



Fate Bene Fratelli srl



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

Prot. n.48/25

Catania, 14/08/2025



Spett.le
Servizio IX - Centro per l'Impiego di Catania Via
Nicola Coviello, 6
95128 Catania cpi.ct@certmail.regione.sicilia.it

Spett.le
Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione
Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale **Servizio 4 -
Programmazione e gestione degli interventi di formazione
professionale e formazione permanente e continua**
Viale Regione Siciliana, 33 - 90135 Palermo

Oggetto: Richiesta pubblicazione bando di selezione ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale docente E NON DOCENTE

Avviso pubblico n. 7/2023 seconda finestra per la costituzione catalogo regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE+SICILIA 2021/2027

Con la presente, il sottoscritto ARRABITO SALVATORE, nato a Scicli (RG) il 09/04/1966, CF rrbvst66d09i535c, nella qualità di Legale Rappresentante dell'Ente Fate Bene Fratelli Srl Via S. Vincenzo De Paoli, 3 95131 Catania Accreditamento (CIR) CIR KAA280 D.D.G. n. 787 del 25/06/2025, Partita IVA 03508120874 con sede legale in Catania Via S.Vincenzo De Paoli, 3 - 95131 Catania

Visto

Avviso pubblico n. 7/2023 seconda finestra per la costituzione catalogo regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE+SICILIA 2021/2027, al fine di dare la più ampia informazione e pubblicazione dell'intervento tramite anche la vostra bacheca,

Chiede

La pubblicazione dell'allegato bando di selezione ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale docente e non docente aggiuntivo a quello già in organico da impegnare nell'ambito dell'Avviso 7/2025 c/o le sedi formative di Catania, Biancavilla e Ramacca

Pertanto, unitamente alla presente, la scrivente

Trasmette

La seguente documentazione:

- Bando di selezione ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale docente e non docente
- All. A Domanda di candidatura
- All. B Dichiarazione dei titoli posseduti

coglie l'occasione per porgere cordiali saluti.

FATE BENE FRATELLI S.r.l.
Via G. D'Annunzio, 33
95128 CATANIA
Cod. Fisc. e P. IVA: 03508120874
CCIAA N. 72974/1998
Tel./Fax 095.381956

Il Legale Rappresentante
(Dott. Salvatore ARRABITO)



Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale Dipartimento della Formazione Professionale
Programma Fondo Sociale Europeo (FSE+) 2021-2027 Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"
Regolamento (UE) n. 2021/1060
Regolamento (UE) n. 2021/1057

Avviso n. 7 /2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 seconda finestra biennio 2025/2026
Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021/2027.



Fate Bene Fratelli s.r.l.
Via San Vincenzo dei Paoli n.3
Catania



14 AGO. 2025

BANDO PUBBLICO DIRECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE-NON DOCENTE
SEDEFORMATIVA:CATANIA-Via San Vincenzo dei Paoli n.3
SEDE FORMATIVA BIANCAVILLA (CT) Via Gramsci n 262
SEDE FORMATIVA RAMACCA VIA ERYKE' N 20

VISTO

Il Vademecum per l'attu- il DDG n. 1095 del 11/10/2023

-Decreto di approvazione dell'Avviso n.7/2023 avente ad oggetto "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati;
- il DDG n. 928 del 17/07/2025 Decreto di revisione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014 e relativi allegati. Apertura Seconda Finestra (2025/2026)); -

- azione del PRFSE+Sicilia;
- L'Art.5dellaLeggeregionale10 luglio 2018 n.°10;
- L'Art.15dellaLeggeregionalen.°23 del 2019;
- L'Art.6dell'Avviso7/2023 seconda finestra PRFSE*Sicilia che stabilisce l'obbligo di selezionare prioritariamente gli operatori iscritti nell'albo dei formatori o, in subordine il personale docente inserito nel registro dei formatori 2° livello;

CONSIDERATO

cheil Fate Bene Fratelli s.r.l. ha necessità di reperire personale,in aggiunta a quello in organico, adeguato a ricoprire i moduli proposti nei corsi formativi che saranno inseriti nel Catalogo formativo come specificato nel presente Bando, necessari alla realizzazione delle attività di cui all'Avviso 7/2023 seconda finestra;

SI EMANA

il presente bando di reclutamento, rivolto prioritariamente al Personale Docente iscritto all'Albo di cui all'art.5dellaL.R.n.10/2019 e ss.mm.ii.,da impegnare nei percorsi di formazione per adulti indicati nella tabella 1, che Fate Bene Fratelli s.r.l. presenterà con l'istanza di inserimento a Catalogo.

Si riporta di seguito il profilo e i moduli (aree di competenza) per i quali è necessario individuale i docenti formatori, che garantiscano la competenza necessaria alla realizzazione del corso.

I docenti interessati, al momento della presentazione della domanda, dovranno basare la propria candidatura sull'attinenza del titolo di studio e/o specializzazione professionale riferita ai moduli oggetto di candidatura.

Di seguito le aree di competenza (moduli) oggetto di docenza:



14 AGO 2025

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB	Scuola secondaria di I grado (licenza media inferiore)	Attestato di qualifica	354	200	554	15
---	--	------------------------	-----	-----	-----	----

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI	
<p>L'assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili facilita l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. Opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e dall'assistente di base e igienico-personale.</p>	
COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<p>1. Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia • Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale • Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche • Principi della comunicazione verbale e non verbale • Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo • Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità • Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie • Strumenti per la network analysis • Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali
<p>2. Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) • Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa • Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità • Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno • Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale • Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione • Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari
<p>3. Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni • Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa • Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali • Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza • Normativa in materia di protezione di dati personali • Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione • Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

<p>4 AGO. 2023</p> 	<ul style="list-style-type: none"> diverse disabilità Tecniche di primo soccorso Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe Elementi di etica professionale Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi Elementi di sociologia della disabilità Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
<p>4. Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</p>	<ul style="list-style-type: none"> Metodi e strumenti di valutazione della didattica Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale
<p>MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
<p>MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer ed della rete internet.
<p>MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<p>1. Collaborare alla gestione dei flussi informativi</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Corrispondenza commerciale Tecniche di segreteria Funzionalità del software applicativo d'ufficio
<p>2. Collaborare alla gestione amministrativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di tecnica commerciale Strumenti di incasso e pagamento Elementi di organizzazione aziendale
<p>MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI</p>	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul



14 AGO 2023

LUOGHI DI LAVORO	luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE

L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
1. Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di osservazione e comunicazione I bisogni primari: tecniche di base Sicurezza e prevenzione Tecniche di mobilitazione Elementi di primo soccorso Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative Elementi di igiene personale Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
2. Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	<p>Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria</p> <p>Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico</p> <p>Preparazione dei pasti</p> <p>Prevenzione incidenti domestici</p> <p>Elementi di igiene alimentare</p>
3. Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	<ul style="list-style-type: none"> Tipologia di utenza La relazione di aiuto: strategie e tecniche Tecniche di osservazione Teorie e tecniche di comunicazione Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro Etica e deontologia professionale
4. Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di osservazione e comunicazione Teorie e tecniche di comunicazione Strategie di apprendimento Teorie e tecniche di gestione di conflitti Tecniche di ascolto e comunicazione Elementi di psicologia relazione Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) Teorie e tecniche di relazione e socializzazione Elementi di psicologia sociale Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

14 AGO 2025



MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer edella rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzodella conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e darerisposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

MEDIATORE INTERCULTURALE

Il mediatore interculturale individua e veicola i bisogni dell'utente straniero, lo assiste e lo facilita ad inserirsi nel paese ospitante, svolge attività di raccordo tra l'utente e la rete dei servizi presenti sul territorio, promuove interventi rivolti alla diffusione della inter-culturalità. Nello specifico è un operatore sociale che svolge attività di intermediazione linguistica e culturale e di informazione tra il cittadino straniero e la società di accoglienza, favorendo la rimozione delle barriere culturali e linguistiche, la valorizzazione delle diversità culturali, l'integrazione socio-economica, la fruizione dei diritti e l'osservanza dei doveri di cittadinanza. Decodifica e interpreta i bisogni dello straniero e assicura un'adeguata risposta in termini di servizi pubblici e privati territoriali. Offre consulenza al singolo utente, alle famiglie, alle associazioni di immigrati rispetto ai diritti e doveri previsti dall'ordinamento italiano. Accompagna il cittadino straniero nell'accesso alle strutture sanitarie, giudiziarie, amministrative e favorisce l'inserimento nel mondo della scuola, del lavoro e della società in generale. Parallelamente aiuta le istituzioni italiane a relazionarsi con l'utente, favorendo la comunicazione con figure come medici, insegnanti, magistrati e avvocati, impiegati pubblici e operatori della formazione e dei servizi per l'impiego, personale delle carceri. Ha un'adeguata conoscenza della lingua italiana, una buona conoscenza delle lingue straniere ai fini della mediazione e dei codici culturali sottesi del gruppo immigrato di riferimento e dell'ambito situazionale in cui l'attività si svolge. è dotato di adeguate capacità comunicative, di relazione e di gestione dei conflitti.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Analizzare i bisogni e le risorse del cittadino straniero e il contesto di intervento 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di psicologia, sociologia e antropologia culturale. Tecniche di osservazione e metodologia della ricerca sociale. Modelli e teorie di analisi dei bisogni. Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione. Politiche sociali: il territorio come sistema di rete.
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo 	<p>Tecniche di comunicazione verbale e non verbale.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche di base della comunicazione e gestione dei conflitti. Comunicazione e mediazione interculturale. Tecniche di interpretariato. Cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta. Lingua e cultura italiana L2. Metodi e tecniche di ascolto e produzione orale. Metodi e tecniche di produzione scritta.
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Realizzare interventi di mediazione tra il cittadino straniero e i diversi contesti di riferimento, facilitando lo scambio tra immigrato e operatori, servizi, istituzioni, imprese del territorio di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia. La legislazione sull'immigrazione. Principi legislativi del diritto internazionale comunitario e nazionale sulla tutela dei diritti umani. Elementi della Costituzione Italiana. Educazione ai diritti/doveri di cittadinanza. Strategie di contrasto alla discriminazione e di sostegno alle pari opportunità. Sviluppo di comunità e lavoro di rete Strategie di mediazione dei conflitti Medicina sociale ed educazione sanitaria.
<ul style="list-style-type: none"> 4 - Progettare interventi di orientamento e percorsi di integrazione interculturale nei 	<ul style="list-style-type: none"> Rappresentazione sociale dello Straniero e delle correlate percezioni collettive in diversi ambiti sociali. Processi di formazione e di superamento di stereotipo, stigma e pregiudizio e il ruolo dei media nella loro veicolazione.



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

04 AGO. 2025



differenti contesti di vita	<ul style="list-style-type: none"> • Processi e fasi che caratterizzano le relazioni interculturali. • Teorie e tecniche di progettazione. • Teorie e tecniche di valutazione. • Finalità e tecniche della documentazione professionale. • Legislazione e organizzazione dei servizi. • Elementi di diritto di famiglia.
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer ed della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

OPERATORE TECNICO SUBACQUEO

L'operatore tecnico subacqueo - OTS è un operatore addetto ai servizi portuali, in grado di effettuare immersioni ed emersioni in sicurezza per realizzare rilevazioni, lavorazioni di costruzione e manutenzione in subacquea, provvedere alle operazioni di regolazione e gestione degli interventi in superficie, utilizzando le attrezzature e le apparecchiature adeguate. Le attività subacquee svolte dall'OTS sono riconducibili a lavorazioni metalliche sottomarine (tagli e demolizioni di strutture metalliche, installazione e manutenzione di tubazioni, condotte e cavi, saldature, costruzione di strutture e manufatti metallici); ricerche sottomarine, anche attraverso riprese video, per reperire informazioni in ambito portuale; manutenzione delle aree portuali e degli impianti eventualmente ivi esistenti (scavi e sbancamenti subacquei in ambito portuale, manutenzione ordinaria o straordinaria del porto bonifica dei fondali marini del porto); manutenzione ordinaria o straordinaria di grandi imbarcazioni in ambito portuale e relative adiacenze; soccorso e salvataggio. L'OTS è iscritto in un apposito registro tenuto dal comandante del porto presso cui opera, in possesso del Libretto di ricognizione, rilasciato a seguito dell'iscrizione nel registro stesso secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale 13 gennaio 1979. Ai sensi della normativa vigente l'operatività dell'operatore tecnico subacqueo è circoscritta alle acque portuali e relative adiacenze.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Effettuare l'immersione e l'emersione in sicurezza con attrezzatura SCUBA e Surface 	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di fisica subacquea (caratteristiche e proprietà dei liquidi e dei gas, comportamento della luce e del suono in immersione, assetto degli oggetti in acqua). • Sistemi di misurazione metrico ed imperiale. • Principi di fisiologia subacquea (struttura e funzioni del corpo umano). • Patologie da immersione derivanti dalla pressione sul corpo umano. • Principi generali relativi alle attrezzature, sistemi, tecniche di immersione. • Attrezzatura base per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie. • Procedure operative e di sicurezza per immersione SCUBA e con aria dalla superficie. • Tabelle di decompressione (standard, con decompressione in superficie) e tabelle terapeutiche. • Possibili rischi in immersione. • Camere di compressione (linee guida, funzioni, ruoli e compiti degli assistenti, procedure di Sicurezza). • Pericoli e le procedure necessarie per immergersi in sicurezza in acque contaminate. • Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Supportare l'immersione 	<ul style="list-style-type: none"> • Ruoli presenti in un team di superficie e le relative responsabilità • Procedure di superficie pre-immersione e post immersione



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

4 AGO. 2025



<p>ed emersione subacquea</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemi di comunicazione in immersione per operazioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE) • Elementi di primo soccorso • Tipologie di malattie riconducibili o meno all'immersione • Procedure per affrontare situazioni di emergenza • Principi di marineria (maree e loro influenza sulle operazioni subacquee, carteggio e rudimenti di navigazione, principi per la conduzione di piccole imbarcazioni in zone portuali o sottocosta) • Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee
<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Effettuare lavorazioni subacquee 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE) • Nodi e procedure di sicurezza associate • Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) • Attrezzi manuali e procedure di sicurezza associate • Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza • Tipi di esplosivi subacquei e procedure di utilizzo in sicurezza • Metodi di ricerca subacquea • Principi per la redazione di rapporti scritti o illustrati • Tecniche di ispezione visiva • Tecniche per costruzioni subacquee (colate di cemento, stoccaggio, insacchettamento) • I principi di ingegneria subacquea per semplici lavori di costruzione subacquea • Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza e lavorazioni subacquee in SCUBA e Surface • Principi di topografia subacquea
<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Approntamento attrezzature e apparecchiature lavorazioni subacquee 	<ul style="list-style-type: none"> • Schede di manutenzione pianificata, Liste di controllo Pre o Post immersione, normativa relativa (nazionale). • Procedure di superficie pre-immersione e post immersione relative ai controlli su attrezzature e macchinari. • Nodi e procedure di sicurezza associate. • Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza. • Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) e procedure di utilizzo e sicurezza. • Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE). • Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee SCUBA (mute, attrezzatura personale, sistemi di comunicazione subacquea, compressori di alta e bassa pressione e loro filtri d'aria). • Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee con aria dalla superficie (pannelli riduttori, caschi per immersione con fornitura d'aria in continua ed a richiesta, camera iperbarica a 2 compartimenti, ombelicali, sistemi di comunicazione, compressori ad alta e bassa pressione e cambio dei filtri per l'aria, mute). • Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana



	sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

OPERATORE DI SCALO

L'Operatore di scalo gestisce le attività connesse al trasporto aereo nell'ambito dell'area passeggeri. e' un profilo polifunzionale, in grado di operare in piu' punti dell'aeroporto, svolgendo attività correlate a quelle dei colleghi. Nell'area passeggeri, puo' effettuare il servizio di biglietteria, di check-in e imbarco e di assistenza agli arrivi. Per il settore biglietteria, fornisce informazioni e segue la prenotazione, l'emissione dei documenti di viaggio, e la regolarizzazione di eventuali eccedenze bagagli; al check-in esegue i controlli su documenti e conformita' dei bagagli, l'assegnazione dei posti e altre operazioni di imbarco; agli arrivi fornisce assistenza ai passeggeri, cura le assistenze speciali (bambini, portatori di handicap, malati, ecc.) ed i casi di ritardo, smarrimento e danneggiamento bagagli.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Effettuare il servizio di biglietteria aeroportuale 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di customer care Lingua Inglese Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza aeroportuale Normative di Compagnia Normative IATA Norme per il trasporto del bagaglio a mano Nozioni di qualita' del servizio Operazioni di scalo Procedura di emissione vendita biglietti Processi operativi del Sistema aeroportuale
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Effettuare il servizio di check-in e di imbarco 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di customer care Lingua Inglese Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza aeroportuale Normative di Compagnia Normative IATA Norme per il trasporto del bagaglio a mano Nozioni di qualita' del servizio Operazioni di scalo Procedura di emissione vendita biglietti Processi operativi del Sistema aeroportuale
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Garantire assistenza ed informazioni ai passeggeri 	<ul style="list-style-type: none"> Modelli e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione interpersonale Modelli e tecniche di customer care e di qualita' del servizio Modelli e tecniche di gestione del conflitto Comunicazione professionale in lingua inglese per l'erogazione di informazioni ed assistenza Procedure di gestione dei transiti Caratteristiche e funzionalita' dei principali software per la gestione delle informazioni aeroportuali



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

14 AGO 2025



<ul style="list-style-type: none"> 4 - Effettuare il servizio di assistenza al recupero bagagli 	<ul style="list-style-type: none"> Modelli e standard di qualità del servizio lost and found Procedure di gestione del servizio di ricerca Caratteristiche e funzionalità del sistema informativo dedicato (WORLDTRACER) Pratiche e documentazione relative a smarrimenti, danneggiamenti, ritrovamenti e riavviamenti dei bagagli Normativa e regolamentazioni relative al servizio di lost and found
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

COORDINATORE VOLI

Il Coordinatore voli è un profilo aeroportuale che assicura l'adeguatezza e la disponibilità delle piazzole di parcheggio dell'aeromobile all'interno degli aeroporti, in relazione agli orari di arrivo/partenza dei voli. Coordina a terra l'attività pianificata dalla torre di controllo per ciò che riguarda i parcheggi degli aerei e verifica in caso di ritardi dei voli gli eventuali spostamenti di piazzole di parcheggio; monitora costantemente le condizioni di sicurezza della fase di parcheggio: la corretta viabilità dei mezzi, l'assenza di ostacoli e pericoli in caso di stato di moto dell'aeromobile. Effettua il passaggio di informazioni con comandante e pilota, la certificazione di piani di carico e orari e l'aggiornamento delle informazioni di volo al pubblico. Garantisce anche il corretto passaggio delle informazioni da terra al comandante ed interviene secondo un protocollo stabilito in caso di emergenze.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Effettuare il passaggio di informazioni con comandante e pilota 	<ul style="list-style-type: none"> Normative IATA Mappe e carte aeronautiche Piani di volo Normative di Compagnia Inglese Bollettini e carte meteo, NOTAMS Normative ICAO.
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Effettuare l'aggiornamento delle informazioni di volo al pubblico 	<ul style="list-style-type: none"> Fraseologia aeronautica Normative di compagnia Normative IATA Regolamentazione aeronautica
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Effettuare la certificazione di piani di carico e orari 	<ul style="list-style-type: none"> Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze Normative di Compagnia Normative IATA Processi operativi del sistema aeroportuale Regolamentazione aeronautica Procedure di controllo e compilazione documenti di trasporto Organizzazioni aviazione nazionali/internazionali (ICAO,...) Normative ICAO
<ul style="list-style-type: none"> 4 - Controllare le piazzole di parcheggio degli aeromobili 	<ul style="list-style-type: none"> Operazioni di scalo Normative IATA Normative di Compagnia Procedure di sicurezza in fase di decollo/atterraggio Regolamentazione aeronautica Normative ICAO



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana



	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemi per evitare le collisioni (di bordo e basati a terra) • Strumenti di Logistic Planning • Sistema di numerazione e orientamento delle piste
<ul style="list-style-type: none"> • 5 - Effettuare la gestione delle emergenze interno campo 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolamentazione aeronautica • Normative IATA • Normative di Compagnia • Normative ICAO • Organizzazioni aviazione nazionali/internazionali (ICAO,...) • Strumenti di Logistic Planning • Apparati ATC (Radio, VDF/UDF, radar, ecc.) • Elementi di gestione logistica interna ed esterna • Equipaggiamenti di emergenza aerei • Servizio di allarme (ALS/Alerting service)
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

ADDETTO ALLA MANUTENZIONE E SISTEMAZIONE AREE VERDI

L'addetto alla manutenzione e sistemazione aree verdi sviluppa competenze relative alle tecniche di manutenzione aree verdi, parchi e giardini. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire a livello esecutivo nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'orticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure culturali, potatura e moltiplicazione delle piante. Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale 	<ul style="list-style-type: none"> • Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi • Tecniche di approntamento • Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi
<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi 	<ul style="list-style-type: none"> • Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture • Elementi di idraulica legati al settore • Elementi di meccanica legati al settore • Forme di alloggiamento • Forme di ricoveri
<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino
<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi fertilizzanti del suolo • Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

14 AGO. 2025



coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	<ul style="list-style-type: none"> • Esigenze nutrizionali • Fertilizzanti e concimi • Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici • Principali sistemi e forme di produzioni • Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante • Principali tecniche di raccolta dei prodotti
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

ADDETTO PANIFICATORE -PASTICCIERE

L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene e HACCP • Tecniche di pianificazione • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature.
<ul style="list-style-type: none"> • - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia e merceologia alimentare • Tecniche di impasto, lievitazione e cottura • Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche • Standard di qualità dei prodotti da forno • Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro • Tecnologie e metodi di stoccaggio
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del



14 AGO. 2025

quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico 	<ul style="list-style-type: none"> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici Principali terminologie tecniche di settore Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti Simbologia impianti elettrici Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione Tipologie di impianti elettrici
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche dei conduttori elettrici Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) Modalità di cablaggio Schemi elettrici Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico Tipologie di isolamento
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

COLLABORATORE DI SALA BAR

Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del 	<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Principali terminologie tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

14 AGO. 2025



sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione Tecniche di servizio base ed avanzate Tipologie di servizio banqueting
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici Tecniche di servizio al tavolo
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

SOMMELIER

Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.

COMPETENZE - MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di enologia Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche Terminologia tecnica in lingua straniera Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini 	<ul style="list-style-type: none"> 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)
<ul style="list-style-type: none"> 3 -Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp Progettazione e modellistica Tecniche di degustazione Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana



14 AGO 2025

ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

PIZZAIOLO (adetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali 	<ul style="list-style-type: none"> 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 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.
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> 4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo 	<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> 5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, propri? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari; Standard di qualità dei prodotti alimentari; Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
<ul style="list-style-type: none"> 6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, propri? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

14 AGO. 2025



processo	<p>free</p> <ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> 7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini 	<ul style="list-style-type: none"> 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
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB

L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Utilizzare l'ambiente operativo 	<ul style="list-style-type: none"> Architettura e componenti hardware e software del sistema Introduzione alle reti Funzionalità dell'ambiente operativo Software per il trattamento dati Trattamento testi per il web Elementi di comunicazione mediale.
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Utilizzare le risorse del Web 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud Web application Tutela e sicurezza dei dati in rete Social network
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI DI AMMISSIONE

FATE BENE FRATELLI SRL - P.IVA: 03508120874 - CIR KAA280 Via San Vincenzo dei Paoli n,3, - 95100 Catania Pec: fatebenefratelli@pec.it
 Email: fatebenefratelliformazione@gmail.com tel. 095/0906586



Al momento della presentazione della domanda per la partecipazione alla selezione, i candidati dovranno possedere i seguenti requisiti (**allegato A**):

- Cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- non essere interdetto dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- di non essere stato licenziato o dispensato dall'impiego presso pubblica amministrazione;
- di essere iscritto nell'albo di cui all'art.5 della L.R. 10/2019 o in subordine nel Registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla L.R. 23/2019 e ss.mm.ii
- di avere preso visione del Bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo

copia iscrizione Albo o Registro dei Formatori – Circolare 2 del 12/09/2022 estratta dal link <http://sarf/formasicilia.it/>

Il candidato dovrà comprovare attraverso apposita dichiarazione (**allegato B**) il possesso delle competenze professionali e tecniche coerenti con ciascun settore di riferimento dei corsi/moduli per i quali presenta candidatura con relativi mesi di esperienza professionale e/o esperienze didattiche pregresse e similari per l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta candidatura, con relativi mesi di esperienza.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente Bando.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE

Gli interessati a proporre la propria candidatura dovranno presentare:

- Istanza di partecipazione secondo il modello allegato (All. A) al presente bando e disponibile nel sito internet <https://fbformazione.com>
- Copia del documento di identità in corso di validità e copia del Codice Fiscale;
- copia del titolo di studio o dichiarazione equipollente;
- Curriculum Vitae in formato europeo o Europass, firmato e datato;
- Informativa sul trattamento dei dati personali;
- Ogni eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e le capacità in relazione all'oggetto dell'incarico.

Sono ritenute nulle le domande prive di firma, incomplete o mancanti di uno solo dei documenti richiesti. Le istanze, corredate dalla suddetta documentazione, dovranno pervenire **entro e non oltre giorno 30/08/2025** esclusivamente con una delle seguenti modalità:

- **Tramite posta elettronica certificata (PEC)** al seguente indirizzo: fatebenefratelli@pec.it, recante all'oggetto la dicitura "COGNOME_NOME_DOMANDA BANDO PUBBLICO_AVVISO 7/2023 seconda finestra"; tutti i documenti dovranno pervenire in un unico file formato PDF rinominato COGNOME_NOME;
- **A mezzo posta raccomandata semplice**, in busta chiusa, al seguente indirizzo: **Fate Bene Fratelli srl Via San Vincenzo dei Paoli, n.3 – 95131 Catania.**

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

Il rispetto delle termine di presentazione delle domande consegnate brevi manu sarà accertato dall'Ente mediante l'apposizione sulle stesse della data di acquisizione.

Le domande pervenute oltre il termine stabilito, ovvero inviate con mezzi diversi da quelli indicati, come anche quelle incomplete riguardo i dati e la documentazione richiesti, non saranno ammesse a selezione.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Le selezioni si svolgeranno presso la sede di Fate Bene Fratelli s-r-l, **Via San Vincenzo dei Paoli n.3, – 95131 Catania**, in ordine di protocollo di ricezione delle domande.

Nei giorni 04/09/2025 dalle ore 16-00 alle ore 20.00 e giorno 05/09/2025 dalle ore 16.00 alle ore 20.00 saranno comunicate con apposito avviso sul sito <https://fbfformazione.com/> I candidati assenti



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

14 AGO. 2025



saranno considerati rinunciatori.

La selezione del Personale Docente avverrà sulla base dei curricula, dei titoli dichiarati, dell'eventuale documentazione prodotta da ciascun candidato e dal risultato di un colloquio individuale, volto ad approfondire le esperienze e le competenze tecniche e professionali specifiche sui singoli moduli didattici oggetto di candidatura.

La Commissione, appositamente nominata, a suo insindacabile giudizio, verificherà l'ammissibilità delle candidature e l'effettivo possesso dei requisiti minimi richiesti, procederà, quindi, alla comparazione dei curricula pervenuti secondo i seguenti criteri di valutazione:

TITOLI	PUNTEGGIO
Diploma	10
Laurea triennale	12
Laurea Magistrale	15
Altri titoli specifici pertinenti l'incarico(Master,Specializzazioni,Abilitazioni,Dottorati)	5
TOTALE AREA TITOLI	MAX20punti
ESPERIENZA DIDATTICA 3ANNI	10
ESPERIENZA DIDATTICA 7ANNI	15
ESPERIENZA DIDATTICA 10ANNI	25
ESPERIENZA PROFESSIONALE 3ANNI	10
ESPERIENZA PROFESSIONALE 7ANNI	15
ESPERIENZA PROFESSIONALE 10ANNI	25
TOTALE ESPERIENZA DIDATTICA E PROFESSIONALE	MAX50punti
COLLOQUIO MOTIVAZIONALE	10
COLLOQUIO INDIVIDUALE	20
TOTALE COLLOQUIO	MAX30 punti
TOTALE VALUTAZIONE	MAX100punti

Ultimate le procedure di selezione, ove le istanze positive superassero il numero dei posti messi a bando per ciascun profilo, la Commissione redigerà una graduatoria sulla base dei punteggi attribuiti a titoli, esperienze didattiche e professionali, colloqui individuali, appartenenza all'Albo dei formatori o registro elenco dei formatori di 2° livello.

ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE

FATE BENE FRATELLI s.r.l. può disporre, in qualsiasi momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché 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'apposito modulo scaricabile dal sito;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente sottoscritte;
- non debitamente compilate;
- pervenute con mezzi diversi da quelli indicati;
- pervenute in formato PDF illeggibile;



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

11.4 AGO. 2025



- curriculum informati diversi da quelli richiesti.

CONFERIMENTO DELL'INCARICO

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera d'incarico e con la regolare sottoscrizione di regolare contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrati nel profilo, nell'area e nel livello economico, secondo la disciplina prevista dal CNL della Formazione Professionale vigente al momento dell'assunzione od al contratto di prestazione professionale (per i titolari di Partita IVA e/o per gli iscritti an albi professionali secondo le normative vigenti.

Se il candidato dovesse essere un dipendente della Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli dovrà produrre l'autorizzazione dell'amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D.Lgs.30/03/2001 n.65 art.11). La stipula del contratto sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L'Ente si riserva di non procedere all'assegnazione dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali, nonché si riserva di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del 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.

ULTERIORI PRECISAZIONI

L'Ente con il presente Bando, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non quelli successivamente assunti con la sottoscrizione di un eventuale contratto di lavoro. L'Ente si riserva, inoltre, la facoltà di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per motivi organizzativi, tecnico-operativi che impongano la mancata attivazione o la revoca del progetto o parte di esso.

PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Del presente Bando (con **All. A e B**) viene dato avviso pubblico mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento regionale della Formazione Professionale nonché mediante pubblicazione sul sito <https://fbfformazione.com>.

Il presente Bando vale come comunicazione ufficiale di convocazione degli aspiranti candidati.

Trattamento dati personali

Nella gestione delle domande di cui al presente Bando **FATE BENE FRATELLI s.r.l.** osserverà le disposizioni sul trattamento dei dati personali e sulla tutela della privacy stabiliti dal D.L. 2018/101 da GDPR - Regolamento dell'UE

2016/679.

Per ulteriori informazioni: FATE BENE FRATELLI s.r.l., Via San Vincenzo Dei Paoli, n. 3
Catania Tel: 095-0906586 mail: fbfformazione.com

VIGILANZA E CONTROLLO

I corsi sono sottoposti alla vigilanza e controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale della Formazione Professionale.



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

14 AGO 2025



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. B - Autocertificazione requisiti Progetto cofinanziato dal PR FSE+ SICILIA 2021-2027 generali di ammissione); 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 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. La valutazione dell'esistenza del possesso dei requisiti è demandata al giudizio insindacabile della Commissione Esaminatrice nominata dall'Ente. 3. POSIZIONI DISPONIBILI La presente procedura è rivolta alla ricerca, alla selezione e al reclutamento di personale non docente da impiegare, nell'ambito delle attività corsuali indicate in epigrafe e per le posizioni non coperte da personale interno, per le funzioni e mansioni di seguito indicate:

AREA FUNZIONALE FIGURA PROFESSIONALE RUOLI E COMPITI

EROGAZIONE Tutor Garantire, secondo il calendario fissato prima dell'inizio del Corso, la propria presenza in aula, esercitando una puntuale e costante osservazione delle relative dinamiche; Supportare gli allievi nelle attività formative; Svolgere funzioni di raccordo fra partecipanti, docenti ed Ente; Monitorare lo svolgimento dei programmi didattici di ciascun modulo; Curare la corretta compilazione del Registro Didattico da parte di allievi e docenti; Gestire eventuali variazioni del calendario/programina formativo e compilare i relativi Registri; Fornire agli allievi i materiali didattici; Gestire le procedure relative a permessi, rinunce, dimissioni d'ufficio e subentri degli allievi; Gestire il monitoraggio delle presenze allievi e docenti; Assistere i docenti in merito a esigenze di carattere logistico e organizzativo attinenti la didattica; Sostituire i docenti nel caso di assenza che non consenta sostituzioni da parte di altri docenti; Assicurare la consegna da parte di ciascun docente dei test verifica e del programma didattico svolto; gestire le sessioni di verifica e valutazione didattica delle attività; Gestire le procedure di valutazione delle attività; Curare la fase organizzativa degli stage e monitorarne lo svolgimento; Curare l'organizzazione delle visite didattiche e accompagnare gli allievi; Curare l'organizzazione dei previsti incontri tematici con imprenditori e professionisti presso la sede di erogazione delle attività; Collaborare alla predisposizione della documentazione necessaria per lo svolgimento degli esami finali. Progetto cofinanziato dal PR FSE+ SICILIA 2021-2027 **AMMINISTRAZIONE Operatore Amministrativo** e di Segreteria Archiviazione, in formato cartaceo e in formato elettronico, della documentazione allievi e docenti e della documentazione corsi; Registrazione presenze allievi e docenti su file di



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana



14 AGO. 2025

monitoraggio; Predisposizione delle comunicazioni agli uffici di controllo e archiviazione delle relative copie; Cura degli aspetti logistici e di quelli relative all'impiego delle risorse strumentali; Gestione del centralino telefonico; Commissioni esterne connesse alla gestione delle attività; Collaborazione alla predisposizione della modulistica-

Allegato A – Domanda di candidatura

“Avviso n. 7 /2023 seconda finestra per la Costituzione Catalogo regionale dell’offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE+ Sicilia 2021/2027”

FATE BENE FRATELLI s.r.l.
Via San Vincenzo dei Paoli, n.3
95100 Catania

Il/La sottoscritta nato/ a

Prov..... il residente in

cap via n.

Codice Fiscale tel.

cell. indirizzo mail

CHIEDE

di partecipare al Bando pubblico di reclutamento del personale docente-non docente di cui all’Avviso 7/2023 seconda finestra per i seguenti moduli:
(mettere una X sul puntino corrispondente al modulo di interesse)
(mettere una x sul quadrato di interesse sede)

Catania	<input type="checkbox"/>
Biancavilla	<input type="checkbox"/>

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI
L'assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili facilita l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità

FATE BENE FRATELLI SRL - P.IVA: 03508120874 – CIR KAA280 Via San Vincenzo dei Paoli n,3, . - 95100 Catania Pec: fatebenefratelli@pec.it
Email:fatebenefratelliformazione@gmail.com tel.095/0906586



14 AGO. 2025

nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. Opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e dall'assistente di base e igienico-personale.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
1. Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia • Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale • Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche • Principi della comunicazione verbale e non verbale • Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo • Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità • Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie • Strumenti per la network analysis • Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali
2-Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) • Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa • Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità • Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno • Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale • Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione • Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari
3-Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni • Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa • Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali • Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza • Normativa in materia di protezione di dati personali • Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione • Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità • Tecniche di primo soccorso • Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe • Elementi di etica professionale • Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare • Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi • Elementi di sociologia della disabilità • Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo • Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

14 AGO. 2020



	<p>nel contesto di vita del soggetto</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
4-Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	<ul style="list-style-type: none"> Metodi e strumenti di valutazione della didattica Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer edella rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzodella conversazione, le competenze base per capire e usare frasi edespressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e darerisposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania	<input type="checkbox"/>
Biancavilla	<input type="checkbox"/>
Ramacca	<input type="checkbox"/>

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
1-Collaborare alla gestione dei flussi informativi	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Corrispondenza commerciale Tecniche di segreteria Funzionalità del software applicativo d'ufficio
2-Collaborare alla gestione amministrativa	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di tecnica commerciale Strumenti di incasso e pagamento Elementi di organizzazione aziendale
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer edella rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzodella conversazione, le competenze base per capire e usare

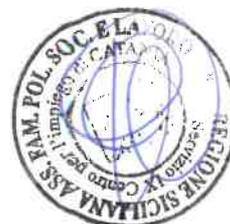


Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

4 AGO 2025



	frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e darerisposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
--	---

Catania

OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE

L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
1-Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di osservazione e comunicazione • I bisogni primari: tecniche di base • Sicurezza e prevenzione • Tecniche di mobilitazione • Elementi di primo soccorso • Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative • Elementi di igiene personale • Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci • Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
2-Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	<p>Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria</p> <p>Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico</p> <p>Preparazione dei pasti</p> <p>Prevenzione incidenti domestici</p> <p>Elementi di igiene alimentare</p>
3-Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia di utenza • La relazione di aiuto: strategie e tecniche • Tecniche di osservazione • Teorie e tecniche di comunicazione • Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro • Etica e deontologia professionale
4-Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di osservazione e comunicazione • Teorie e tecniche di comunicazione • Strategie di apprendimento • Teorie e tecniche di gestione di conflitti • Tecniche di ascolto e comunicazione • Elementi di psicologia relazione • Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi • Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) • Teorie e tecniche di relazione e socializzazione • Elementi di psicologia sociale • Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

14 AGO 2025



MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer edella rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzodella conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e darerisposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania

MEDIATORE INTERCULTURALE

Il mediatore interculturale individua e veicola i bisogni dell'utente straniero, lo assiste e lo facilita ad inserirsi nel paese ospitante, svolge attività di raccordo tra l'utente e la rete dei servizi presenti sul territorio, promuove interventi rivolti alla diffusione della inter-culturalità. Nello specifico è un operatore sociale che svolge attività di intermediazione linguistica e culturale e di informazione tra il cittadino straniero e la società di accoglienza, favorendo la rimozione delle barriere culturali e linguistiche, la valorizzazione delle diversità culturali, l'integrazione socio-economica, la fruizione dei diritti e l'osservanza dei doveri di cittadinanza. Decodifica e interpreta i bisogni dello straniero e assicura un'adeguata risposta in termini di servizi pubblici e privati territoriali. Offre consulenza al singolo utente, alle famiglie, alle associazioni di immigrati rispetto ai diritti e doveri previsti dall'ordinamento italiano. Accompagna il cittadino straniero nell'accesso alle strutture sanitarie, giudiziarie, amministrative e favorisce l'inserimento nel mondo della scuola, del lavoro e della società in generale. Parallelamente aiuta le istituzioni italiane a relazionarsi con l'utente, favorendo la comunicazione con figure come medici, insegnanti, magistrati e avvocati, impiegati pubblici e operatori della formazione e dei servizi per l'impiego, personale delle carceri. Ha un'adeguata conoscenza della lingua italiana, una buona conoscenza delle lingue straniere ai fini della mediazione e dei codici culturali sottesi del gruppo immigrato di riferimento e dell'ambito situazionale in cui l'attività si svolge. è dotato di adeguate capacità comunicative, di relazione e di gestione dei conflitti.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Analizzare i bisogni e le risorse del cittadino straniero e il contesto di intervento 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di psicologia, sociologia e antropologia culturale. Tecniche di osservazione e metodologia della ricerca sociale. Modelli e teorie di analisi dei bisogni. Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione. Politiche sociali: il territorio come sistema di rete.
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo 	<p>Tecniche di comunicazione verbale e non verbale.</p> <ul style="list-style-type: none"> Tecniche di base della comunicazione e gestione dei conflitti. Comunicazione e mediazione interculturale. Tecniche di interpretariato. Cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta. Lingua e cultura italiana L2. Metodi e tecniche di ascolto e produzione orale. Metodi e tecniche di produzione scritta.
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Realizzare interventi di mediazione tra il cittadino straniero e i diversi contesti di riferimento, facilitando lo scambio tra immigrato e operatori, servizi, istituzioni, imprese del territorio di riferimento 	<ul style="list-style-type: none"> Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia. La legislazione sull'immigrazione. Principi legislativi del diritto internazionale comunitario e nazionale sulla tutela dei diritti umani. Elementi della Costituzione Italiana. Educazione ai diritti/doveri di cittadinanza. Strategie di contrasto alla discriminazione e di sostegno alle pari opportunità. Sviluppo di comunità e lavoro di rete Strategie di mediazione dei conflitti Medicina sociale ed educazione sanitaria.
<ul style="list-style-type: none"> 4 - Progettare interventi di 	<ul style="list-style-type: none"> Rappresentazione sociale dello Straniero e delle correlate percezioni



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

14 AGO 2023



orientamento e percorsi di integrazione interculturale nei differenti contesti di vita	<p>collettive in diversi ambiti sociali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processi di formazione e di superamento di stereotipo, stigma e pregiudizio e il ruolo dei media nella loro veicolazione. • Processi e fasi che caratterizzano le relazioni interculturali. • Teorie e tecniche di progettazione. • Teorie e tecniche di valutazione. • Finalità e tecniche della documentazione professionale. • Legislazione e organizzazione dei servizi. • Elementi di diritto di famiglia.
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e darle risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania



OPERATORE TECNICO SUBACQUEO

L'operatore tecnico subacqueo - OTS è un operatore addetto ai servizi portuali, in grado di effettuare immersioni ed emersioni in sicurezza per realizzare rilevazioni, lavorazioni di costruzione e manutenzione in subacquea, provvedere alle operazioni di regolazione e gestione degli interventi in superficie, utilizzando le attrezzature e le apparecchiature adeguate. Le attività subacquee svolte dall'OTS sono riconducibili a lavorazioni metalliche sottomarine (tagli e demolizioni di strutture metalliche, installazione e manutenzione di tubazioni, condotte e cavi, saldature, costruzione di strutture e manufatti metallici); ricerche sottomarine, anche attraverso riprese video, per reperire informazioni in ambito portuale; manutenzione delle aree portuali e degli impianti eventualmente ivi esistenti (scavi e sbancamenti subacquei in ambito portuale, manutenzione ordinaria o straordinaria del porto bonifica dei fondali marini del porto); manutenzione ordinaria o straordinaria di grandi imbarcazioni in ambito portuale e relative adiacenze; soccorso e salvataggio. L'OTS è iscritto in un apposito registro tenuto dal comandante del porto presso cui opera, in possesso del Libretto di ricognizione, rilasciato a seguito dell'iscrizione nel registro stesso secondo quanto previsto dal Decreto Ministeriale 13 gennaio 1979. Ai sensi della normativa vigente l'operatività dell'operatore tecnico subacqueo è circoscritta alle acque portuali e relative adiacenze.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Effettuare l'immersione e l'emersione in sicurezza con attrezzatura SCUBA e Surface 	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di fisica subacquea (caratteristiche e proprietà dei liquidi e dei gas, comportamento della luce e del suono in immersione, assetto degli oggetti in acqua). • Sistemi di misurazione metrico ed imperiale. • Principi di fisiologia subacquea (struttura e funzioni del corpo umano). • Patologie da immersione derivanti dalla pressione sul corpo umano. • Principi generali relativi alle attrezzature, sistemi, tecniche di immersione. • Attrezzatura base per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie. • Procedure operative e di sicurezza per immersione SCUBA e con aria dalla superficie. • Tabelle di decompressione (standard, con decompressione in superficie) e tabelle terapeutiche. • Possibili rischi in immersione. • Camere di compressione (linee guida, funzioni, ruoli e compiti degli assistenti, procedure di Sicurezza). • Pericoli e le procedure necessarie per immergersi in sicurezza in acque contaminate. • Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana



	<p>sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.</p>
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Supportare l'immersione ed emersione subacquea 	<ul style="list-style-type: none"> Ruoli presenti in un team di superficie e le relative responsabilità Procedure di superficie pre-immersione e post immersione Sistemi di comunicazione in immersione per operazioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE) Elementi di primo soccorso Tipologie di malattie riconducibili o meno all'immersione Procedure per affrontare situazioni di emergenza Principi di marineria (maree e loro influenza sulle operazioni subacquee, carteggio e rudimenti di navigazione, principi per la conduzione di piccole imbarcazioni in zone portuali o sottocosta) Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Effettuare lavorazioni subacquee 	<ul style="list-style-type: none"> Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE) Nodi e procedure di sicurezza associate Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) Attrezzi manuali e procedure di sicurezza associate Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza Tipi di esplosivi subacquei e procedure di utilizzo in sicurezza Metodi di ricerca subacquea Principi per la redazione di rapporti scritti o illustrati Tecniche di ispezione visiva Tecniche per costruzioni subacquee (colate di cemento, stoccaggio, insacchettamento) I principi di ingegneria subacquea per semplici lavori di costruzione subacquea Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza e lavorazioni subacquee in SCUBA e Surface Principi di topografia subacquea
<ul style="list-style-type: none"> 4 - Approntamento attrezzature e apparecchiature lavorazioni subacquee 	<ul style="list-style-type: none"> Schede di manutenzione pianificata, Liste di controllo Pre o Post immersione, normativa relativa (nazionale). Procedure di superficie pre-immersione e post immersione relative ai controlli su attrezzature e macchinari. Nodi e procedure di sicurezza associate. Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza. Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) e procedure di utilizzo e sicurezza. Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE). Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee SCUBA (mute, attrezzatura personale, sistemi di comunicazione subacquea, compressori di alta e bassa pressione e loro filtri d'aria). Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee con aria dalla superficie (pannelli riduttori, caschi per immersione con fornitura d'aria in continua ed a richiesta, camera iperbarica a 2



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana



	<p>compartimenti, ombelicali, sistemi di comunicazione, compressori ad alta e bassa pressione e cambio dei filtri per l'aria, mute).</p> <ul style="list-style-type: none"> Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania

OPERATORE DI SCALO

L'Operatore di scalo gestisce le attività connesse al trasporto aereo nell'ambito dell'area passeggeri. e' un profilo polifunzionale, in grado di operare in piu' punti dell'aeroporto, svolgendo attività correlate a quelle dei colleghi. Nell'area passeggeri, puo' effettuare il servizio di biglietteria, di check-in e imbarco e di assistenza agli arrivi. Per il settore biglietteria, fornisce informazioni e segue la prenotazione, l'emissione dei documenti di viaggio, e la regolarizzazione di eventuali eccedenze bagagli; al check-in esegue i controlli su documenti e conformita' dei bagagli, l'assegnazione dei posti e altre operazioni di imbarco; agli arrivi fornisce assistenza ai passeggeri, cura le assistenze speciali (bambini, portatori di handicap, malati, ecc.) ed i casi di ritardo, smarrimento e danneggiamento bagagli.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Effettuare il servizio di biglietteria aeroportuale 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di customer care Lingua Inglese Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza aeroportuale Normative di Compagnia Normative IATA Norme per il trasporto del bagaglio a mano Nozioni di qualita' del servizio Operazioni di scalo Procedura di emissione vendita biglietti Processi operativi del Sistema aeroportuale
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Effettuare il servizio di check-in e di imbarco 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di customer care Lingua Inglese Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza aeroportuale Normative di Compagnia Normative IATA Norme per il trasporto del bagaglio a mano Nozioni di qualita' del servizio Operazioni di scalo Procedura di emissione vendita biglietti Processi operativi del Sistema aeroportuale
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Garantire assistenza ed informazioni ai passeggeri 	<ul style="list-style-type: none"> Modelli e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione interpersonale Modelli e tecniche di customer care e di qualita' del servizio Modelli e tecniche di gestione del conflitto Comunicazione professionale in lingua inglese per l'erogazione di informazioni ed assistenza



14 AGO. 2025



	<ul style="list-style-type: none"> • Procedure di gestione dei transiti • Caratteristiche e funzionalita' dei principali software per la gestione delle informazioni aeroportuali
<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Effettuare il servizio di assistenza al recupero bagagli 	<ul style="list-style-type: none"> • Modelli e standard di qualita' del servizio lost and found • Procedure di gestione del servizio di ricerca • Caratteristiche e funzionalita' del sistema informativo dedicato (WORLDTRACER) • Pratiche e documentazione relative a smarrimenti, danneggiamenti, ritrovamenti e riavviamenti dei bagagli • Normativa e regolamentazioni relative al servizio di lost and found
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice
	<ul style="list-style-type: none"> •

Catania

COORDINATORE VOLI

Il Coordinatore voli e' un profilo aeroportuale che assicura l'adeguatezza e la disponibilita' delle piazzole di parcheggio dell'aeromobile all'interno degli aeroporti, in relazione agli orari di arrivo/partenza dei voli. Coordina a terra l'attivita' pianificata dalla torre di controllo per cio' che riguarda i parcheggi degli aerei e verifica in caso di ritardi dei voli gli eventuali spostamenti di piazzole di parcheggio; monitora costantemente le condizioni di sicurezza della fase di parcheggio: la corretta viabilita' dei mezzi, l'assenza di ostacoli e pericoli in caso di stato di moto dell'aeromobile. Effettua il passaggio di informazioni con comandante e pilota, la certificazione di piani di carico e orari e l'aggiornamento delle informazioni di volo al pubblico. Garantisce anche il corretto passaggio delle informazioni da terra al comandante ed interviene secondo un protocollo stabilito in caso di emergenze.

COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Effettuare il passaggio di informazioni con comandante e pilota 	<ul style="list-style-type: none"> • Normative IATA • Mappe e carte aeronautiche • Piani di volo • Normative di Compagnia • Inglese • Bollettini e carte meteo, NOTAMS • Normative ICAO.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Effettuare l'aggiornamento delle informazioni di volo al pubblico 	<ul style="list-style-type: none"> • Fraseologia aeronautica • Normative di compagnia • Normative IATA • Regolamentazione aeronautica
<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Effettuare la certificazione di piani di carico e orari 	<ul style="list-style-type: none"> • Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze • Normative di Compagnia • Normative IATA • Processi operativi del sistema aeroportuale • Regolamentazione aeronautica • Procedure di controllo e compilazione documenti di trasporto • Organizzazioni aviazione nazionali/internazionali (ICAO,...)



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana



	<ul style="list-style-type: none"> • Normative ICAO
<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Controllare le piazzole di parcheggio degli aeromobili 	<ul style="list-style-type: none"> • Operazioni di scalo • Normative IATA • Normative di Compagnia • Procedure di sicurezza in fase di decollo/atterraggio • Regolamentazione aeronautica • Normative ICAO • Sistemi per evitare le collisioni (di bordo e basati a terra) • Strumenti di Logistic Planning • Sistema di numerazione e orientamento delle piste
<ul style="list-style-type: none"> • 5 - Effettuare la gestione delle emergenze interno campo 	<ul style="list-style-type: none"> • Regolamentazione aeronautica • Normative IATA • Normative di Compagnia • Normative ICAO • Organizzazioni aviazione nazionali/internazionali (ICAO,...) • Strumenti di Logistic Planning • Apparati ATC (Radio, VDF/UDF, radar, ecc.) • Elementi di gestione logistica interna ed esterna • Equipaggiamenti di emergenza aerei • Servizio di allarme (ALS/Alerting service)
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DILAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzodella conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania	<input type="checkbox"/>
Biancavilla	<input type="checkbox"/>
Ramacca	<input type="checkbox"/>

ADDETTO ALLA MANUTENZIONE E SISTEMAZIONE AREE VERDI	
<p>L'addetto alla manutenzione e sistemazione aree verdi sviluppa competenze relative alle tecniche di manutenzione aree verdi, parchi e giardini. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire a livello esecutivo nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'ortifloricoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante. Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo.</p>	
COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • 1 - Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale 	<ul style="list-style-type: none"> • Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi • Tecniche di approntamento • Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi
<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Effettuare la cura, la 	<ul style="list-style-type: none"> • Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana



pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	<p>strutture</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di idraulica legati al settore • Elementi di meccanica legati al settore • Forme di alloggiamento • Forme di ricoveri
<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di ergonomia • Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino
<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi fertilizzanti del suolo • Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni • Esigenze nutrizionali • Fertilizzanti e concimi • Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici • Principali sistemi e forme di produzioni • Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante • Principali tecniche di raccolta dei prodotti
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> • Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania	<input type="checkbox"/>
Biancavilla	<input type="checkbox"/>
Ramacca	<input type="checkbox"/>

ADDETTO PANIFICATORE -PASTICCIERE	
<p>l'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.</p>	
COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene e HACCP • Tecniche di pianificazione • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature.
<ul style="list-style-type: none"> • - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme 	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia e merceologia alimentare • Tecniche di impasto, lievitazione e cottura • Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

14 AGO 2025



MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania	<input type="checkbox"/>
Ramacca	<input type="checkbox"/>

COLLABORATORE DI SALA BAR	
<p>Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.</p>	
COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni 	<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Principali terminologie tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di comunicazione Tecniche di servizio base ed avanzate Tipologie di servizio banqueting
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici Tecniche di servizio al tavolo
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania	<input type="checkbox"/>
----------------	--------------------------



14 AGO. 2025

SOMMELIER	
<p>Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.</p>	
COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef 	<ul style="list-style-type: none"> Elementi di enologia Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche Terminologia tecnica in lingua straniera Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini 	<ul style="list-style-type: none"> 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)
<ul style="list-style-type: none"> 3 - Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 	<ul style="list-style-type: none"> Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp Progettazione e modellistica Tecniche di degustazione Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania	<input type="checkbox"/>
Biancavilla	<input type="checkbox"/>
Ramacca	<input type="checkbox"/>

PIZZAIOLO (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	
<p>Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	
COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Gestire l'approvvigionamento degli 	<ul style="list-style-type: none"> Principi di qualità degli alimenti e materie prime Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà,



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

14 AGO 2025



<p>alimenti, semilavorati e altri materiali</p>	<p>geolocalizzazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; • Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini • Intolleranze alimentari e allergeni • 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.
<ul style="list-style-type: none"> • 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali 	<ul style="list-style-type: none"> • 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; • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
<ul style="list-style-type: none"> • 6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<ul style="list-style-type: none"> • 7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini 	<ul style="list-style-type: none"> • 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



14 AGO. 2025

	alimentari e al gluten free
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Catania	<input type="checkbox"/>
Biancavilla	<input type="checkbox"/>

OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB	
L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.	
COMPETENZE -MODULI	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> 1 - Utilizzare l'ambiente operativo 	<ul style="list-style-type: none"> Architettura e componenti hardware e software del sistema Introduzione alle reti Funzionalità dell'ambiente operativo Software per il trattamento dati Trattamento testi per il web Elementi di comunicazione mediale.
<ul style="list-style-type: none"> 2 - Utilizzare le risorse del Web 	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud Web application Tutela e sicurezza dei dati in rete Social network
MODULO: IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Allegato B

A tal fine, consapevole delle responsabilità civili e delle sanzioni penali previste dagli artt. 46, 47 e 76 del DPR 445/2000 cui va incontro in caso di dichiarazioni mendaci, falsità negli atti e



Cofinanziato dall'Unione europea



Regione Siciliana

14 AGO, 2025



uso di atti falsi

Il sottoscritto/anato ail.....

Residente aVia.....n.....

DICHIARA

- di avere la Cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- di godere dei diritti civili e politici nello stato di appartenenza;
- di non essere interdetto dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- di non essere stato licenziato o dispensato dall'impiego presso pubblica amministrazione;
- di essere iscritto nell'Albo di cui all'art.5 della L.R. 10/2018 e ss.mm.ii.;
- di essere inserito nel Registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla L.R. 23/2019 e ss.mm.ii.;
- di avere preso visione del Bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio: _____
- di essere nel seguente stato occupazionale _____
- di essere consapevole che gli esiti della valutazione saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca dell'Ente;
- che i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente; che le informazioni indicate nel CV sono veritieri;
- di essere in possesso dei requisiti di cui al sopraccitato avviso.

Di allegare alla presente istanza:

- copia del documento di identità in corso di validità e copia del Codice Fiscale;
- copia del titolo di studio o autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000;
- Curriculum Vitae in formato Europeo o Europass, firmato, datato e con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003; - Ogni eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e le capacità in relazione all'oggetto dell'incarico. - copia iscrizione Albo o Registro dei Formatori - Circolare 2 del 12/09/2022 estratta dal link <http://sarf/formasicilia.it/> - Allegato B - Dichiarazione dei titoli posseduti.

Luogo e data, Firma

__ (autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000) Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/03 e degli artt. 13 e 14 GDPR - Regolamento UE n. 2016/679.

Luogo e data, Firma

14 AGO. 2025



Domanda di iscrizione agli interventi FSE+

Decreto di revisione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014 e relativi allegati. Apertura Seconda Finestra (2025/2026)

Priorità 2 - "ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

Obiettivo specifico "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale."

(ESO 4.7)

Codice settore intervento - 151. Sostegno all'istruzione degli adulti (infrastrutture escluse)

Azione - "Formazione permanente"

Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 – Aggiornamento 2025

Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026)

DDG n. 928 del 17/07/2025

Fate Bene Fratelli srl



DICHIARA

- di essere iscritta/o al Centro per l'impiego SI NO

in caso affermativo, di essere iscritta/o al Centro per l'impiego di _____
dal (gg/mm/aaaa) _____

- di essere in possesso del seguente titolo di studio:

- 00 Nessun titolo
- 01 Licenza elementare/attestato di valutazione finale
- 02 Licenza media/avviamento professionale
- 03 Titolo di istruzione secondaria di II grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università: Qualifica di istituto professionale, Licenza di maestro d'arte, Abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, Attestato di qualifica professionale e Diploma professionale di Tecnico (I e FP), Qualifica professionale regionale di I livello (post-obbligo, durata => 2 anni)
- 04 Diploma di istruzione secondaria di II grado che permette l'accesso all'università
- 05 Qualifica professionale regionale/provinciale post diploma, Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), Diploma universitario o di scuola diretta a fini speciali (vecchio ordinamento)
- 06 Diploma di tecnico superiore (IFTS)
- 07 Laurea di primo livello (triennale), Diploma universitario, Diploma accademico di I livello (AFAM)
- 08 Laurea magistrale/specialistica di II livello, Diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), Diploma accademico di II livello (AFAM o di Conservatorio, Accademia di Belle Arti, Accademia d'arte drammatica o di danza, ISIAE vecchio ordinamento)
- 09 Titolo di dottore di ricerca

- di essere nella/e seguente/i situazione/i (è possibile barrare una o più caselle):

- 01 Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e senza figli a carico Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e in cui non vi sono figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 02 Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e con figli a carico Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e sono presenti figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 03 Genitore solo, senza lavoro e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne disoccupato o inattivo e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 04 Genitore solo, lavoratore e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne occupato e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 05 Persona proveniente da zone rurali
- 06 Senza dimora o colpito da esclusione abitativa Persona che vive in una delle seguenti quattro condizioni:
 1. Senzatetto (persone che vivono dove capita o in alloggi di emergenza)
 2. Esclusione abitativa (persone che vivono in alloggi per i senzatetto, nei rifugi delle donne, in alloggi per gli immigrati, persone che sono state dimesse dagli istituti e persone che beneficiano di un sostegno di lungo periodo perché senzatetto)

3. Alloggio insicuro (persone che vivono in situazioni di locazioni a rischio, sotto la minaccia di sfratto o di violenza)
4. Abitazione inadeguata (persone che vivono in alloggi non idonei, abitazioni non convenzionali, ad esempio in roulotte senza un adeguato accesso ai servizi pubblici come l'acqua, l'elettricità, il gas o in situazioni di estremo sovraffollamento)

07 Nessuna delle situazioni precedenti

- di essere nella seguente condizione sul mercato del lavoro:

- 01 In cerca di prima occupazione
 02 Occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in C.I.G.)
 03 Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità)
 04 Studente
 05 Inattivo diverso da studente (casalinga/o, ritirata/o dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione)



Caso "In cerca di prima occupazione" o "Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione"

Di essere alla ricerca di lavoro da (durata):

- 01 Fino a 6 mesi (< = 6)
 02 Da 6 mesi a 12 mesi (< = 12 mesi)
 03 Da 12 mesi e oltre (>12)
 04 Non disponibile

Caso "Occupato" (o C.I.G. Ordinaria)

a) Occupato presso l'impresa o ente:

- 01 Tipologia impresa: 1. Privata 2. Pubblica 3. P.A.
 02 Classe Dimensionale: 1. 1 - 9 2. 10 - 49 3. 50 - 249 4. 250 - 499 5. Oltre 500
 03 Settore economico _____
 04 Denominazione _____
 05 Via/piazza _____ numero civico _____ località _____ comune _____ provincia _____

b) Condizione rispetto a:

Rapporto di lavoro

- 01 Contratto a tempo indeterminato
 02 Contratto a tempo determinato
 03 Contratto di apprendistato
 04 Contratto di somministrazione, a chiamata, interinale
 05 Lavoro accessorio (voucher) – lavoro occasionale
 06 Co.co.co/co.co.pro (fino al 31.12.2015 salvo casi previsti da Legge)
 07 Lavoro a domicilio
 08 Autonomo
 09 Altro tipo di contratto

Posizione professionale

Lavoro dipendente

- 01 dirigente
 02 direttivo - quadro
 03 impiegato o intermedio
 04 operaio, subalterno e assimilati



Lavoro autonomo

- 01 imprenditore
 02 libero professionista
 03 lavoratore in proprio
 04 socio di cooperativa
 05 coadiuvante familiare

Condizione di vulnerabilità

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2021/1057 l'Amministrazione richiede ai partecipanti degli interventi FSE+ alcune informazioni in merito alla loro condizione di vulnerabilità ai fini dell'adempimento degli obblighi di monitoraggio e valutazione. **In questo caso i dati raccolti saranno resi pubblici solo in forma anonima e aggregata.** Secondo quanto previsto dal Reg.to (UE) 2016/679 all'art.9 in quanto i dati riportati comprendono una categoria speciale di dati personali.

Negli altri casi il conferimento **ha natura facoltativa**, ma qualora non si intendano fornire tali informazioni è necessario compilare e firmare la dichiarazione riportata nel box di seguito:

DA COMPILARSI SOLO NEI CASI DI CONFERIMENTO FACOLTATIVO DEI DATI QUALORA IL RICHIEDENTE NON INTENDA FORNIRE LE INFORMAZIONI SULLA CONDIZIONE DI VULNERABILITA'.

La/Il sottoscritto/a non intende fornire all'Amministrazione della Regione Siciliana le informazioni relative alla condizione di vulnerabilità così come previste di seguito nella Domanda di iscrizione agli interventi nell'ambito del PR Sicilia FSE+ 2021-2027.

La/il richiedente si trova nella/e seguente/i condizione/i di vulnerabilità (è possibile barrare una o più caselle):

- 01 Persona disabile Persona riconosciuta come disabile secondo la normativa settoriale
- 02 Migrante o persona di origine straniera Persona che si trova in una delle seguenti condizioni:
1. Persona con cittadinanza non italiana che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi), o
2. Persona nata all'estero e che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi) indipendentemente dal fatto che abbia acquisito o meno la cittadinanza italiana, o
3. Persona con cittadinanza italiana che risiede in Italia i cui genitori sono entrambi nati all'estero
- 03 Appartenente a minoranze (comprese le comunità emarginate come i Rom) Persona appartenente ad una minoranza linguistica o etnica, compresi i ROM



14 AGO 2025

- 04 Persona inquadrabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore)
- 05 Tossicodipendente/ex tossicodipendente
- 06 Detenuto/ex detenuto
- 07 Vittima di violenza, di tratta e grave sfruttamento
- 08 Altro tipo di vulnerabilità
- 09 Nessuna condizione di vulnerabilità

Ad esempio studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcolisti/ex alcolisti, altri soggetti presi in carico dai servizi sociali, ecc.

Collaborazione nella rilevazione dei risultati ottenuti a seguito della partecipazione all'intervento

Al fine di poter valutare i risultati degli interventi realizzati nell'ambito del Programma Regionale FSE+, così come previsto dai regolamenti europei in materia di FSE+, l'Amministrazione potrebbe avere la necessità di conoscere alcune informazioni in merito alla Sua condizione sul mercato del lavoro successivamente alla conclusione dell'intervento. Con la sottoscrizione della presente domanda il richiedente si impegna a collaborare con l'Amministrazione fornendo le informazioni eventualmente richieste mediante questionari da compilare on line o interviste telefoniche.

La/il sottoscritta/o dichiara infine di essere a conoscenza, come richiesto dal Bando di ammissione, che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione.

luogo

data

firma del/la richiedente

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

Informativa ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", art. 13:

- i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione all'intervento in argomento, per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché per la realizzazione di valutazioni e indagini statistiche sui destinatari degli interventi FSE+;
- il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale;
- i dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa;
- i dati raccolti potranno essere resi pubblici in forma anonima e aggregata;
- titolare del trattamento è la Regione Siciliana
- responsabile del trattamento è il dirigente del Dipartimento..... che si avvale di propri incaricati;
- in ogni momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

La/il sottoscritta/o, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e consapevole, in particolare, che il trattamento riguarderà anche dati "sensibili" di cui all'art. 4 comma 1 lett. d), nonché art. 26 del D.lgs. n. 196/2003, vale a dire i dati "idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale":

- presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati ai soggetti indicati nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la comunicazione dei dati sensibili dell'interessato)

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la diffusione dei dati nell'ambito indicato nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la diffusione dei dati sensibili diversi da quelli idonei a rivelare lo stato di salute dell'interessato; questi ultimi, infatti, non possono essere diffusi).

Firma leggibile

Riservato al Beneficiario

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 2000 la presente dichiarazione è stata

sottoscritta, previa identificazione del dichiarante, in presenza del dipendente addetto

.....

sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

Codice identificativo della domanda:



14 AGO. 2025

