

**Avviso pubblico n. 6/2025
per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)**

BANDO RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE

VISTO

- Il Vademecum per l'attuazione del programma FSE + Sicilia 2021-2027;
- L'Accordo Trilaterale Regionale del 23.7.2018 tra Amministrazione regionale le OO.DD e le OO.SS;
- L'Art.13 della L.R. 24/1976 inerente il ricorso alla chiamata diretta del personale proveniente dall'Albo Regionale;
- L'Art.5 della L.R. 10/2018;
- Il DDG 268 del 19-04-2023 relativo all'Aggiornamento dell'Albo Regionale ai sensi dell'art.15, comma 6, della L.R. 14 dicembre 2019 n. 23;
- I principi, gli obiettivi e i traguardi previsti dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR);
- L' Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)

CONSIDERATO

- che l'ente CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA PALERMO per l'attivazione dei percorsi GOL per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente;
- che l'ente CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA PALERMO si impegna a selezionare il personale esterno prioritariamente dall'albo dei formatori di cui alla legge regionale 24/1976;
- che questo Ente, in attuazione a quanto previsto dal citato Avviso 6/2025 è tenuto a rispettare gli obblighi previsti dal suddetto Avviso e precisamente: "Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri 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."

EMANA

Il presente bando per l'individuazione di personale docente da impiegare nei corsi Avviso 6/2025 GOL

ARTICOLO 1. REQUISITI DI ACCESSO

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

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo.

ARTICOLO 2. POSIZIONI DISPONIBILI

Il presente bando è rivolto al personale DOCENTE interessato a candidarsi per le seguenti figure:

Percorso 1 - "Reinserimento occupazionale" – 40 ore

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B

Percorso 1 - "Reinserimento occupazionale" – 40 ore

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B

Percorso 1 - “Reinserimento occupazionale” 40 ORE

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B

Percorso 2 - “Upskilling” 80 ore – (IS131-CS155)

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B

Percorso 2 - "Upskilling" 80 ore

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Lingua inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B

Percorso 2 - "Upskilling" 80 ore IS189-CS2458

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B

P3 – Reskilling - Addetto amministrativo segretariale

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Elementi di tecnica commerciale	10	B
	Strumenti di incasso e pagamento	10	B
	Elementi di organizzazione aziendale	10	B
	Elementi di tecnica commerciale	10	B

P3 – Reskilling – Addetto gelateria

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
	Elementi di sintassi	10	B
Lingua Inglese	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B



Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente	Tecniche di confezionamento	20	B
	Tecniche di comunicazione	20	B

P3 – Reskilling – Addetto banconiere

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B



Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	Ciclo di trasformazione alimentare	8	B
	Conservanti	6	B
	Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione	8	B
	Normativa di igiene alimentare	6	B
	Tecniche di stoccaggio e conservazione	6	B
	Tecniche di controllo e di analisi	6	B

P3 – Reskilling – Operatore del benessere -estetica

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario	8	B
	Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi	6	B
	Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento	8	B



	Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico	6	B
	Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici	6	B
	Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	6	B

P3 – Reskilling – Operatore del benessere - acconciatura

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Eeguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	Principi fondamentali di tricologia	6	B
	Strumenti e tecniche di taglio	8	B
	Struttura anatomica del capello e della cute	6	B
	Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli	8	B
	Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti	6	B
	Tipologia e tecniche di acconciatura	6	B



P3 – Reskilling – Operatore delle confezioni – sarto confezionista

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Eeguire ricami a mano e/o a macchina	Riconoscere le caratteristiche e le peculiarità dei ricami artistici locali	10	B
	utilizzare macchine e strumenti per il ricamo	10	B
	Scegliere i materiali	10	B
	Applicare nozioni relative alla storia del ricamo e della tessitura	10	B



P3 – Reskilling – Pizzaiolo – addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Eseguire una corretta manipolazione degli alimenti, in conformità alla normativa vigente sulla sicurezza alimentare	10	B
	Applicare le sequenze della preparazione dell'impasto	10	B
	Applicare procedure e tecniche di approntamento attrezzature e macchine	10	B
	Applicare criteri di selezione degli ingredienti	10	B



P3 – Reskilling – Operatore gestore impresa di pulizia

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione	Normativa in materia di pulizia e igiene degli ambienti	10	B
	Sicurezza - rischi specifici	10	B
	Attrezzature e prodotti per la pulizia e l'igiene	10	B
	Tecniche di pulizia e disinfezione di spazi e ambienti	10	B



P3 – Reskilling – Operatore della ristorazione

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	6	B
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	4	B
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6	B
	Principali terminologie tecniche di settore	8	B
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	6	B
	Tecniche di comunicazione organizzativa	6	B
	Tecniche di pianificazione	4	B



P3 – Reskilling – Addetto magazzino e logistica

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Collaborare alla gestione del magazzino	Identificare mezzi di movimentazione merci e relativi dispositivi di sicurezza	6	B
	Riconoscere le diverse classi merceologiche	4	B
	Classificare le merci in base alla loro natura e destinazione (materie prime, semilavorati, merci, prodotti food/no-food)	6	B
	Identificare strumenti informatici per la trasmissione di informazioni relativi ai flussi di magazzino	8	B
	Riconoscere i documenti e le scritture di magazzino	6	B
	Utilizzare attrezzature e macchinari per i quali non è richiesta specifica abilitazione per la movimentazione dei carichi	6	B
	Riconoscere il flusso logistico delle merci e prodotti in ingresso e in uscita nelle diverse tipologie di magazzino	4	B



P3 – Reskilling – Addetto panificatore pasticcere

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Individuare materiali, strumenti, attrezzature e macchinari per le diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni ricevute	10	B
	Pianificare ed organizzare le proprie attività nel rispetto delle norme di sicurezza e igienico-sanitarie	10	B
	Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro rispettando fasi e tempi	10	B
	Utilizzare le istruzioni per predisporre le diverse attività	10	B



P3 – Reskilling – Assistente alla struttura educativa

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	Elementi di igiene ambientale e alimentare	8	B
	Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche	8	B
	Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia	8	B
	Elementi di primo soccorso	8	B
	Normative relative alla prevenzione e sicurezza	8	B



P3 – Reskilling – Macelleria

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Preparare carni e semilavorati	Anatomia animale	8	B
	Caratteristiche delle carni	8	B
	Principali tagli delle carni	8	B
	Tecniche di lavorazione delle carni	8	B
	Tecniche di preparazione e conservazione dei semilavorati	8	B

P3 – Reskilling – Operatore informatico di risorse web

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	8	B
	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	8	B
	Web application	8	B
	Tutela e sicurezza dei dati in rete	8	B
	Social network	8	B

P3 – Reskilling – Operatore specializzato in promozione eventi

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
Competenze digitali e informatiche	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
Lingua Inglese	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
Sicurezza sui luoghi di lavoro	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
Competenze Green	Risorse, consumi e risparmio energetico	5	B
	Indicatori, strumenti e buone prassi per la sostenibilità ambientale	5	B
	Principi dello sviluppo sostenibile e governance globale dell'ambiente	5	B
	Aspetti legati alla sostenibilità in diverse situazioni tipo (gestione dei rifiuti, difesa del suolo, tutela delle acque, qualità dell'aria e dell'ambiente costruito)	9	B
Collaborare all'organizzazione dell'evento	Logistica per l'organizzazione di eventi e servizi congressuali	8	B
	Elementi di pianificazione di eventi	8	B
	Tecniche di comunicazione	8	B
	Lingua straniera e terminologia specifica del settore	8	B
	Tecniche di problem solving	8	B

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata da CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA PALERMO sulla base dei titoli e delle esperienze professionali come da "Tabella di Valutazione".

- Titoli di studio: saranno valutati i titoli di studio in coerenza con la posizione per cui ci si candida;
- Esperienza professionale e didattica: saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con la posizione per cui ci si candida;



- Disponibilità di tempo: sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- Capacità di gestione del ruolo: sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento;
- Capacità informatiche di base atte a garantire la possibilità di utilizzo di piattaforme per la gestione dei corsi.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

Le istanze non complete in tutte le sue parti saranno considerate nulle e non verranno prese in considerazione.

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, in sede di rendicontazione, per non la veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si avvarrà per eventuali adempimenti connessi scaturenti, anche in ordine ed in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'autorità di gestione che dovesse rilevarne l'infondatezza o siano state rese dichiarazioni false.

ART. 3. REQUISITI DI AMMISSIONE

Il personale docente potrà manifestare la propria disponibilità all'eventuale incarico attraverso apposita candidatura compilando l'Allegato 1 – Istanza di candidatura, che dovrà essere firmato e allegato alla istanza di candidatura come specificato nel presente Avviso.

Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;



- 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;
- possedere competenze didattiche e professionali coerenti con le materie oggetto di candidatura;
- essere in possesso di almeno il titolo di istruzione Scuola secondaria di II grado/Diploma Professionale;
- essere iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, o in subordine 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.

ART. 4. MODALITÀ E CRITERI DI SELEZIONE

La valutazione dei requisiti di ammissione sarà effettuata da una apposita Commissione interna sulla base della documentazione presentata e secondo le seguenti griglie di punteggi, con una valutazione massima di 60/60:

Titolo di studio	Punteggio Massimo 10 punti
Diploma	1 punto
Laurea triennale	2 punti
Laurea specialistica/magistrale	3 punti
Laurea Vecchio Ordinamento	5 Punti
Altri titoli di studio correlati all'incarico (master, specializzazioni, iscrizioni all'albo, dottorato di ricerca)	1 punto per ogni titolo Massimo 5 punti
Esperienza didattica coerente con gli ambiti disciplinari di interesse (le esperienze didattiche svolte nello stesso periodo presso più enti/organizzazioni non sono cumulabili)	Punteggio Massimo 20 punti
0,5 punti per ogni semestre	
Esperienza professionale coerente con gli ambiti disciplinari di interesse (le esperienze professionali svolte nello stesso periodo presso più enti/organizzazioni non sono cumulabili)	Punteggio Massimo 20 punti
0,5 punti per ogni semestre	
Valutazione curriculum	Punteggio Massimo 10 punti

L'ente si riserva lo scorrimento della graduatoria, nel caso in cui i docenti selezionati dovessero rinunciare all'eventuale incarico.

ART. 5 PRIVACY

I dati personali dei candidati saranno trattati ai sensi del D.lgs. 196/2003, come modificato dal D.lgs. n. 101/2018, e nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR), solo per i fini istituzionali e consentiti dalla legge e per le finalità di selezione ai sensi del presente avviso.

ART. 6 CONTRATTUALIZZAZIONE DEI DOCENTI

La contrattualizzazione dei docenti avverrà, solo ed esclusivamente, dopo l'emanazione del decreto di finanziamento del percorso formativo per il quale il docente è stato selezionato, previa apposita autorizzazione emanata dall'Assessorato Regionale alla Formazione Professionale.

I docenti che parteciperanno al presente bando non potranno, in alcun modo, avere nulla a pretendere se non verranno effettivamente svolte le attività di docenza.

Per quanto non specificato si fa riferimento a quanto in premessa.

ART. 7 MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'ISTANZA DI CANDIDATURA

L'istanza di candidatura dovrà contenere la seguente documentazione:

- Istanza di candidatura redatta secondo il modello allegato al presente bando;
- Copia documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum vitae in formato europeo, datato, firmato e reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR445/2000 e con il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/03 e del Regolamento Europeo n. 679/16.

Le domande dovranno pervenire, entro e non oltre il 05/09/2025, via e-mail al seguente indirizzo: formazione@confcommercio.pa.it

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

Selezione Personale Docente Avviso 6/2025 - Nome e Cognome

Palermo, 06/08/2025

Il Procuratore alla Formazione
(Dott. Vincenzo Costa)

