

PROT. 5626

Modica, li 01/04/2026

Spett.le

Regione Siciliana
Dipartimento della Formazione Professionale
Servizio 4 -Programmazione e Gestione degli Interventi
di Formazione e Formazione Permanente Continua
Viale Regione Siciliana, 33 – 90129 Palermo
dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it

Regione Siciliana- Bandi di reclutamento personale e
allievi disposti da Enti di Formazione
pub.bandiformazione@regione.sicilia.it

Centro per l'Impiego di RAGUSA
cpi.rg@certmail.regione.sicilia.it

Centro per l'Impiego di PALERMO
cpi.pa@certmail.regione.sicilia.it

Centro per l'Impiego di CATANIA
cpi.ct@certmail.regione.sicilia.it

Centro per l'Impiego di MESSINA
cpi.me@certmail.regione.sicilia.it

Centro per l'Impiego di SIRACUSA
cpi.sr@certmail.regione.sicilia.it

Centro per l'Impiego di TRAPANI
cpi.tp@certmail.regione.sicilia.it

Oggetto: Avviso pubblico POC n. 1/2026 Programma Operativo Complementare POC
2014/2020 *Trasmissione e richiesta affissione Bando selezione docenti - Centro Studi
Universitari "Federico II"*

In allegato alla presente si trasmette quanto in oggetto.





REGIONE SICILIANA

Assessorato all'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale
Programma Operativo Complementare POC 2014 – 2020
Azione 5.1.1 Piano Regionale dei Servizi Formativi
Delibera CIPESS n.34/2025 del 23/07/2025

Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021-2027
Obiettivo di Policy 4 “Un’Europa più sociale”
Regolamento (UE) n. 2021/1060
Regolamento (UE) n. 2021/1057
Priorità 2 “ISTRUZIONE E FORMAZIONE”



Via Modica-Ispica, 15 – 97015 Modica
Tel: 0932 1612209 – Cell.: 335 1712202 – email: presidente@cestuni.com

Progetto: Titolo/Denominazione
CENTRO STUDI UNIVERSITARI FEDERICO II - TESEO

BANDO AD EVIDENZA PUBBLICA PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE/TUTOR, a valere sull'Avviso Pubblico POC 1/2026 PR FSE+ Sicilia 2021/2027, Avviso per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - D.D.G. n. 1126 del 19/03/2026

PER LE SEDI FORMATIVE

- DELLA PROVINCIA DI RAGUSA: MODICA, VIA MODICA-ISPICA n. 15;
- DELLA PROVINCIA DI PALERMO: PALERMO, VIA AUSONIA, n. 122
- DELLA PROVINCIA DI CATANIA: CATANIA, PIAZZA VERGA, n. 25
- DELLA PROVINCIA DI MESSINA: MESSINA, VIA LODI, n. 6
- DELLA PROVINCIA DI SIRACUSA: PACHINO, VIA ALDO MORO, n. 9
- DELLA PROVINCIA DI TRAPANI: TRAPANI, VIA CONTE AGOSTINO PEPOLI, n. 166

il CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”, con sede legale in Modica, via Modica-Ispica n. 15, Codice di Accreditamento CIR DAM 386 presso l'Assessorato della Pubblica Istruzione e Formazione Professionale della Regione Sicilia,

VISTI

- il D.D.G n. 1126 del 19/03/2026, con il quale il Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha approvato l'Avviso POC n. 1/2026 – Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di corsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia, con l'obiettivo specifico di “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”;
- il Vademecum per l'attuazione del Programma FSE + Sicilia 2021-2027;

CONSIDERATO

che il Centro Studi Universitari “Federico II” ha la necessità di selezionare personale docente adeguato a ricoprire i moduli proposti nei corsi formativi approvati con D.D.G n. 1126 del 19/03/2026 da realizzare presso le sedi di Modica (RG), Palermo (PA), Catania (CT), Messina (ME), Pachino (SR) e Trapani (TP)

EMANA

il presente bando di reclutamento, rivolto prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

ID CORSO	EDIZIONE	DENOMINAZIONE DEL PROFILO	SEDE FORMATIVA
CS971	ED16561	Addetto amministrativo segretariale	Catania
CS3373	ED16570	Operatore per attività di innesto e potatura	Catania
CS3375	ED16578	Operatore informatico di risorse web	Catania
CS3377	ED16586	Tecnico fibra ottica addetto alla posa, giunzione, collaudo cavi e cablaggio di centrali di telecomunicazione	Catania
CS3380	ED16590	Addetto installazione impianti idrosanitari	Catania
CS3382	ED16597	Installatore manutentore di impianti ad energia solare	Catania

CS3386	ED16606	Collaboratore di cucina	Catania
CS3388	ED16620	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Catania
CS4446	ED16627	Addetto banconiere - Gastronomia	Catania
CS4448	ED16631	Addetto banconiere - Macelleria	Catania
CS4450	ED16639	Panificatore	Catania
CS4453	ED16645	Addetto panificatore pasticciere	Catania
CS4456	ED16655	Addetto gelateria	Catania
CS4460	ED16658	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Catania
CS4470	ED16664	Conduttore impresa agricola	Catania
CS4473	ED16668	Addetto magazzino e logistica	Catania
CS4476	ED16672	Addetto vendite	Catania
CS4482	ED16680	Installatore manutentore di impianti di refrigerazione	Catania
CS4485	ED16684	Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione	Catania
CS4575	ED17053	Manutentore del verde	Catania
CS971	ED16558	Addetto amministrativo segretariale	Messina
CS3373	ED16568	Operatore per attività di innesto e potatura	Messina
CS3375	ED16580	Operatore informatico di risorse web	Messina
CS3377	ED16587	Tecnico fibra ottica addetto alla posa, giunzione, collaudo cavi e cablaggio di centrali di telecomunicazione	Messina
CS3380	ED16591	Addetto installazione impianti idrosanitari	Messina
CS3382	ED16598	Installatore manutentore di impianti ad energia solare	Messina
CS3386	ED16607	Collaboratore di cucina	Messina
CS3388	ED16621	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Messina



CS4446	ED16628	Addetto banconiere - Gastronomia	Messina
CS4448	ED16633	Addetto banconiere - Macelleria	Messina
CS4450	ED16641	Panificatore	Messina
CS4453	ED16646	Addetto panificatore pasticcere	Messina
CS4456	ED16652	Addetto gelateria	Messina
CS4460	ED16660	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Messina
CS4470	ED16665	Conduttore impresa agricola	Messina
CS4473	ED16670	Addetto magazzino e logistica	Messina
CS4476	ED16673	Addetto vendite	Messina
CS4482	ED16679	Installatore manutentore di impianti di refrigerazione	Messina
CS4485	ED16683	Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione	Messina
CS4575	ED17049	Manutentore del verde	Messina
CS971	ED16550	Addetto amministrativo segretariale	Palermo
CS3375	ED16581	Operatore informatico di risorse web	Palermo
CS3380	ED16592	Addetto installazione impianti idrosanitari	Palermo
CS3382	ED16599	Installatore manutentore di impianti ad energia solare	Palermo
CS3383	ED16604	Assistente familiare	Palermo
CS3386	ED16608	Collaboratore di cucina	Palermo
CS3388	ED16619	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Palermo
CS4446	ED16629	Addetto banconiere - Gastronomia	Palermo
CS4448	ED16634	Addetto banconiere - Macelleria	Palermo
CS4450	ED16640	Panificatore	Palermo



CS4453	ED16643	Addetto panificatore pasticciere	Palermo
CS4456	ED16650	Addetto gelateria	Palermo
CS4460	ED16656	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Palermo
CS4473	ED16666	Addetto magazzino e logistica	Palermo
CS4476	ED16675	Addetto vendite	Palermo
CS4485	ED16681	Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione	Palermo
CS4482	ED16677	Installatore manutentore di impianti di refrigerazione	Palermo
CS4575	ED17051	Manutentore del verde	Palermo
CS971	ED1759	Addetto amministrativo segretariale	Modica
CS971	ED16547	Addetto amministrativo segretariale	Modica
CS3352	ED11147	Operatore forestale	Modica
CS3373	ED11187	Operatore per attività di innesto e potatura	Modica
CS3375	ED11191	Operatore informatico di risorse web	Modica
CS3377	ED11194	Tecnico fibra ottica addetto alla posa, giunzione, collaudo cavi e cablaggio di centrali di telecomunicazione	Modica
CS3378	ED11195	Operatore delle confezioni - sarto confezionista	Modica
CS3378	ED17056	Operatore delle confezioni - sarto confezionista	Modica
CS3380	ED11197	Addetto installazione impianti idrosanitari	Modica
CS3382	ED11199	Installatore manutentore di impianti ad energia solare	Modica
CS3383	ED11200	Assistente familiare	Modica
CS3383	ED16603	Assistente familiare	Modica
CS3385	ED11202	Toelettatore di animali domestici	Modica
CS3386	ED11204	Collaboratore di cucina	Modica



CS3388	ED11206	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Modica
CS4446	ED16060	Addetto banconiere - Gastronomia	Modica
CS4448	ED16073	Addetto banconiere - Macelleria	Modica
CS4450	ED16077	Panificatore	Modica
CS4453	ED16106	Addetto panificatore pasticciere	Modica
CS4456	ED16129	Addetto gelateria	Modica
CS4460	ED16175	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Modica
CS4470	ED16236	Conduttore impresa agricola	Modica
CS4473	ED16292	Addetto magazzino e logistica	Modica
CS4476	ED16327	Addetto vendite	Modica
CS4482	ED16364	Installatore manutentore di impianti di refrigerazione	Modica
CS4485	ED16396	Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione	Modica
CS4575	ED17046	Manutentore del verde	Modica
CS971	ED16553	Addetto amministrativo segretariale	Pachino
CS3373	ED16566	Operatore per attività di innesto e potatura	Pachino
CS3388	ED16618	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Pachino
CS3388	ED16617	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Pachino
CS4460	ED16659	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Pachino
CS4470	ED16663	Conduttore impresa agricola	Pachino
CS4473	ED16669	Addetto magazzino e logistica	Pachino
CS4476	ED16674	Addetto vendite	Pachino
CS4575	ED17048	Manutentore del verde	Pachino



CS971	ED16552	Addetto amministrativo segretariale	Trapani
CS3373	ED17054	Operatore per attività di innesto e potatura	Trapani
CS3375	ED16582	Operatore informatico di risorse web	Trapani
CS3380	ED16593	Addetto installazione impianti idrosanitari	Trapani
CS3382	ED16600	Installatore manutentore di impianti ad energia solare	Trapani
CS3386	ED16609	Collaboratore di cucina	Trapani
CS4446	ED16630	Addetto banconiere - Gastronomia	Trapani
CS4448	ED16635	Addetto banconiere - Macelleria	Trapani
CS4450	ED16642	Panificatore	Trapani
CS4453	ED16644	Addetto panificatore pasticciere	Trapani
CS4456	ED16651	Addetto gelateria	Trapani
CS4460	ED16657	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Trapani
CS4473	ED16667	Addetto magazzino e logistica	Trapani
CS4476	ED17066	Addetto vendite	Trapani
CS4482	ED16678	Installatore manutentore di impianti di refrigerazione	Trapani
CS4485	ED16682	Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione	Trapani
CS4575	ED17050	Manutentore del verde	Trapani

Nel rispetto dell'acquisizione delle competenze e abilità riportate nel repertorio delle qualificazioni, si riporta di seguito, il profilo e i rispettivi moduli, con le ore previste, per i quali è necessario individuare i docenti formatori, che garantiscano la competenza necessaria alla realizzazione del corso.

Così come previsto nell'art. 6 dell'Avviso POC 1/2026, saranno ammesse le candidature di personale docente appartenenti alle fasce A,B e C.

Fascia	Esperienza professionale e didattica
A	Uguale o maggiore a 5 anni
B	Uguale o maggiore a 3 anni
C	Minore di 3 anni

In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione.

Pertanto, gli aspiranti candidati Docenti, al momento della presentazione della domanda (Allegato A), dovranno basare la propria candidatura sull'attinenza del titolo di studio e/o specializzazione professionale riferita ai moduli oggetto di candidatura e della fascia di appartenenza, relativamente a quanto contenuto nella tabella seguente:

MODULI E COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	150	Tecniche di comunicazione	30
			Tecniche di archiviazione	30
			Corrispondenza commerciale	20
			Tecniche di segreteria	50
			Funzionalità del software applicativo d'ufficio	20
2	Collaborare alla gestione amministrativa	210	Elementi di tecnica commerciale	70
			Strumenti di incasso e pagamento	70
			Elementi di organizzazione aziendale	70
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO BANCONIERE - GASTRONOMIA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Preparazione alimenti di origine animale e vegetale	150	Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi	30
			Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti	40
			Tecniche di preparazione antipasti	30
			Tecniche di lavorazione e cottura del pesce	30
			Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi	20
2	Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	120	Ciclo di trasformazione alimentare. Conservanti	30
			Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione	30
			Normativa di igiene alimentare	20
			Tecniche di stoccaggio e conservazione	20
			Tecniche di controllo e di analisi	20
3	Curare la presentazione delle merci	50	Tecniche di confezionamento	25
			Tecniche espositive	15
			Elementi di igiene - HACCP	10
4	Collaborare al funzionamento del punto vendita	40	Elementi di organizzazione delle vendite	5
			Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	10
			Sicurezza - rischi specifici	5
			La tracciabilità dei prodotti	10
			La gestione degli approvvigionamenti	10
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO BANCONIERE - MACELLERIA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Preparare carni e semilavorati	150	Anatomia animale	15
			Caratteristiche delle carni	15
			Principali tagli delle carni	20
			Tecniche di lavorazione delle carni	50
			Tecniche di preparazione e conservazione dei semilavorati	50
2	Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	120	Ciclo di trasformazione alimentare. Conservanti	30
			Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione	30
			Normativa di igiene alimentare	20
			Tecniche di stoccaggio e conservazione	20
			Tecniche di controllo e di analisi	20
3	Curare la presentazione delle merci	50	Tecniche di confezionamento	25
			Tecniche espositive	15
			Elementi di igiene - HACCP	10
4	Collaborare al funzionamento del punto vendita	40	Elementi di organizzazione delle vendite	5
			Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	10
			Sicurezza - rischi specifici	5
			La tracciabilità dei prodotti	10
			La gestione degli approvvigionamenti	10
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO GELATERIA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute	60	Attrezzature specifiche	10
			Terminologie tecniche di settore	10
			Processi e cicli di lavoro della produzione di gelateria	20
			Elementi di ergonomia	20
2	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	80	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	20
			Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria	20
			Normativa di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore	20
			Normativa e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita	20
3	Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie	160	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio	40
			Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio	40
			Tecniche di pastorizzazione, aromatizzazione, raffreddamento e decorazione	40
			Merceologia alimentare	40
4	Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente	60	Tecniche di confezionamento	40
			Tecniche di comunicazione	20
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO INSTALLATORE IMPIANTI IDROSANITARI

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	100	Componenti idrosanitari	40
			Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	60
2	Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	100	Lavorazioni per il collegamento di tubi	100
3	Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantire il funzionamento	160	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	40
			Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	50
			Interpretazione dei documenti costruttivi	30
			Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	40
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Collaborare alla gestione del magazzino	160	Elementi di merceologia	30
			Elementi di approvvigionamento e logistica	30
			Tecniche di gestione del magazzino	50
			Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	50
2	Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	90	Procedure di ricevimento	40
			Elementi di stoccaggio delle merci	50
3	Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	50	Procedure di spedizione	50
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	200	Attrezzature di servizio	40
			Normative di sicurezza, igiene e HACCP	40
			Tecniche di pianificazione	40
			Tecniche di comunicazione organizzativa	40
			Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	40
2	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	160	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	25
			Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	25
			Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	25
			Standard di qualità dei prodotti da forno	25
			Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	30
			Tecnologie e metodi di stoccaggio	30
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ADDETTO VENDITE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Contribuire al funzionamento del punto vendita	160	Elementi di organizzazione delle vendite	25
			Elementi di gestione del magazzino	30
			Elementi di merceologia	25
			Elementi di tecnica commerciale	30
			Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	25
			Sicurezza - rischi specifici	25
2	Partecipare al processo di vendita	70	La comunicazione nel contesto di vendita	20
			Servizi operativi di vendita	20
			Elementi di customer care e customer satisfaction	30
3	Curare la presentazione delle merci	70	Tecniche di confezionamento	30
			Tecniche espositive	20
			Elementi di igiene-HACCP	20
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA ASSISTENTE FAMILIARE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	120	Elementi di osservazione e comunicazione	15
			I bisogni primari: Tecniche di base	15
			Tecniche di mobilitazione	20
			Elementi di Primo Soccorso	20
			Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	15
			Elementi di Igiene Personale	15
			Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	10
			Conservazione e smaltimento dei farmaci	10
2	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientale	60	Elementi di Igiene ambientale a domicilio	15
			Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	15
			Preparazione dei pasti e igiene alimentare	15
			Prevenzione incidenti domestici	15
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA COLLABORATORE DI CUCINA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	120	Attrezzature di servizio	10
			Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20
			Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti.	20
			Principali terminologie tecniche di settore	10
			Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
			Tecniche di comunicazione organizzativa	20
			Tecniche di pianificazione	20
2	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	180	Elementi di gastronomia	30
			Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	40
			Standard di qualità dei prodotti alimentari	40
			Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	40
			Utensili per la preparazione dei cibi	30
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	100	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	30
			Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	30
			Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	40
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	100	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	40
			Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	40
			Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	20
3	Organizzazione operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e alla igiene della struttura ricettiva	160	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	30
			Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	40
			Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	40
			Manutenzione ordinaria degli strumenti	50
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA CONDUTTORE IMPRESA AGRICOLA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti	40	Fondamenti di organizzazione aziendale e del lavoro	2
			Caratteristiche dei mercati di riferimento	2
			Principali sistemi informatici per la gestione delle varie attività produttive ed il monitoraggio delle stesse	2
			Elementi di budgeting e contabilità generale	3
			Normativa amministrativo-fiscale	3
			Registrazioni contabili ai fini IVA	2
			Legislazione comunitaria, nazionale e regionale	2
			Elementi di economia e controllo di gestione	2
			Programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura	3
			Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità	2
			Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni agricoltura a basso impatto ambientale	3
			Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria	3
			Elementi di sostenibilità economica ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa	6
			Elementi di sostenibilità sociale	5
2	Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti nell'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente	40	Caratteristiche dei prodotti, servizi e metodi produttivi	3
			Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	3
			Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per coordinare le attività ed i collaboratori	3
			Elementi di organizzazione del lavoro	3
			Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi	3
			Normativa igienico sanitaria per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	5
			Normativa rifiuti agricoli	5
			Normativa ambientale e fattori di inquinamento	3
			Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	3
			Contesti produttivi specificità e organizzazione del lavoro	5
			Sistemi di qualità e principali modelli	4
3	Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	40	Attrezzature e materiali del settore	4
			Elementi di contabilità e contrattualistica fornitori	4
			Procedura per la gestione degli ordini	3
			Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta	5
			Elementi di comunicazione e problem solving	5
			Elementi di customer satisfaction	4
			Tecniche di analisi della clientela	5
			Tecniche di ascolto	5
Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti	5			
4	Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	15	Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta	2
			Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato	3
			Tecnica di rilevazione dati	2
			Tecniche di marketing	3
			Informatica, innovazione tecnica e tecnologia compreso l'uso del web ed e-commerce	3
			Relazioni di filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare	2
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12



ARTICOLAZIONE DIDATTICA INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	160	Normativa e legislazione tecnica di riferimento	20
			Agevolazioni per il risparmio energetico	30
			Tecnologia degli impianti ad energia solare	40
			Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto	30
			Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti	40
2	Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto	150	Installazione dei sistemi ad energia solare	60
			Tecniche di manutenzione	50
			Tecniche di verifica e collaudo	40
3	Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente	50	Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica	30
			Libretto d'uso e manutenzione	20
	Materie trasversali obbligatorie	54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE



	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Installare la componentistica, principale ed accessoria, di comando e controllo degli impianti di refrigerazione ad espansione diretta e indiretta	150	Layout impianti di refrigerazione	25
			Tecnologia degli impianti di refrigerazione	25
			Termotecnica ed elementi di termodinamica	25
			Elementi di tecnologia della saldatura	25
			Tecniche delle giunzioni	25
			Elementi di elettrotecnica e tecnologia elettrica	25
2	Effettuare la messa in funzione dell'impianto di refrigerazione ad espansione diretta e indiretta	150	Tecnica di messa a punto degli impianti di refrigerazione	25
			Tecnologia del vuoto	25
			Elementi di fisica tecnica	25
			Normative del settore	25
			Tecniche di gestione ecocompatibile dei gas refrigeranti	25
3	Eseguire la manutenzione degli impianti di refrigerazione ad espansione diretta e indiretta	60	Tecnologia della manutenzione	40
			Diagnostica guasti	20
	Materie trasversali obbligatorie	54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI TERMICI E DI CLIMATIZZAZIONE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Progettare gli impianti termici e di climatizzazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti	80	Elementi di progettazione degli impianti	20
			Tecnologia degli impianti	20
			Disegno tecnico	20
			Normativa tecnica	20
2	Installare gli impianti termici e di climatizzazione	100	Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo	30
			Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi	20
			Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione	50
3	Effettuare le verifiche e il collaudo degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria	90	Strumenti di misura e verifica	30
			Tecniche di collaudo degli impianti	30
			Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti	30
4	Effettuare la manutenzione degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria	90	Tecniche di manutenzione	30
			Strumenti di controllo e di diagnostica	20
			Sistemi di misura e rilevazione	20
			Documentazione degli impianti	20
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA MANUTENTORE DEL VERDE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	90	Elementi di botanica generale	10
			Elementi di botanica sistematica	10
			Elementi di coltivazioni arboree	10
			Elementi di entomologia	15
			Elementi di fitopatologia	15
			Elementi di pedologia	10
			Elementi di normativa fitosanitaria	10
			Normativa in materia di scarti verdi	10
2	Costruire aree verdi, parchi e giardini	90	Elementi di coltivazione arboree	10
			Elementi di entomologia e patologia	20
			Elementi di progettazione del verde	20
			Principi di fisiologia vegetale	10
			Principi di agronomia generale e speciale	20
			Elementi di normativa fitosanitaria	10
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA OPERATORE DELLE CONFEZIONI – SARTO CONFEZIONISTA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Interpretare il figurino	60	L'immagine moda	30
			Merceologia tessile	30
2	Progettare il cartamodello	60	Laboratorio di modello	30
			Correzioni e sdifettamenti	30
3	Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	40	Laboratorio piazzamenti	20
			Tecnologie di sala taglio	20
4	Gestire la confezione del capo	100	Elementi di sicurezza	20
			Laboratorio di confezione	80
5	Riconoscere la classificazione delle non conformità	70	Classificazione dei difetti	20
			Tecniche di pinzatura e rammendo	15
			Le procedure per il controllo qualità	20
			Perfezionamento al rammendo industriale	15
6	Eseguire ricami a mano e/o a macchina	30	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	15
			Composizione e scelta del disegno per il ricamo	15
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA OPERATORE FORESTALE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Applicare il Piano di lavoro	80	Organizzazione e sicurezza nel cantiere di lavoro	10
			Tecniche e procedure di abbattimento	25
			Tecniche e procedure di allestimento	25
			Tecniche e procedure di esbosco	20
2	Gestire strumenti e macchinari forestali	50	Procedure e tecniche di manutenzione ordinaria	15
			Dispositivi di protezione di strumenti e macchinari	15
			Le macchine e le attrezzature nel contesto ciclo di lavoro	20
3	Valutare gli interventi di taglio, sramatura, depezzatura ed esbosco	90	Tecniche e procedure di abbattimento	25
			Tecniche e procedure di allestimento	25
			Tecniche e procedure di esbosco	25
			Procedure di lavoro, attrezzature e dispositivi di protezione necessari	15
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Utilizzare l'ambiente operativo	150	Architettura e componenti hardware e software del sistema	20
			Introduzione alle reti	20
			Funzionalità dell'ambiente operativo	20
			Software per il trattamento dati	40
			Trattamento testi per il web	30
			Elementi di comunicazione mediale	20
2	Utilizzare le risorse web	150	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	20
			Tecniche di utilizzo dei servizi cloud	30
			Web application	50
			Tutela e sicurezza dei dati in rete	20
			Social network	30
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA OPERATORE PER ATTIVITÀ DI INNESTO E POTATURA

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	50	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	20
			Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	30
2	Organizzare le fasi dell'intervento	90	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	20
			Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	20
			Elementi di agronomia	20
			Elementi di botanica	10
			Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	20
3	Eseguire operazioni di modifica della pianta porta innesto attraverso inserimento di una diversa pianta madre grazie alla conoscenza del tipo di coltivazione, delle scelte produttive aziendali, delle norme di sicurezza	80	Elementi di botanica	10
			Norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro	15
			Tipologie e tecniche di innesto	55
4	Effettuare la potatura utilizzando le tecniche più adeguate alle condizioni della pianta, ai risultati che da essa si vogliono ottenere e alle condizioni fitosanitarie e ambientali	80	Forme di allevamento delle varie coltivazioni	10
			Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	5
			Portamento delle piante	10
			Tipologie e tecniche di potatura	55
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12

ARTICOLAZIONE DIDATTICA PANIFICATORE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	120	Normative relative alla gestione dell'attività	15
			Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	10
			Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	20
			Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	10
			Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	20
			Metodi di pulizia e sanificazione	15
			Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione del pane e dei prodotti di panificio	15
			Riconoscimento nel processo	15
2	Gestire l'approvvigionamento, lo stoccaggio e la conservazione dei alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	100	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	10
			Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà e geolocalizzazione	15
			Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	10
			Intolleranze alimentari e allergeni	10
			Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	10
			Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	10
			Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	10
			Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	15
Strumenti di misurazione delle temperature	10			
3	Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazione di processo	100	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	25
			Il ciclo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio	25
			Standard di qualità dei prodotti alimentari	20
			Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti	30
4	Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio	100	Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc.	25
			Fasi del processo di conservazione	25
			Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento	25
			Eseguire una corretta cottura dei prodotti (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare)	25
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12



ARTICOLAZIONE DIDATTICA PIZZAIOLO (ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	70	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	5
			Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	10
			Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	5
			Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	10
			Intolleranze alimentari e allergeni	10
			Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	15
			Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	5
			Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	5
			Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	5
2	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	50	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	10
			Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	10
			Strumentazioni di misurazione delle temperature	10
			Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O)	10
			Normative di igiene e sicurezza alimentare	10
3	Allestire l'ambiente di lavoro e garantire il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	30	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	5
			Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	5
			Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	10
			Metodi di pulizia e sanificazione	10
4	Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	30	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	15
			Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine e strumenti	15
5	Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	100	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	25
			Standard di qualità dei prodotti alimentari	25
			Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	25
			Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	25
6	Approntare gli ingredienti ed eseguire le preparazioni di processo	50	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	10
			Standard di qualità dei prodotti alimentari	10
			Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	15
			Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	15



7	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	30	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	5
			Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	5
			Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	5
			Tecniche e metodi di impiattamento	5
			Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	5
			Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	5
Materie trasversali obbligatorie	54	Lingua Inglese	30	
		Alfabetizzazione informatica	12	
		Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	

ARTICOLAZIONE DIDATTICA TECNICO FIBRA OTTICA ADDETTO ALLA POSA, GIUNZIONE, COLLAUDO CAVI E CABLAGGIO DI CENTRALI DI TELECOMUNICAZIONE

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Adottare adeguate soluzioni di posa dei cavi nel rispetto degli standard di qualità e in conformità con le norme tecniche, ambientali e di sicurezza, interpretando il progetto e analizzando le infrastrutture esistenti	120	Dispositivi di protezione individuale e collettiva	5
			Dispositivi di prevenzione del rischio elettrico	5
			Segnaletica stradale	5
			Elementi di elettrotecnica	5
			Elementi di fisica con riferimento alla riflessione e rifrazione della luce	5
			Elementi di base di distribuzione dell'energia in media e bassa tensione	5
			Strumenti per la rilevazione di tensione e tecniche di verifica di assenza tensione	10
			Schemi, materiali e tecnologie	5
			Condotti per la posa interrata, per la sottotubazione e per la posa aerea	5
			Giunzione e terminazione dei minitubi	5
			Tipologie, strutture e sigle di designazione dei cavi	5
			Cavi per posa in minitubo e per posa direttamente su facciata, cavi monotubetto e multi tubetto	5
			Tecniche di fissaggio dei cavi a parete e su infrastruttura elettrica esistente	10
			Tecniche di tesatura dei cavi aerei in fibra ottica autoportante per esterni, morse di amarro, di sospensione e accessori	10
			Tecniche di movimentazione e messa in opera dei cavi	10
			Limiti di sollecitazione e temperatura ammessi per la posa	10
			Modalità di gestione e alloggiamento delle scorte	5
Tipologia di supporti di fissaggio, giunzioni e terminazioni	10			
			Norme di legge e tecniche in materia di sicurezza e tutela ambientale	5
			Disposizioni di prevenzione del rischio elettrico	5
			Nozioni di elettrotecnica e sugli impianti TLC	5
			Tecnologia dei materiali per le lavorazioni sui cavi in fibra ottica	10
			Riflessione e rifrazione della luce	5
			La fibra ottica: struttura della rete, la fibra singola e il cavo in fibra, tipologie di fibra	10
			I cavi da interno, da esterno, armati e non armati	5

2	Assicurare continuità e qualità del segnale secondo gli standard di trasmissione, attuando le procedure di certificazione	120	I connettori	5
			Gli strumenti, le attrezzature e i materiali per la giunzione e le misure	5
			Il cablaggio strutturato	5
			Le attenuazioni e le dispersioni	5
			La lunghezza d'onda	5
			La velocità	5
			I connettori	5
			Le metodologie di prova, misura, collaudo	5
			La strumentazione e i programmi software in uso per l'esecuzione dei collaudi	5
			La certificazione OLTS (base)	10
			Le misurazioni OTDR e LSPM	10
			Le problematiche generali sulle fibre	10
3	Eeguire in autonomia l'installazione, l'attivazione, gli interventi di gestione e manutenzione delle centrali access gateway (POP) e della relativa componentistica		Norme antincendio e di primo soccorso	10
			Norme di sicurezza per i lavori elettrici in cantiere - Elementi di elettrotecnica	10
			Impianti TLC e struttura della rete in fibra ottica	10
			Procedure di intervento e dei metodi di lavoro sulle varie tipologie di impianti TLC	10
			Caratteristiche costruttive e di esercizio delle centrali di telecomunicazione (POP) e dei componenti	10
			Apparati ausiliari	5
			Modalità di realizzazione di centrali access gateway (POP) e relativa componentistica	10
			Schemi di cablaggio	10
			Tecniche di preparazione dei cavi	10
			Giunzioni e terminazioni	10
			Strumentazione diagnostica e modalità di utilizzo	10
			Misure per il collaudo	5
Principali guasti sugli apparati	10			
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12



ARTICOLAZIONE DIDATTICA TOELETATURA ANIMALI DOMESTICI

	COMPETENZE	ORE	MODULI	Durata prevista in ore
1	Gestire il luogo di lavoro	40	La gestione dell'attività di toelettatura nel contesto normativo del settore	10
			Manutenzione degli strumenti e delle attrezzature per la cura (non veterinaria) di animali da compagnia	15
			Tecniche di allestimento degli spazi destinati ad accogliere animali domestici	15
2	Dare assistenza alla clientela e prendere in carico l'animale	60	Tecniche di intervista al cliente per individuare e raccogliere le informazioni necessarie	15
			Tecniche di legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e in materia acquisizione e affidamento animali domestici	25
			Principi per realizzare Habitat e ambiente di vita per animali domestici	20
3	Realizzare i principali trattamenti igienici ed estetici degli animali domestici	140	Elementi di conoscenza delle razze di cani e gatti	10
			Elementi di etologia dei principali animali da compagnia	20
			Elementi di anatomia, fisiologia e patologia dei principali animali da compagnia	20
			Elementi di parassitologia applicata ai principali animali da compagnia	20
			Principali tecniche di toelettatura igienica ed estetica	15
			Tecniche di uso di museruola, guinzaglio, pettorine	10
			Valutazione dello stato del pelo: tecniche di spazzolatura animali con nodi, a pelo lungo, riccio e in muta	45
4	Eseguire correttamente le tre tipologie di trattamento di toelettatura (standard, commerciale, espositiva) e il taglio delle unghie	120	Le tecniche di toelettatura	50
			Le tecniche di taglio (standard, commerciale, espositiva)	20
			Le tecniche di stripping	20
			Le tecniche di trucco	20
			La scelta dei trimming in base alla razza	10
Materie trasversali obbligatorie		54	Lingua Inglese	30
			Alfabetizzazione informatica	12
			Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12



Art. 1
(Requisiti di ordine generale e specifici di accesso)

Per l'ammissione alla selezione, è necessario che il candidato sia in possesso di tutti i requisiti di seguito indicati, pena l'esclusione.

Requisiti generali di accesso:

- essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali, anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non aver avuto, nonché avere in atto, nessun contenzioso con l'Ente **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"**;

- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n° 3.

Requisiti specifici di accesso:

- iscrizione al SARF Sistema Albo Registro Formatori;
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo richiesto, ovvero di essere in possesso del titolo di istruzione Scuola secondaria di II grado e/o Diploma di laurea;
- possedere competenze didattiche e professionali coerenti con le materie oggetto di candidatura;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale, entrambe in contesti coerenti con le attività e i moduli oggetto della candidatura con indicazione della fascia professionale, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto previsto dal Vademecum PR FSE+ Sicilia 2021-2027.

Gli aspiranti formatori/tutor dovranno possedere buone capacità informatiche.

Il CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II" può disporre in ogni momento l'esclusione dalla procedura per difetto dei requisiti prescritti, previo accertamento.

Art. 2

(Presentazione delle domande-termini e modalità)

Il candidato dovrà produrre la propria istanza di candidatura (Allegato 1), firmata in ogni sua parte, redatta secondo i modelli allegati, presenti in questo bando, disponibili presso la sede dell'Ente e scaricabili dal sito <https://www.cestuni.com>

Il candidato dovrà allegare alla domanda di candidatura:

- ✓ copia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale (fronte-retro);
- ✓ curriculum vitae formato europass sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, **con liberatoria al trattamento dei dati, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, e con attestazione di veridicità delle informazioni contenute;**
- ✓ copia del titolo di studio o relativa autocertificazione, ulteriori titoli, con particolare rilievo ai titoli informatici;
- ✓ **allegato 1** - Istanza di candidatura, Autocertificazione dei requisiti generali e specifici e Informativa Trattamento dei dati personali;
- ✓ **allegato 2** - Scheda di candidatura degli insegnamenti prescelti e Scheda di autovalutazione.



Il **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"** non assume alcuna responsabilità in caso di disguidi informatici comunque imputabili a terzi, a caso fortuito o di forza maggiore.

L'istanza di partecipazione, redatta secondo i modelli suindicati, dovrà pervenire in una delle seguenti modalità:

Brevi manu dalle ore 09:00 alle ore 12:30, dal lunedì al venerdì presso la sede legale: **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"** sita in Via Modica-Ispica n.15 - 97015 Modica (RG) ovvero tramite pec: cestuni@pec.it, entrambi **e non oltre il giorno 10 aprile 2026 alle ore 18.00**, compilando gli appositi moduli scaricabili dal sito internet del **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"** all'indirizzo <https://www.cestuni.com>.

L'**oggetto della e-mail** dovrà contenere le seguenti indicazioni:

Selezione Personale Docente Avviso POC 1/2026 - Nome e Cognome – Codice identificativo del corso/i - Sede formativa del corso/i- Id percorso/i.

Saranno considerate valide esclusivamente le domande debitamente compilate.

Art.3

(Criteri di valutazione e modalità di selezione)

Si procederà prioritariamente all'esame della completezza documentale delle istanze pervenute. Successivamente la valutazione delle candidature sarà effettuata da una Commissione interna appositamente nominata dal **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"**, secondo i seguenti criteri ovvero sulla base dei titolirisultanti dal curriculum e di un eventuale colloquio, durante il quale saranno accertate le esperienze didattiche e professionali, la capacità e la ricchezza dell'espressione verbale, le attitudini relazionali, la disponibilità al lavoro di gruppo, nonché la flessibilità sull'orario di lavoro, con riferimento alle specifiche attività di docenza che sarà chiamato a svolgere, per conto di **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"**.

Il **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"** procederà all'individuazione e selezione dei propri collaboratori con assoluta imparzialità, autonomia e indipendenza di giudizio e dando evidenza dei criteri di selezione utilizzati, nonché delle mansioni assegnate.

L'attribuzione dei punteggi avverrà secondo la griglia di valutazione di seguito riportata.

I criteri per la formazione della graduatoria sono i seguenti:

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MAX
A1 – Titolo di studio (Indicare il titolo posseduto più alto)	Diploma (Titolo minimo)	5	15
	Laurea Triennale	10	
	Laurea triennale + Laurea specialistica per il profilo richiesto	15	
	Laurea vecchio ordinamento	15	
A2 – Titoli aggiuntivi specifici	Titolo legalmente riconosciuto (corsi di formazione, specializzazione, alta formazione, perfezionamento post-laurea, certificazioni lingue, informatiche, altre certificazioni, master universitari)	(1 punto per ciascun Titolo – max 5 titoli)	5

B1 – Esperienza didattica (solo per i docenti)	Esperienza di docenza pertinente al modulo/materia oggetto d'interesse Uguale o maggiore di 5 anni (Fascia A) Uguale o maggiore di 3 anni (Fascia B) Minore di 3 anni (Fascia C)	(1 punto per ogni anno di esperienza)	20
B2 – Esperienza professionale	Esperienza professionale pertinente al settore/attività di riferimento Uguale o maggiore di 5 anni (Fascia A) Uguale o maggiore di 3 anni (Fascia B) Minore di 3 anni (Fascia C)	(1 punto per ogni anno di esperienza)	20
C2 – Esperienza professionale acquisita con CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”	Esperienza professionale e/o di docenza nell’ambito di attività promosse e gestite da CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”	(1 punto per ogni annodi esperienza – max 10anni)	10
D1 – Eventuale colloquio	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza, capacità informatiche, metodologie didattiche, disponibilità, puntualità, innovazione.	Ogni membro della Commissione esaminatrice può attribuire fino ad un massimo di 10 punti	30
TOTALE			100

NON VERRANNO VALUTATI ALTRI TITOLI DIVERSI DA QUELLI SOPRA INDICATI.

Il **CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”** potrà richiedere al candidato la documentazione attestante il possesso dei requisiti dichiarati.

L’Ente, pubblicherà sul sito internet: www.cestuni.com gli esiti delle selezioni e saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca presso la sede di **CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”** Via Modica-Ispica n. 15 – 97015 Modica.

Detta pubblicazione sul sito internet www.cestuni.com ha valore di notifica ufficiale a tutti gli effetti di legge nei confronti dei soggetti interessati.

Sulla base di eventuali ulteriori necessità di assunzione di altro personale per lo specifico profilo di cui alla “Selezione”, l’Ente potrà procedere a scorrere la graduatoria degli idonei.

Il **CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”** può disporre, con provvedimento motivato, l’esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente Bando.

Art. 4 (Cause di esclusione)

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

- ✓ ricezione della documentazione in data successiva al termine ultimo indicato al precedente art. 2;
- ✓ documentazione non sottoscritta con firma autografa o digitale;
- ✓ documentazione non completa in tutte le parti richieste;
- ✓ documentazione pervenuta con modalità diverse da quelle indicate;
- ✓ documentazione non datate, sezioni non flaggate e che non soddisfano il requisito di esperienza didattica e professionale minimi previsti.

Art. 5
(Incarico)

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

Preventivamente alla sottoscrizione del contratto, **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"** verificherà se il collaboratore si trovi in una posizione contrattuale compatibile con quella proposta dall'Ente.

L'Ente acquisirà una lettera di disponibilità da parte del candidato selezionato, ma la formalizzazione dell'incarico, attraverso un contratto, avverrà solo ed esclusivamente dopo che l'Amministrazione Regionale competente avrà prodotto il relativo decreto di finanziamento.

Con il presente bando, il CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II", pertanto, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli assunti successivamente all'eventuale sottoscrizione del contratto di lavoro.

L'Ente si riserva, altresì, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso indennità di sorta, per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongano l'interruzione del percorso formativo. L'assegnazione e l'entità in termini di ore dell'incarico rimane, infatti, subordinata alla previa valutazione del permanere dell'esigenza da parte dell'Ente delle figure dicui al presente Bando dopo l'espletamento delle procedure impartite dall'Amministrazione Regionale.

L'Ente, nel caso di dichiarazioni false e mendaci, rese dai candidati inerenti il possesso dei requisiti e dei titoli, qualora dovesse essere oggetto di rilevazioni dal parte dell'A.d.G., in fase di rendicontazione, potrà agire nei confronti dei soggetti interessati anche attraverso la decurtazione proporzionalmente a quanto accertate dall'Autorità di Gestione.

La costituzione del rapporto di lavoro è condizionata all'effettivo avvio e svolgimento delle attività. In caso di non attivazione del corso nella sede selezionata dal candidato verrà proposta la nuova assegnazione e in caso di rifiuto si procederà alla verifica del personale in graduatoria del presente bando, del personale interno, in forza o esterno e che abbiano i requisiti richiesti per l'insegnamento in oggetto. L'Ente si riserva di proporre e assegnare incarichi in sedi non preferenzialmente indicate dal candidato al fine di coprire cattedre vacanti, solo dopo aver esaurito e verificata la non disponibilità di candidati della graduatoria del presente bando, del personale in forza interno all'Ente o esterno e che abbiano i requisiti richiesti per l'insegnamento in oggetto.

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

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

Dalla data di sottoscrizione del contratto individuale decorreranno tutti gli effetti giuridici ed economici connessi all'instaurazione del rapporto di lavoro e/o di collaborazione. Da tale data decorrerà, altresì, l'inizio del periodo di prova secondo quanto previsto da CCNL per lo specifico profilo.

Le erogazioni del compenso dovuto a favore dei docenti per le prestazioni rese avverranno compatibilmente alle erogazioni finanziarie a favore dell'Ente **CENTRO STUDI**



UNIVERSITARI "FEDERICO II" da parte dell'Amministrazione Regionale, previa disposizione della documentazione giustificativa da parte del soggetto incaricato come previsto dal succitato Vademecum.

Art. 6
(Trattamento dei dati)

Ai sensi del regolamento UE 2016/679, i dati forniti dai candidati saranno raccolti, presso **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"**, per il trattamento giuridico ed economico del personale per le finalità di gestione dell'attuale procedura e per la formazione di eventuali ulteriori atti alla stessa connessi, anche con l'uso di procedure informatizzate, nei modi e limiti necessari per perseguire tali finalità.

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

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui al regolamento UE 2016/679. Il titolare del trattamento dei dati personali, è **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"**.

Art. 7
(Clausole salvaguardia)

Il **CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II"** si riserva in ogni caso la possibilità, in qualunque momento, di modificare, sospendere o non dare seguito alla presente procedura selettiva ove sopravvengano variazioni di disposizioni normative e/o circostanze che, a suo insindacabile giudizio, siano valutate ostative al prosieguo della stessa.

Art. 8
(Pubblicazione del bando)

Del presente bando viene dato avviso pubblicamente mediante:

- invio ai Centro Per l'Impiego competenti e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale con comunicazione all'indirizzo e-mail per la pubblicazione:
dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it
pub.bandiformazione@regione.sicilia.it
cpi.rg@certmail.regione.sicilia.it
cpi.pa@certmail.regione.sicilia.it
cpi.ct@certmail.regione.sicilia.it
cpi.me@certmail.regione.sicilia.it
cpi.sr@certmail.regione.sicilia.it
cpi.tp@certmail.regione.sicilia.it
- affissione in bacheca presso le sedi dell'Ente;
- pubblicazione sul sito internet del CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II", all'indirizzo <https://www.cestuni.com>.

Art. 9
(Vigilanza e controllo)

Ai sensi della Legge n. 241/1990, e come si evince dall'Avviso 20/2024 il Responsabile del procedimento è il Dirigente pro tempore del Servizio 1 del dipartimento della famiglia e delle politiche sociali della Regione Siciliana.

MODICA, 01/04/2026



Fa parte integrante del presente bando l'APPENDICE CORSI

Allegati:

- **Allegato 1** - Istanza di candidatura, Autocertificazione dei requisiti generali e specifici e Informativa Trattamento dei dati personali
- **Allegato 2** - Scheda di candidatura degli insegnamenti prescelti e Scheda Autovalutazione Titoli.

Allegato 1

Avviso 1/2026 POC Sicilia 2014-2020

BANDO PUBBLICO PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE

ISTANZA DI CANDIDATURA

(sottoscritta ai sensi del D.P.R.n.445/2000 es.m.i. con allegato documento d'identità)

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a _____ il _____ cittadinanza _____
codice fiscale _____ residente a _____
via/piazza _____ n. _____ prov. _____ CAP _____
telefono _____ indirizzo di posta elettronica _____
indirizzo di posta elettronica (PEC) _____

Con riferimento al Bando Pubblico in epigrafe pubblicato da CENTRO STUDI UNIVERSITARI FEDERICO II

CHIEDE

Di essere ammesso/a alle procedure di selezione in oggetto.

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

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

Allega alla presente istanza la seguente documentazione:

- Copia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale (fronte-retro);
- Curriculum vitae formato europass sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, **con liberatoria al trattamento dei dati, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, e con attestazione di veridicità delle informazioni contenute;**
- Copia del titolo di studio o relativa autocertificazione, ulteriori titoli, con particolare rilievo ai titoli informatici;
- **Allegato 1** - Istanza di candidatura, Autocertificazione dei requisiti generali e specifici e Informativa Trattamento dei dati personali;
- **Allegato 2** - Scheda di candidatura degli insegnamenti prescelti e Scheda Autovalutazione.

Luogo e data _____

IL RICHIEDENTE

AUTOCERTIFICAZIONE REQUISITI GENERALI E SPECIFICI DI AMMISSIONE

(sottoscritta ai sensi del D.P.R.n.445/2000 es.m.i. con allegato documento d'identità)

- Di essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Di godere dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- Di non avere riportato condanne penali, anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Di non aver avuto, nonché in atto, nessun contenzioso con l'Ente CENTRO STUDI UNIVERSITARI FEDERICO II;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n° 3.
- Di essere in possesso del titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo richiesto;
- Di possedere competenze didattiche e professionali coerenti con le materie oggetto di candidatura;
- Di avere comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto previsto dalle Vademecum PR FSE+ Sicilia 2021-2027;
- Di possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- Di possedere competenze, tecniche e metodologiche, coerenti con gli ambiti d'insegnamento e i moduli didattici per i quali si candida e adeguate al perseguimento degli obiettivi formativi assegnati agli stessi;
- Di essere iscritto al SARF Sistema Albo Registro Formatori:**

1. Di essere iscritto all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale;
2. Di essere iscritto all'Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale.

FLEGGARE CON UN X E COMPILARE I CAMPI RICHIESTI

Luogo e data _____

IL RICHIEDENTE

Trattamento dei dati personali del collaboratore _____

In osservanza al nuovo Regolamento Europeo 2016/679 (GDPR) in materia di protezione dei dati personali, ai sensi dell'Art. 13 dello stesso, desideriamo informarla che i dati personali da Lei forniti saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata.

Il Titolare del trattamento è l'Ente CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II".

Il Responsabile del trattamento dei dati personali è il CENTRO STUDI UNIVERSITARI "FEDERICO II".

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali che informatici e telematici nel rispetto delle norme in vigore e dei principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza, completezza e non eccedenza, esattezza e con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità perseguite e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati trattati, nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche nel rispetto di quanto previsto dall'Art. 32 del GDPR 2016/679 oltre che di eventuali normative che dovessero impattare sul trattamento dati.

Tali misure saranno di volta in volta implementate ed incrementate anche in relazione allo sviluppo tecnologico per garantire riservatezza, disponibilità ed integrità dei dati trattati.

Per le finalità espresse nella presente informativa saranno trattati solo dati personali e particolari come meglio specificato per ottemperare agli obblighi contrattuali, in ambito salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, previdenza ed assistenza, diritto sindacale e ambito giuslavoristico oltre che per ottemperare ad eventuali norme nazionali o dell'Unione Europea che dovessero impattare sulla gestione del personale.

Finalità del trattamento

Le finalità del trattamento sono: esecuzione del contratto individuale di lavoro, del CCNL di riferimento applicato e delle normative connesse al rapporto di lavoro in ambito sindacale, salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, previdenziale ed assistenziale.

La base giuridica del trattamento si può individuare negli obblighi contrattuali, norme fiscali, sindacali, in ambito previdenziale ed assistenziale e più in generale tutte le norme che impattano sul rapporto di lavoro (art. 6 lett. b, c per quanto concerne i dati personali e art.9 lett. b per quanto riguarda i dati particolari).

Conservazione. I dati forniti saranno conservati per tutto il periodo di esecuzione del rapporto di lavoro e per un periodo di 10 anni a decorrere dalla cessazione del rapporto di lavoro.

Il mancato conferimento per la presente finalità ha come conseguenza l'impossibilità di ottemperare correttamente agli obblighi tipici del contratto di lavoro.

Diffusione, eventuali destinatari o categorie di destinatari dei dati

Diffusione. I dati non saranno diffusi

Destinatari. I dati forniti saranno trattati esclusivamente da persone autorizzate al trattamento ed opportunamente istruite, oltre che tramite responsabili del trattamento legati al titolare da specifico contratto ad esempio: commercialista, consulente del lavoro, consulente legale, enti di formazione, ed altri professionisti che fornendo beni o servizi, operano per conto del Titolare (Responsabili o Incaricati).

In tema salute e sicurezza sul luogo di lavoro le sue informazioni potranno essere trattate anche dal medico competente il quale opera come titolare autonomo.

Resta inteso che i dati trattati saranno esclusivamente quelli necessari per il raggiungimento della specifica finalità, ne consegue che i dati gestiti tramite terzi saranno limitati alla specifica necessità.

I dati non saranno comunque trasferiti fuori dal territorio UE.

I dati potranno altresì essere comunicati a Enti Pubblici, Inps, Inail, Forze di Polizia o altri Soggetti Pubblici e Privati, ma esclusivamente al fine di adempiere ad obblighi contrattuali, di legge, regolamento o normativa comunitaria.

L'elenco aggiornato con gli estremi identificativi di tutti i Responsabili del Trattamento, potrà essere da Lei richiesto in qualunque momento al Titolare, che provvederà in tempi congrui, a renderlo disponibile.

Diritti dell'interessato Artt. 15, 16, 17, 18, 20 e 21 del GDPR

Lei può esercitare nei confronti del Titolare del trattamento, i diritti previsti dagli artt. 15v e seguenti del GDPR e con precisione al diritto di accesso ai dati personali, di rettifica, di cancellazione "diritto all'oblio", di limitazione di trattamento, di portabilità dei dati e di opposizione in qualsiasi momento al trattamento dei dati personali che La riguardano.

La informiamo, inoltre, che Lei ha il diritto di revocare il consenso al trattamento dei Suoi dati in qualsiasi momento, senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca (art. 7, comma 3, del GDPR).

Ai sensi dell'art. 77 del Regolamento, Lei è riconosciuto il diritto di proporre reclamo ad un'autorità di controllo, segnatamente nello Stato membro in cui risiede abitualmente, lavora oppure nel luogo ove si è verificata la presunta violazione.

Inoltre, Lei può richiedere di conoscere gli estremi identificativi degli amministratori di sistema nominati e dei gestionali all'interno dei quali sono presenti i dati di Sua competenza.

Lei potrà esercitare i Suoi diritti con richiesta scritta inviata al titolare Legale Rappresentante dell'Ente.

La presente informativa è stata redatta in data **01/12/2025**

Io sottoscritto/a _____ dichiaro di aver ricevuto l'informativa relativa ai trattamenti legati alla gestione del rapporto di lavoro ed alle conseguenti attività organizzative amministrative contabili e legate alle normative che regolano il rapporto di lavoro dipendente.

Modica, _____

Firma _____

Il titolare del trattamento _____

DICHIARA

- Di possedere il seguente titolo di studio (indicare il titolo più alto) Diploma, Laurea triennale, Laurea vecchio ordinamento, Laurea Specialistica in _____
_____;
- Di possedere competenze coerenti rispetto ai relativi ambiti d'insegnamento;
- Di possedere n. ____ anni di **esperienza didattica** nel settore/materia oggetto d'interesse e d'insegnamento e di appartenere alla Fascia _____ (*);
- Di possedere n. ____ anni di **esperienza professionale** nel settore di riferimento e di appartenere alla Fascia _____ (*);
- Di essere iscritto/a al sistema SARF - Albo Registro Formatori della Regione Siciliana;
- Di essere iscritto all'Albo dei formatori;
- Di essere iscritto al Registro/Elenco dei formatori.

*Uguale o maggiore di 5 anni (Fascia A) - Uguale o maggiore di 3 anni (Fascia B) - Minore di 3 anni (Fascia C)

Luogo e data _____

IL RICHIEDENTE

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE TITOLI

(sottoscritta ai sensi del D.P.R.n.445/2000 es.m.i. con allegato documento d'identità)

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MAX	DA COMPILARE
A1 – Titolo di studio (Indicare il titolo posseduto più alto)	Diploma (titolo minimo)	5	15	
	Laurea triennale	10		
	Laurea triennale + Laurea specialistica per il profilo richiesto	15		
	Laurea vecchio ordinamento	15		
A2 – Titoli aggiuntivi specifici	Titolo legalmente riconosciuto (corsi di formazione, specializzazione, alta formazione, perfezionamento post-laurea, certificazioni lingue, informatiche, altre certificazioni, master universitari)	<i>(1 punto per ciascunTitolo – max 5 titoli)</i>	5	
B1 – Esperienza didattica (solo per i docenti)	Esperienza di docenza pertinente al modulo/materia oggetto d'interesse Uguale o maggiore di 5 anni (Fascia A) Uguale o maggiore di 3 anni (Fascia B) Minore di 3 anni (Fascia C)	<i>(1 punto per ogni annodi esperienza)</i>	20	
B2 – Esperienza professionale	Esperienza professionale pertinente al settore/attività di riferimento Uguale o maggiore di 5 anni (Fascia A) Uguale o maggiore di 3 anni (Fascia B)Minore di 3 anni (Fascia C)	<i>(1 punto per ogni anno di esperienza)</i>	20	
C2 – Esperienza professionale acquisita con CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”	Esperienza professionale e/o di docenza nell'ambito di attività promosse e gestite da CENTRO STUDI UNIVERSITARI “FEDERICO II”	<i>(1 punto per ogni annodi esperienza – max 10anni)</i>	10	
D1 – Eventuale colloquio	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza, capacità informatiche, metodologie didattiche, disponibilità, puntualità, innovazione.	Ogni membro della Commissione esaminatrice può attribuire fino ad un massimo di 10 punti	30	
TOTALE			100	

Luogo e data _____

IL RICHIEDENTE
