

**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 PROMOPALERMO CAT SRL per l'attivazione dei percorsi GOL per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente;
- che l'ente PROMOPALERMO CAT SRL. 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**

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 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 dell'ambiente costruito)	9	B

### Percorso 2 - "Upskilling" 80 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
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
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Collaborare alla gestione dei flussi informativi</b>	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 banconiere

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Collaborare al funzionamento del punto vendita</b>	Identificare la documentazione relativa al processo delle vendite	8	B
	Applicare procedure per la pulizia, cura e riordino degli spazi di vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie del settore	8	B
	Utilizzare strumenti e attrezzature tipiche del processo di vendita monitorandone il funzionamento	8	B
	Identificare il flusso logistico delle merci e relativa documentazione	8	B
	Riconoscere gli elementi fondamentali dell'assetto organizzativo del punto vendita	8	B

### P3 – Reskilling – Animatore servizi all'infanzia

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Soddisfare i bisogni primari del bambino</b>	Elementi di puericultura	10	B

	Elementi di psicopedagogia	10	B
	Elementi di neuropsichiatria infantile	10	B
	Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	10	B

### P3 – Reskilling – Collaboratore di cucina

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</b>	Elementi di gastronomia	8	B
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	8	B
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	8	B
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	8	B
	Utensili per la preparazione dei cibi	8	B

**P3 – Reskilling – Collaboratore di sala e bar**

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</b>	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	4	B
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	10	B
	Tecniche di comunicazione organizzativa	6	B
	Tecniche di pianificazione	4	B

**P3 – Reskilling – Assistente di studio odontoiatrico**

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B

	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni</b>	Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale;	6	B
	Elementi di etica;	8	B
	Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction;	6	B
	Tecniche di negoziazione e problem solving;	8	B
	Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro;	6	B
	Orientamento al ruolo.	6	B

### P3 – Reskilling – Assistente familiare

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	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
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione	6	B
	I bisogni primari: tecniche di base	4	B
	Sicurezza e prevenzione	4	B
	Tecniche di mobilitazione	6	B
	Elementi di primo soccorso	6	B
	Elementi di igiene personale	4	B
	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	6	B
	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	4	B

### P3 – Reskilling – Analista dei fabbisogni formativi

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

<b>Lingua Inglese</b>	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Individuare l'ambito della ricerca nel contesto territoriale ed aziendale</b>	Elementi di analisi dei contesti della ricerca	20	B
	Tecniche di rilevazione dei fabbisogni occupazionali	20	B

### P3 – Reskilling – Addetto magazzino e logistica

<b>Competenza</b>	<b>Modulo</b>	<b>Ore</b>	<b>Fascia</b>
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Collaborare alla gestione del magazzino</b>	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
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B

<b>Competenze Green</b>	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
<b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b>	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 – Birraio artigiano

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Gestire il processo di produzione della birra</b>	Elementi di fisica dei fluidi	2	B
	Termotecnica ed elementi di termodinamica	4	B
	Elementi di chimica dei processi	2	B
	Elementi di microbiologia alimentare	4	B
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	2	B
	Tecniche di fermentazione	4	B
	Meccanica del processo di fermentazione	2	B
	Tecniche di allontanamento del lievito	4	B
	Tecniche di recupero e propagazione dei lieviti	4	B
	Tecniche di lavaggio dei lieviti	2	B
	Fasi del processo di maturazione della birra	4	B
	Procedure di controllo qualità	2	B
	Tecniche e metodi di produzione	4	B

### P3 – Reskilling – Estetista

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	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
<b>Lingua Inglese</b>	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Organizzare attività funzionali al servizio</b>	Normativa di settore	8	B
	Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente	8	B
	Elementi di amministrazione e di gestione aziendale	8	B
	Autoimprenditorialità	8	B
	Tecniche di marketing e merchandising	8	B

### P3 – Reskilling – Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	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
<b>Lingua Inglese</b>	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto,</b>	Principali software per la gestione dei flussi informativi	15	B

<b>secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento</b>			
	Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni e della documentazione	15	B
	Terminologia tecnica specifica del settore, anche in lingua comunitaria	10	B

### P3 – Reskilling – Addetto alle lavorazioni orafe al banco

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B
	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Individuare i componenti del gioiello</b>	Disciplina dei titoli e dei marchi dei metalli preziosi	10	B
	Proprietà dei materiali e dei metalli	15	B
	Gemmologia	15	B

### P3 – Reskilling – Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Competenza	Modulo	Ore	Fascia
<b>Competenze digitali e informatiche</b>	Concetto di dato in un ambiente digitale	20	B

	Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali	20	B
<b>Lingua Inglese</b>	Elementi di sintassi	10	B
	Utilizzo del dizionario	10	B
	Elementi di fonetica	10	B
	Lessico	10	B
<b>Sicurezza sui luoghi di lavoro</b>	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro	16	B
<b>Competenze Green</b>	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
<b>Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa</b>	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	10	B
	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	10	B
	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	10	B
	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	10	B

### 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:

<b>Titolo di studio</b>	<b>Punteggio Massimo 10 punti</b>
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
<b>Esperienza didattica coerente con gli ambiti disciplinari di interesse (le esperienze didattiche svolte nello stesso periodo presso più enti/organizzazioni non sono cumulabili)</b>	<b>Punteggio Massimo 20 punti</b>
0,5 punti per ogni semestre	
<b>Esperienza professionale coerente con gli ambiti disciplinari di interesse (le esperienze professionali svolte nello stesso periodo presso più enti/organizzazioni non sono cumulabili)</b>	<b>Punteggio Massimo 20 punti</b>
0,5 punti per ogni semestre	
<b>Valutazione curriculum</b>	<b>Punteggio Massimo 10 punti</b>

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@promopalermo.it](mailto:formazione@promopalermo.it)

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

**Selezione Personale Docente Avviso 6/2025 - Nome e Cognome**

Palermo, 06/08/2025

L'Amministratore Unico  
(Dott. Vincenzo Costa)

