aree di competenza (moduli) e conoscenze:

<b>CORSO: SOMMELIER CS 1092 – ED 14868</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	Elementi di enologia	36
	Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche	54
	Terminologia tecnica in lingua straniera	48
	Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	36
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci	30
	Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande	48
	Tecniche di stoccaggio merci	30
	Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	36
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp	24
	Progettazione e modellistica	42
	Tecniche di degustazione	66
	Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente	30
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
 Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
 Regolamento (UE) n. 2021/1060  
 Regolamento (UE) n. 2021/1057

<b>CORSO: OPERATORE DELLE CONFEZIONI - SARTO CONFEZIONISTA – CS 632 – ED 1074</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>
Interpretare il figurino	L’immagine moda	18
	Merceologia tessile	12
Progettare il cartamodello	Laboratorio di modello	42
	Correzioni e sdifettamenti	24
Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	Laboratorio piazzamenti	30
	Tecnologie di sala taglio	36
Gestire la confezione del capo	Elementi di sicurezza	6
	Laboratorio di confezione	42
Riconoscere la classificazione delle non conformità	Classificazione dei difetti	12
	Tecniche di pinzatura e rammendo	30
	Le procedure per il controllo qualità	12
	Perfezionamento al rammendo industriale	18
Eeguire ricami a mano e/o a macchina	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	36
	Composizione e scelta del disegno per il ricamo	42
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
 Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
 Regolamento (UE) n. 2021/1060  
 Regolamento (UE) n. 2021/1057

<b>CORSO: TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST) – CS 1077 - ED 14912</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>
Organizzare l'attività e la prestazione professionale	Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.	10
	Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.	6
	Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.	10
	Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze.	5
	CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.	5
	Responsabilità civile e penale legata all’esercizio della professione.	6
	Aspetti etici e deontologici.	6
	Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio).	12
	Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell’esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa.	12
	Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte.	12
Sviluppare l'offerta di servizi	Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	12
	Canoni estetici correnti.	18
	Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi.	30
	Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico.	12
	Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate,	12

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

**Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027**  
**Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1060**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1057**

	riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.).	
	Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc.).	12
Gestire la relazione con il sistema cliente	Elementi di comunicazione.	12
	Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita.	10
	Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo.	12
Sviluppare il progetto di trucco artistico	Storia del costume	12
	Trucco nelle diverse epoche	12
	Elementi di disegno a mano libera	18
	Prodotti e strumenti professionali per il make up	18
	Teoria dei colori –luci e ombre	12
	Piani del volto	12
	Teoria del trucco fotografico	12
	Teoria del trucco moda e passerella	12
	Teoria del trucco di scena	12
Realizzare interventi di trucco artistico	Elementi di chimica e cosmetologia	12
	Elementi di dermatologia	12
	Studio del viso	12
	Trucco correttivo	18
	Base del trucco	18
	Trucco della bocca	12
	Trucco degli occhi	18
	Principi del chiaro scuro, ombre e luci	12
Tecniche del trucco fotografico	18	

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

**Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027**  
**Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1060**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1057**

	Tecniche del trucco moda e passerella	18
	Tecniche del trucco di scena	18
	Effetti speciali	12
	Trucco invisibile, trucco giorno e sera	12
Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica.	6
	Strumenti per la sterilizzazione di oggetti.	6
	Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.	10
	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.	10
	Principi di igiene e cura della persona	10
	Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze.	1
	CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.	1
Valutare l'erogazione del servizio	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.	6
	Aspetti di gestione della qualità di un processo.	6
	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.	6
	Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.	6
Competenze trasversali	Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell’esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	6
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12



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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
 Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
 Regolamento (UE) n. 2021/1060  
 Regolamento (UE) n. 2021/1057

obbligatorie	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30

<b>CORSO: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE – CS 483 – ED 14937</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>
Collaborare con l'équipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	78
	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	48
	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	36
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	48
	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	30
	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	24
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	6
	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	18
	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	42
	Manutenzione ordinaria degli strumenti	30
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30

<b>CORSO: PIZZAIOLO (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) – CS 3277 – ED 14948</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	12
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	12

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

**Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027**  
**Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1060**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1057**

	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	12
	Intolleranze alimentari e allergeni	6
	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	12
	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	12
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	6
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	12
	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	12
	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	12
	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	10
	Normative di igiene e sicurezza alimentare	12
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	12
	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	12
	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	12
	Metodi di pulizia e sanificazione	12
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	18
	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	18
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	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;	12
	Standard di qualità dei prodotti alimentari;	6
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	24

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

**Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027**  
**Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1060**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1057**

	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	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 e al gluten free	12
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	12
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	12
	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	18
	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	24
	Tecniche e metodi di impiattamento	12
	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	12
	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	12
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30

<b>CORSO: BIBLIOTECARIO - CS 1002 - ED 14965</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>
Relazionarsi con il pubblico	La gestione dei servizi al pubblico	24
	I servizi di reference	24
	La comunicazione e la promozione della biblioteca	30
Analizzare i documenti	Tecniche di catalogazione	42

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

**Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027**  
**Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1060**  
**Regolamento (UE) n. 2021/1057**

	Principi di organizzazione del catalogo	26
Organizzare la biblioteca	La pianificazione e la gestione delle risorse	24
	Elementi di diritto amministrativo e di legislazione bibliotecaria	18
	La conservazione e la tutela del patrimonio	24
	Le strategie di gestione delle collezioni	24
	Elementi di gestione delle risorse economiche	24
Migliorare la biblioteca	Tecniche di valutazione della qualità dei servizi erogati	18
	L'organizzazione e il potenziamento delle reti bibliotecarie	24
Gestire strumenti e risorse digitali	Tecniche di digitalizzazione del patrimonio di tipo speciale	30
	Tecniche di conservazione (repositories)	42
	Tecniche di ricerca su banche dati	30
	La normativa di settore e sul diritto d'autore	18
	App ed editoria native digitali	28
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30

<b>CORSO: TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA – CS 518 – ED 14972</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ORE</b>
Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	24
	Strutture e servizi turistici del territorio	18
	Tecniche di analisi della domanda turistica	24
	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	18
	Elementi di legislazione turistica	12

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
 Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
 Regolamento (UE) n. 2021/1060  
 Regolamento (UE) n. 2021/1057

Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	Tecniche di comunicazione e relazione	24
	Elementi di networking	30
	Elementi di marketing territoriale	24
Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	Psicologia del turista	12
	Tecniche di comunicazione e relazione	6
	Tecniche di negoziazione e problem solving	24
	Lingue straniere per il turismo	42
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	18
Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	18
	Marketing dell'accoglienza turistica	18
	Promozione turistica e web marketing	24
	Lingue straniere per il turismo	12
	Qualità del servizio	12
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	12
	Lingua straniera	30

#### ART. 4 – MODALITA' DI SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno presentare:

- Istanza di partecipazione, redatta secondo il modello All. 1 e debitamente sottoscritta;
- *Curriculum vitae* in formato EUROPASS, datato e firmato, in cui siano dettagliate e descritte le esperienze professionali attinenti al ruolo ed alla funzione oggetto di candidatura;
- Fotocopia di un documento d’identità e del Codice Fiscale;
- Copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
- All. 2 Autocertificazione requisiti generali di ammissione;
- All. 3 Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute;
- All. 4 Scheda di autovalutazione debitamente compilata e sottoscritta;

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057

- Ogni eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e le capacità in rapporto all'oggetto dell'incarico.
- Eventuale attestazione di iscrizione nelle liste ex legge 68/99

Le istanze, corredate dalla suddetta documentazione, dovranno pervenire entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 29 dicembre 2023 secondo una delle seguenti modalità:

- A mezzo raccomandata semplice indirizzata a CERF S.C.a R.L., via Damiani Almeyda n. 5/A, 90141 Palermo;
- Tramite posta elettronica certificata PEC all'indirizzo [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it), recante all'oggetto la dicitura "AVVISO 7 DOMANDA BANDO PUBBLICO COGNOME E NOME; tutti i documenti allegati alla domanda dovranno essere scansionati in unico file PDF rinominato COGNOME\_NOME.
- *Brevi manu* presso il CERF di Palermo in Via Damiani Almeyda n. 5/A

Farà fede la data di effettiva ricezione da parte dell'Ente, che declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine di scadenza indicato.

Le domande pervenute fuori termine, ovvero inviate con mezzi diversi da quelli elencati, come anche quelle incomplete per quanto concerne i dati richiesti e la documentazione allegata, non saranno ammesse alla procedura di selezione.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande consegnate *brevi manu* sarà accertato dall'Ente mediante apposizione sulle stesse della data e del numero di protocollo in ingresso.

#### **ART. 5 – MODALITA' DI SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

I requisiti generali indicati al precedente Art. 2 sono da intendersi quali requisiti minimi per l'accesso alla procedura selettiva.

La selezione, previa verifica della documentazione allegata all'istanza, avverrà secondo le seguenti modalità:

- Valutazione e comparazione dei curriculum vitae dei candidati, finalizzata all'assegnazione di un punteggio scaturente dai criteri di cui alla griglia di valutazione di seguito riportata;
- Eventuale convocazione, in presenza o a distanza, ad un colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale, volto ad approfondire le informazioni curriculari ed a valutare:
  - L'esperienza formativa e professionale, sotto il profilo della coerenza con il profilo oggetto di candidatura;
  - La disponibilità ad impegnarsi a svolgere l'incarico secondo le esigenze connesse allo svolgimento dei percorsi di formazione;

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
 Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
 Regolamento (UE) n. 2021/1060  
 Regolamento (UE) n. 2021/1057

Il CERF procederà all’individuazione e selezione dei propri collaboratori con assoluta imparzialità, autonomia e indipendenza di giudizio e dando evidenza dei criteri di selezione utilizzati nonché delle mansioni assegnate.

L’Ente in fase di selezione terrà conto delle tutele accordate alle categorie indicate nella legge n. 68/99

L’attribuzione dei punteggi avverrà secondo le griglia di valutazione di seguito riportata:

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNT. MAX
<b>A1</b> Titolo di studio (titoli non cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	####	15
	Laurea triennale	####	10
	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado	####	5
<b>A2</b> Titoli formativi post laurea	Titoli legalmente riconosciuti Corsi post-laurea, corsi di specializzazione, Master universitari e non, Dottorato di ricerca, seconda laurea	<b>2 punti</b> per ciascun Titolo (max 5 titoli)	10
<b>A3</b> Titoli formativi	Titoli legalmente riconosciuti (corsi di formazione, specializzazione, alta formazione, perfezionamento post-laurea, certificazioni lingue straniere, informatiche, altre certificazioni, master universitari)	<b>1 punto</b> per ciascun Titolo (max 5 titoli)	5
<b>B1</b> Esperienza didattica	Esperienza di docenza nel settore/modulo oggetto di candidatura	<b>1 punto</b> per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	15
<b>B2</b> Esperienza professionale	Esperienza professionale nel settore di riferimento	<b>1 punto</b> per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	15
<b>B3</b> Iscrizione all’Albo dei Formatori	Iscrizione all’Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale Regione Siciliana	####	10
<b>B4</b> Iscrizione all’Elenco dei Formatori	Iscrizione all’Elenco degli Operatori della Formazione Professionale Regione Siciliana	####	5
<b>C1</b> Eventuale colloquio	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza, disponibilità e capacità	####	30
<b>TOTALE</b>			<b>100</b>



Cofinanziato  
dall'Unione europea



Regione  
Siciliana

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057

#### **ART. 6 – COMMISSIONE ESAMINATRICE**

La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente CERF che, con atto successivo, procederà alla nomina di un'apposita Commissione al fine di dare seguito alle operazioni di selezione.

#### **ART. 7 – ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE**

CERF può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente Bando, ovvero revocare il presente Bando per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente Finanziatore.

Non saranno ritenute valide le domande:

- Non formalizzate mediante l'apposta modulistica;
- Non corredate dalla documentazione richiesta;
- Non debitamente sottoscritte;
- Non debitamente compilate;
- Pervenute da candidati sprovvisti dei requisiti minimi di ammissione alla procedura di selezione
- Pervenute con mezzi diversi da quelli indicati;
- Con allegati in formato diverso dal PDF e/o illeggibili e/o incompleti;
- Curriculum non in formato EUROPASS.

#### **ART. 8 – PROCEDURA ED ESITI DELLA SELEZIONE**

Verificato il possesso dei requisiti di cui al precedente Art. 2 e la documentazione prodotta di cui all'Art. 4, la Commissione procederà all'istruttoria per la valutazione dei titoli, che determinerà l'assegnazione di specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile o necessario, a convocare i candidati per lo svolgimento, in presenza o a distanza, del colloquio. La convocazione sarà effettuata all'indirizzo mail indicato nell'istanza di partecipazione.

A conclusione degli eventuali colloqui, la Commissione provvederà a stilare la graduatoria finale degli idonei. A parità di punteggio fra più soggetti in esito alla complessiva procedura di selezione e valutazione, sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo, in subordine all'anzianità di servizio e, a parità delle prime due condizioni, all'anzianità anagrafica.

La graduatoria con gli esiti della selezione sarà pubblicata sul sito [www.cerf.it](http://www.cerf.it).

Sulla base di eventuali ulteriori necessità di altro personale per lo specifico profilo di cui alla selezione, l'Ente procederà allo scorrimento della graduatoria degli idonei.





Cofinanziato  
dall'Unione europea



Regione  
Siciliana

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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057

## ART. 9 – CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

Il punteggio riportato in esito alla selezione non produrrà, di per sé, l’automatica assegnazione dell’incarico. L’assegnazione e l’entità in termini di ore dell’incarico rimane, infatti, subordinata alla previa valutazione del permanere dell’esigenza da parte dell’Ente delle figure di cui al presente Bando dopo l’espletamento delle procedure impartite dall’Amministrazione Regionale come specificato in premessa.

L’incarico di lavoro sarà stipulato nelle forme previste dalla normativa vigente e in coerenza con il Vademecum FSE della Regione Siciliana, il Vademecum UCS e con le direttive dell’Amministrazione Regionale. La costituzione del rapporto di lavoro è condizionata all’effettivo avvio e svolgimento delle attività.

Le risorse umane selezionate saranno invitate dall’Ente a stipulare il contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrare nel profilo, nell’area e nel livello economico, secondo la disciplina prevista dal CCNL della Formazione Professionale vigente al momento dell’assunzione o dal contratto di prestazione professionale (per i titolari di Partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le normative vigenti).

Nel caso in cui il candidato selezionato dovesse essere un dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli dovrà produrre l’autorizzazione dell’Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni. La stipula del contratto sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L’Ente si riserva di procedere al conferimento dell’incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze dell’Ente; si riserva, inoltre, la possibilità di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore dell’intero modulo.

Le erogazioni del compenso dovuto avverranno, compatibilmente con le erogazioni all’Ente da parte dell’Amministrazione Regionale, previa disposizione della documentazione giustificativa da parte del soggetto incaricato come previsto dal sopracitato Vademecum.



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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057

#### **ART. 10 – TRATTAMENTO DATI PESONALI**

L'invio o la consegna della documentazione in risposta al presente Bando implica, ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, il consenso del candidato al trattamento dei propri dati personali, che saranno trattati da CERF per i fini istituzionali e per quelli connessi alla gestione giuridica del presente Bando. Il trattamento sarà effettuato anche con l'utilizzo di procedure informatizzate, nel rispetto dei principi sanciti dall'art. 11 del citato D.Lgs. 196/2003 e potrà comprendere anche l'eventuale comunicazione a terzi. L'indicazione di tali dati è obbligatoria ai fini della partecipazione alla presente procedura selettiva e la loro incompletezza o imprecisione può comportare l'esclusione dalla stessa. L'interessato ha il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché di opporsi per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano; a tal fine, il candidato potrà rivolgersi all'Ente CERF, che è il responsabile per il trattamento dei dati

#### **ART. 11 – ULTERIORI PRECISAZIONI**

Si precisa infine che:

- La ricerca di cui al presente Bando è rivolta ad ambo sessi (L. 903/77 e L. 125/91)
- L'Ente si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso e indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari e/o che impongano la mancata attivazione o la revoca del progetto o parte di esso;
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi qualora decida di non avvalersi più della specifica figura, conformemente, comunque, a quanto previsto dal progetto esecutivo e nel rispetto degli obiettivi prefissati dal medesimo;

#### **ART. 12 – PUBBLICAZIONE DEL BANDO**

Del presente Bando viene dato avviso pubblico mediante:

- Inviato al CPI competente ed al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale;
- Affissione presso la sede CERF di via Damiani Almeyda n.5/A Palermo
- Pubblicazione sul sito [www.cerf.it](http://www.cerf.it)

Palermo, li 21/12/2023

Per ulteriori informazioni:



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

Programma Fondo Sociale Plus (FSE+) 2021-2027  
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"  
Regolamento (UE) n. 2021/1060  
Regolamento (UE) n. 2021/1057

CERF via Damiani Almeyda n.5/A

Mail: [avviso7@cerf.it](mailto:avviso7@cerf.it)

PEC: [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it)

Il Rappresentante Legale  
(Prof. Cesare Piacentino)

Allegati:

- All. 1 Istanza di partecipazione
- All. 2 Autocertificazione requisiti generali di ammissione
- All. 3 Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute
- All. 4 Scheda di autovalutazione
- Informativa trattamento dei dati personali

Cofinanziato  
dall'Unione europeaRegione  
Siciliana

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

"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

**ISTANZA DI PARTECIPAZIONE**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)

in via/piazza \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di essere ammesso/a alle procedure di selezione. Dichiaro, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000:

- Di aver preso integrale visione del Bando e delle condizioni di ammissibilità e di valutazione in esso contenute;
- Di accettare in toto le suddette condizioni, sia per ciò che concerne la ricevibilità della presente domanda che per quanto riguarda le modalità di selezione ed i criteri di attribuzione del punteggio in base ai quali si provvederà a stilare graduatoria finale dei candidati alla selezione;

Allega alla presente istanza la seguente documentazione:

- Curriculum vitae formato europeo
- Copia del documento d'identità in corso di validità
- Copia del codice fiscale
- Allegato 2 debitamente compilato e sottoscritto
- Allegato 3 debitamente compilato e sottoscritto
- Allegato 4 debitamente compilato e sottoscritto
- Informativa sul trattamento dei dati personali debitamente sottoscritta
- Copia ulteriori titoli: \_\_\_\_\_

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

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.

Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

**AUTOCERTIFICAZIONE REQUISITI**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)

in via/piazza \_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,

**DICHIARA**

- a) Di essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell’Unione Europea;
- b) Di godere dei diritti politici nello Stato di appartenenza;
- c) Di non avere in corso procedimenti penali preclusivi all’inserimento nell’Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale siciliana, ai sensi della Circolare Assessoriale n. 1 del 15/05/2013 e /o comunque preclusivi allo svolgimento dell’incarico previsto;
- d) Di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e) Di non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall’impiego presso la pubblica amministrazione;
- f) Di essere iscritto all’Albo Regionale del personale docente e non docente e, subordinatamente, essere iscritto all’Elenco Formatori 2° livello;
- g) Di possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- h) Di possedere comprovata esperienza sia professionale che didattica con riguardo all’ambito d’insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida;
- i) Di possedere competenze, tecniche e metodologiche, coerenti con gli ambiti formativi assegnati agli stessi;
- j)  Di essere iscritto all’Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale
- k)  Di essere iscritto all’Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale.

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

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.



Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)

e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

### AUTOCERTIFICAZIONE DI COERENZA E ADEGUATEZZA DELLE COMPETENZE POSSEDUTE

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)

in via/piazza \_\_\_\_\_

Avendo presentato la propria istanza di candidatura per la posizione di Formatore/Docente relativamente ai corsi ed ai moduli di seguito specificati (barrare la casella corrispondente ai moduli d’interesse)

CORSO: SOMMELIER - CS 1092 - ED 14868		
COMPETENZE - MODULI	CONOSCENZE	CANDIDATURA
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	Elementi di enologia	
	Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche	
	Terminologia tecnica in lingua straniera	
	Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci	
	Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande	
	Tecniche di stoccaggio merci	
	Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp	
	Progettazione e modellistica	
	Tecniche di degustazione	
	Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente	
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	



Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)

e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

<b>CORSO: OPERATORE DELLE CONFEZIONI - SARTO CONFEZIONISTA – CS 632 – ED 1074</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CANDIDATURA</b>
Interpretare il figurino	L’immagine moda	
	Merceoologia tessile	
Progettare il cartamodello	Laboratorio di modello	
	Correzioni e sfidettamenti	
Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	Laboratorio piazzamenti	
	Tecnologie di sala taglio	
Gestire la confezione del capo	Elementi di sicurezza	
	Laboratorio di confezione	
Riconoscere la classificazione delle non conformità	Classificazione dei difetti	
	Tecniche di pinzatura e rammendo	
	Le procedure per il controllo qualità	
	Perfezionamento al rammendo industriale	
Eeguire ricami a mano e/o a macchina	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	
	Composizione e scelta del disegno per il ricamo	
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

<b>CORSO: TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST) – CS 1077 - ED 14912</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CANDIDATURA</b>
Organizzare l'attività e la prestazione professionale	Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.	
	Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.	

Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

	Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.	
	Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze.	
	CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.	
	Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione.	
	Aspetti etici e deontologici.	
	Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio).	
	Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa.	
	Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte.	
	Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	
Sviluppare l'offerta di servizi	Canoni estetici correnti.	
	Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi.	
	Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico.	
	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.).	
	Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc.).	







Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

Gestire la relazione con il sistema cliente	Elementi di comunicazione.	
	Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita.	
	Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo.	
Sviluppare il progetto di trucco artistico	Storia del costume	
	Trucco nelle diverse epoche	
	Elementi di disegno a mano libera	
	Prodotti e strumenti professionali per il make up	
	Teoria dei colori –luci e ombre	
	Piani del volto	
	Teoria del trucco fotografico	
	Teoria del trucco moda e passerella	
Realizzare interventi di trucco artistico	Elementi di chimica e cosmetologia	
	Elementi di dermatologia	
	Studio del viso	
	Trucco correttivo	
	Base del trucco	
	Trucco della bocca	
	Trucco degli occhi	
	Principi del chiaro scuro, ombre e luci	
	Tecniche del trucco fotografico	
	Tecniche del trucco moda e passerella	
	Tecniche del trucco di scena	
	Effetti speciali	
Trucco invisibile, trucco giorno e sera		

Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro	Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica.	
	Strumenti per la sterilizzazione di oggetti.	
	Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.	
	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.	
	Principi di igiene e cura della persona	
	Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze.	
	CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.	
	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.	
Valutare l'erogazione del servizio	Aspetti di gestione della qualità di un processo.	
	Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.	
	Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.	
	Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	





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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

<b>CORSO: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE – CS 483 – ED 14937</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CANDIDATURA</b>
Collaborare con l'équipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	
	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	
	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	
	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	
	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	
	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	
	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	
Competenze trasversali obbligatorie	Manutenzione ordinaria degli strumenti	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

<b>CORSO: PIZZAIOLO (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)</b>		
<b>– CS 3277 – ED 14948</b>		
<b>COMPETENZE - MODULI</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CANDIDATURA</b>
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	
	Intolleranze alimentari e allergeni	



Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)

e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	
	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	
	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	
	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	
	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	
	Normative di igiene e sicurezza alimentare	
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	
	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	
	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	
	Metodi di pulizia e sanificazione	
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	
	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	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;	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari;	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	





Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	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 e al gluten free	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	
	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	
	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	
	Tecniche e metodi di impiattamento	
	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	
	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

CORSO: BIBLIOTECARIO - CS 1002 - ED 14965		
COMPETENZE - MODULI	CONOSCENZE	CANDIDATURA
Relazionarsi con il pubblico	La gestione dei servizi al pubblico	
	I servizi di reference	
	La comunicazione e la promozione della biblioteca	
Analizzare i documenti	Tecniche di catalogazione	

Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

	Principi di organizzazione del catalogo	
Organizzare la biblioteca	La pianificazione e la gestione delle risorse	
	Elementi di diritto amministrativo e di legislazione bibliotecaria	
	La conservazione e la tutela del patrimonio	
	Le strategie di gestione delle collezioni	
	Elementi di gestione delle risorse economiche	
Migliorare la biblioteca	Tecniche di valutazione della qualità dei servizi erogati	
	L'organizzazione e il potenziamento delle reti bibliotecarie	
Gestire strumenti e risorse digitali	Tecniche di digitalizzazione del patrimonio di tipo speciale	
	Tecniche di conservazione (repositories)	
	Tecniche di ricerca su banche dati	
	La normativa di settore e sul diritto d'autore	
	App ed editoria native digitali	
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

CORSO: TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA – CS 518 – ED 14972		
COMPETENZE - MODULI	CONOSCENZE	CANDIDATURA
Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	
	Strutture e servizi turistici del territorio	
	Tecniche di analisi della domanda turistica	
	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	
	Elementi di legislazione turistica	
Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	Tecniche di comunicazione e relazione	
	Elementi di networking	
	Elementi di marketing territoriale	

Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	Psicologia del turista	
	Tecniche di comunicazione e relazione	
	Tecniche di negoziazione e problem solving	
	Lingue straniere per il turismo	
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	
Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	
	Marketing dell'accoglienza turistica	
	Promozione turistica e web marketing	
	Lingue straniere per il turismo	
	Qualità del servizio	
Competenze trasversali obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

### DICHIARA

ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 di possedere i titoli coerenti ed adeguati alle competenze oggetto di candidatura;

Di possedere n. \_\_\_\_ anni **esperienza didattica** in merito all’ambito d’insegnamento per il quale si candida;

Di possedere n. \_\_\_\_ anni **esperienza professionale** in merito all’ambito d’insegnamento per il quale si candida

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

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.



Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)

e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00

Cofinanziato  
dall'Unione europeaRegione  
Siciliana

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

“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”

### SCHEDA AUTOVALUTAZIONE

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNT. MAX
<b>A1</b> Titolo di studio (titoli non cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	####	
	Laurea triennale	####	
	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado	####	
<b>A2</b> Titoli formativi post laurea	Titoli legalmente riconosciuti Corsi post-laurea, corsi di specializzazione, Master universitari e non, Dottorato di ricerca, seconda laurea	<b>2 punti</b> per ciascun Titolo (max 5 titoli)	
<b>A3</b> Titoli formativi	Titoli legalmente riconosciuti Corsi di Formazione Professionale, certificazioni lingue straniere, informatiche o altre certificazioni	<b>1 punto</b> per ciascun Titolo (max 5 titoli)	
<b>B1</b> Esperienza didattica	Esperienza di docenza nel settore/modulo oggetto di candidatura	<b>1 punto</b> per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	
<b>B2</b> Esperienza professionale	Esperienza professionale nel settore di riferimento	<b>1 punto</b> per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	
<b>B3</b> Iscrizione all’Albo dei Formatori	Iscrizione all’Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale Regione Siciliana	####	
<b>B4</b> Iscrizione all’Elenco dei Formatori	Iscrizione all’Elenco degli Operatori della Formazione Professionale Regione Siciliana	####	
<b>C1</b> Eventuale colloquio	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza, disponibilità e capacità	####	
<b>TOTALE</b>			

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Via Damiani Almeyda 5/a – Palermo – 90141 - tel. 091/6718280 - [www.cerf.it](http://www.cerf.it)e.mail: [info@cerf.it](mailto:info@cerf.it) - [cerf@legalmail.it](mailto:cerf@legalmail.it) - P.IVA 04537480826 - C.F. 97119790828 – Cap. Soc. € 500.000,00





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

#### INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali dell'utente sono utilizzati da CERF Società Consortile a r.l., che ne è titolare per il trattamento, nel rispetto dei principi di protezione dei dati personali stabiliti dal Regolamento GDPR 2016/679.

#### BASE GIURIDICA

1. Il conferimento dei dati è obbligatorio per tutto quanto è richiesto dagli obblighi legali e contrattuali e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli in tutto o in parte può dar luogo all'impossibilità di fornire i servizi richiesti. La società tratta i dati facoltativi degli utenti in base al consenso, ossia mediante l'approvazione esplicita della presente policy privacy e in relazione alle modalità e finalità di seguito descritte.

#### PERIODO DI CONSERVAZIONE

2. I dati obbligatori ai fini contrattuali e contabili sono conservati per il tempo necessario allo svolgimento del rapporto commerciale e contabile. I dati di chi non acquista o usufruisce di prodotti/servizi, pur avendo avuto un precedente contatto con dei rappresentanti dell'azienda, saranno immediatamente cancellati o trattati in forma anonima, ove la loro conservazione non risulti altrimenti giustificata, salvo che sia stato acquisito validamente il consenso informato degli interessati relativo ad una successiva attività di promozione commerciale o ricerca di mercato. Il periodo di conservazione dei dati è uguale alla durata del percorso formativo.

#### DIRITTI DELL'INTERESSATO

3. Ai sensi del Regolamento europeo 679/2016 (GDPR) e della normativa nazionale, l'interessato può, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla vigente normativa, esercitare i seguenti diritti:
  - richiedere la conferma dell'esistenza di dati personali che lo riguardano (diritto di accesso);
  - conoscerne l'origine;
  - riceverne comunicazione intelligibile;
  - avere informazioni circa la logica, le modalità e le finalità del trattamento;
  - richiederne l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati trattati in violazione di legge, ivi compresi quelli non più necessari al perseguimento degli scopi per i quali sono stati raccolti;
  - nei casi di trattamento basato su consenso, ricevere i propri dati forniti al titolare, in forma strutturata e leggibile da un elaboratore di dati e in un formato comunemente usato da un dispositivo elettronico;
  - il diritto di presentare un reclamo all'Autorità di controllo.
4. Titolare del trattamento dei Suoi dati personali è CERF Società Consortile a r.l.
  - p.iva: 04537480826
  - c.f. 97119790827
5. La scrivente Società ha nominato quali DPO (Data Protection Officer)
  - il/la Sig./Sig.ra Grasso Sandro, c.f. GRSSDR69M19G273T, che può essere contattato al seguente indirizzo email: [igconsult@libero.it](mailto:igconsult@libero.it).

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma

