

Avviso n. 7/2023

PR FSE+ Sicilia 2021/2027 – 2° finestra

Aggiornamento 2025

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

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PERSONALE DOCENTE



Centro Studi Luigi Pirandello

Piazza San Antonio n. 67 – 92010 – Bivona (AG)

Tel./Fax 0922.993764 – Email info@centrostudipirandello.it

REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Il Centro Studi Luigi Pirandello in attuazione dell'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 2° finestra – Aggiornamento 2025 - *“Aggiornamento Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”*,

VISTO

- il DDG 928 del 17.07.2024 di Approvazione dell'Avviso n. 7/2023 2° finestra
- il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia
- l'Art. 6 del suddetto Avviso dove viene indicato che per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto del percorso, di seguito riportati:

Livello EQF	Fasce professionali docenti		
	A	B	C
2 e 3	Minimo 40 % ore docenza	Massimo 60 % ore docenza	Massimo 25 % ore docenza
4 e 5	Minimo 45 % ore docenza	Massimo 55 % ore docenza	Massimo 20 % ore docenza
6 e 7	Minimo 60 % ore docenza	Massimo 40 % ore docenza	Massimo 15 % ore docenza

Le suddette fasce professionali sono quelle indicate all'Art. 8.2. del Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia. In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione.

Come indicato dal sopracitato Articolo, 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.

Per quanto non espressamente disciplinato nel presente articolo si rinvia a quanto previsto dal vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia.

- il Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- il D.A. n. 21 del 04/02/2022 di istituzione del Registro dei Formatori;
- il DDG n. 768 del 30/07/2021 “Aggiornamento Albo Regionale dei Formatori Regione Siciliana”;
- il DDG n. 1250 del 22/12/2020 “Aggiornamento Elenco degli Operatori della Formazione Professionale, ai sensi della L.R. 10/2018;

CONSIDERATO

che l'ente ha necessità di reperire personale docente da impiegare nella realizzazione delle attività a valere sull'Avviso n. 7/2023 2° finestra

EMANA

Il presente Bando ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale docente da impiegare per la gestione didattica dei sotto specificati corsi formativi inseriti nel Catalogo Regionale dell'Offerta formativa:

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
CS7852ED32496	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	754	280	15
CS7852ED32497	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	754	280	15
CS7884ED32482	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	654	240	15
CS7884ED32483	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	654	240	15
CS7891ED32489	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	554	200	15
CS7891ED32488	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100	554	200	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
				Agrigento			
CS7895ED32577	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	954	270	15
CS7895ED32578	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	954	270	15
CS7898ED37277	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	554	200	15
CS7898ED37275	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	554	200	15
CS7930ED37285	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	654	240	15
CS7930ED37282	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	654	240	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
CS7956ED37292	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	654	240	15
CS7956ED37294	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	654	240	15
CS7957ED37303	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	nessuna scolarità	QUALIFICA	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	554	200	15
CS7852ED31919	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	754	280	15
CS7852ED32299	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	754	280	15
CS7884ED31963	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	654	240	15
CS7884ED32475	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	654	240	15
CS7891ED31973	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	554	200	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
CS7891ED32492	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	554	200	15
CS7895ED37273	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	954	270	15
CS7895ED32579	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	954	270	15
CS7898ED37279	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	554	200	15
CS7898ED31981	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	554	200	15
CS7930ED37283	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	654	240	15
CS7930ED37284	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini	654	240	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
	prodotti affini della tradizione italiana)			(AG)			
CS7954ED37289	Operatore macchine movimento terra	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	654	240	15
CS7956ED37293	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	654	240	15
CS7956ED37295	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	654	240	15
CS7957ED37299	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	nessuna scolarità	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	554	200	15
CS7957ED37300	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	nessuna scolarità	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	554	200	15
CS7852ED32309	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	754	280	15
CS7852ED32312	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	754	280	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
CS7884ED32480	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15
CS7884ED32481	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15
CS7891ED32490	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	554	200	15
CS7891ED32491	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	554	200	15
CS7895ED32575	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	954	270	15
CS7895ED32576	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	954	270	15
CS7898ED37278	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	554	200	15
CS7898ED37276	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	554	200	15
CS7930ED37287	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
CS7930ED37286	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15
CS7954ED32110	Operatore macchine movimento terra	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15
CS7954ED37288	Operatore macchine movimento terra	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15
CS7956ED32113	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15
CS7956ED37291	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	654	240	15
CS7957ED32114	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	nessuna scolarità	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	554	200	15
CS7957ED37298	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	nessuna scolarità	QUALIFICA	Via Ruggero Normanno, 167, 92016 Ribera (AG)	554	200	15
CS7852ED32304	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	754	280	15
CS7852ED32307	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	754	280	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
CS7884ED32476	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	654	240	15
CS7884ED32477	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	654	240	15
CS7891ED32487	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	554	200	15
CS7891ED32493	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	554	200	15
CS7895ED31978	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	954	270	15
CS7895ED32574	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	SPECIALIZZAZIONE	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	954	270	15
CS7898ED37280	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	554	200	15
CS7898ED37274	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	554	200	15
CS7930ED37281	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze,	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli	654	240	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
	focacce e prodotti affini della tradizione italiana)			(CL)			
CS7930ED32062	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	654	240	15
CS7956ED37296	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	654	240	15
CS7956ED37297	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	654	240	15
CS7957ED37301	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	nessuna scolarità	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	554	200	15
CS7957ED37302	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	nessuna scolarità	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	554	200	15

1. OGGETTO

Il Centro Studi Luigi Pirandello indice una selezione, mediante evidenza pubblica di personale docente da impegnare per la realizzazione delle attività a valere sull'Avviso 7/2023 per le sedi e i percorsi formativi previsti in premessa.

Il presente bando è rivolto prioritariamente 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.

Il profilo professionale ricercato dal presente Bando è quello relativo all' AREA – 3: EROGAZIONE e il profilo è quello di 3.1. – FORMATORE coerentemente ai moduli e alle conoscenze meglio specificate dal presente Bando.

2. REQUISITI DI AMMISSIONE

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 nello stato di appartenenza;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo;

e i seguenti requisiti specifici:

- dichiarazione di appartenenza all'Albo di cui al DDG 3270 del 23.07.18 e subordinatamente al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022;
- titolo di studio e/o requisiti professionali pertinenti al profilo oggetto della candidatura, ai moduli didattici per i quali ci si candida e alla fascia di appartenenza;
- comprovata esperienza professionale e/o didattica riguardo moduli per i quali ci si candida;
- dichiarazione del proprio stato di occupazione;

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

Di seguito i corsi:

Titolo del percorso: Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	30
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	10
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	10
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Principi della comunicazione verbale e non verbale	20
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	20
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	10
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Strumenti per la network analysis	20
Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	30
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei	30

	Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	30
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	30
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	30
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	30
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	30
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	10

Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Normativa in materia di protezione di dati personali	20
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Tecniche di primo soccorso	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di etica professionale	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di sociologia della disabilità	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	10

Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	10
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		684

Titolo del percorso: **Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	20
Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Tecniche di approntamento	10
Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	10

Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	10
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Elementi di idraulica legati al settore	10
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Elementi di meccanica legati al settore	10
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Forme di alloggiamento	10
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Forme di ricoveri	10
Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia	30
Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Elementi fertilizzanti del suolo	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Esigenze nutrizionali	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Fertilizzanti e concimi	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Principali sistemi e forme di produzioni	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	20
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Principali tecniche di raccolta dei prodotti	20
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		354

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto amministrativo segretariale**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	10
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di archiviazione	25
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Corrispondenza commerciale	15
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di segreteria	30
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	40
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	80
Collaborare alla gestione amministrativa	Strumenti di incasso e pagamento	100
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di organizzazione aziendale	60
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		414

Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di cucina**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Principali terminologie tecniche di settore	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	15

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di comunicazione organizzativa	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di pianificazione	15
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	30
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Standard di qualità dei prodotti alimentari	30
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	100
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Utensili per la preparazione dei cibi	30
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione Informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		354

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore informatico di risorse web**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema	30
Utilizzare l'ambiente operativo	Introduzione alle reti	30
Utilizzare l'ambiente operativo	Funzionalità dell'ambiente operativo	20
Utilizzare l'ambiente operativo	Software per il trattamento dati	40
Utilizzare l'ambiente operativo	Trattamento testi per il web	30
Utilizzare l'ambiente operativo	Elementi di comunicazione mediale	30
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30
Utilizzare le risorse del Web	Tecniche di utilizzo dei	20

	servizi Cloud	
Utilizzare le risorse del Web	Web application	20
Utilizzare le risorse del Web	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30
Utilizzare le risorse del Web	Social network	20
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		354

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto panificatore e pasticcere**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Attrezzature di servizio	10
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	10
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tecniche di pianificazione	10
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tecniche di comunicazione organizzativa	10
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	20
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	100
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	50
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	50
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Standard di qualità dei prodotti da forno	30
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	40
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Tecnologie e metodi di stoccaggio	30
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12

Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		414

Titolo del percorso: **Operatore macchine movimento terra**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Interpretare la documentazione	Disegno tecnico	5
Interpretare la documentazione	Normativa sulla sicurezza	5
Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Procedure di tracciamento	10
Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Gli strumenti topografici	10
Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Normativa sulla sicurezza	10
Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Tipologie di terreno	10
Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Parti costituenti i mezzi	20
Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Normativa sulla sicurezza	20
Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Libretti d'uso e manutenzione	20
Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Manutenzione ordinaria	20
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Strumenti semplici di tracciamento	30
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Parti costituenti i mezzi	30
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Sistemi di comando	30
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Movimentazione dei terreni	20
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Normativa sulla sicurezza	40
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Codice della strada	30
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Direttive macchine	20
Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	DPI e DPC	30
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12

Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		414

Titolo/denominazione del percorso: **Pizzaiolo**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	1
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	2
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	1
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	1
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Intolleranze alimentari e allergeni	1
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	1
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	1
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	1
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	1
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	5
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	5
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	3
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto	Principi di stoccaggio degli	2

delle norme di igiene e sicurezza alimentare	alimenti (sistema L.I.F.O.)	
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Normative di igiene e sicurezza alimentare	5
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	10
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	10
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	10
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi di pulizia e sanificazione	10
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	15
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	15
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	50
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Standard di qualità dei prodotti alimentari;	20
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	15
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	15
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici	30

	regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Standard di qualità dei prodotti alimentari	10
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	10
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	15
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	15
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	15
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Tecniche e metodi di impiattamento	15
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	20
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	20
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		414

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore socio assistenziale**

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione	10

Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	I bisogni primari: tecniche di base	10
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Sicurezza e prevenzione	20
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Tecniche di mobilitazione	20
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di primo soccorso	50
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	50
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di igiene personale	30
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	30
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	20
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	15
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	15
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Preparazione dei pasti	15
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Prevenzione incidenti domestici	15
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene alimentare	20
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tipologia di utenza	5
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	5
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tecniche di osservazione	5
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Teorie e tecniche di comunicazione	10
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	10
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Etica e deontologia professionale	15
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di osservazione e comunicazione	3
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Teorie e tecniche di comunicazione	2
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Strategie di apprendimento	5

Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Teorie e tecniche di gestione di conflitti	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Tecniche di ascolto e comunicazione	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di psicologia relazione	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di psicologia sociale	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	5
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		474

3. VALUTAZIONE E SELEZIONE DELLE CANDIDATURE

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente Centro Studi Luigi Pirandello sulla base dei titoli e delle esperienze didattiche e professionali richiesti dal presente bando.

A seguito di valutazione comparativa dei curricula, i candidati in possesso dei requisiti previsti potranno essere convocati per un eventuale colloquio conoscitivo, atto ad accertare l'esperienza, le competenze maturate, le conoscenze sulle attività da svolgere e le attitudini secondo le specificità delle figure professionali richieste.

Durante i colloqui, saranno valutati i seguenti criteri principali:

- Titoli di studio e titoli formativi: saranno valutati i titoli in coerenza con il modulo formativo per cui ci si candida;
- Esperienza didattica e professionale: saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico 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 dell'agenda docenti;

L'ente si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora dovesse decidere di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o dovesse decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto degli obiettivi progettuali.

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 formazione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e 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.

4. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, pena inammissibilità:

- Specifica Istanza di Partecipazione utilizzando esclusivamente l'Allegato 1 indirizzata a Centro Studi Luigi Pirandello – Piazza S. Antonio n. 67 - Bivona (AG);
- Dettagliato curriculum vitae, esclusivamente in formato Europeo "EUROPASS", datato e firmato con specifica indicazione dell'Autorizzazione al trattamento dati personali e della Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterrà opportuno.
- Copia del titolo di studio posseduto o Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000;
- Autocertificazione, utilizzando esclusivamente l'Allegato 2 attestante il possesso dei Titoli posseduti;
- Fotocopia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale (pena inammissibilità).

- La domanda di ammissione alla selezione, redatta in carta semplice ed in conformità al modello allegato al presente bando (Allegato 1), sottoscritta dal candidato a pena di esclusione, corredata dalla documentazione sopracitata, dovrà essere indirizzata a Centro Studi Luigi Pirandello – Piazza S. Antonio n. 67 - Bivona (AG) e dovrà pervenire, entro e non oltre il 05/09/2025 a mezzo email – Pec – brevi manu.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Le richieste pervenute oltre la data di scadenza saranno inserite in una long list da cui l'ente attingerà nel caso di rinuncia di docenti che hanno presentato domanda entro i termini.

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/03, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 4 comma 1 lettera d) del D. Lgs. 196/03, nei limiti, per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

Qualora le candidature fossero inferiori alla copertura dell'organico richiesto, o a seguito di dimissioni o rinunce volontari, verranno in subordine prese in considerazione in ordine cronologico le domande pervenute anche successivamente al termine fissato trasmesse con le medesime modalità di cui sopra.

Inoltre, in assenza di selezione, qualora le domande pervenute e idonee fossero inferiori ai moduli oggetto di candidatura, l'Ente si riserva di assegnare i moduli scoperti ai candidati idonei nel rispetto del titolo di studio, dell'esperienza professionale e della disponibilità manifestata, garantendo comunque la priorità al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla Legge Regionale 24 del 1975 e subordinatamente al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Non saranno ritenute valide le domande:

- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica prevista;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, email, ecc.);
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum non in formato europeo, non datato e firmato;

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

5. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO

La selezione, previa verifica di conformità della documentazione allegata all'istanza, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente Centro Studi Luigi Pirandello che procederà alla valutazione dei titoli e delle esperienze come dalla sottostante Tabella A.

L'Ente si riserva la possibilità di effettuare un colloquio al fine di verificare, ove necessario, la corrispondenza dei titoli, delle competenze e delle esperienze dichiarate.

I soggetti verranno convocati tramite email e telefonicamente.

TABELLA A

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)
A1 Titoli di studio	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	25 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)		
	OPPURE			
	Laurea breve, almeno triennale	10 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
	OPPURE			
	Diploma di scuola media superiore	5 (Non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)		
A2 Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Corsi di	5 (max 5 Titoli)		

	specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari			
A3 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni <i>(ad esclusione dell'Albo Regionale degli operatori della Formazione Professionale)</i>	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	5		
A4 Iscrizione all'Albo Regionale dei Formatori	Iscrizione all'Albo dei formatori di cui al DDG 3270 del 23.07.18	10		
A5 Iscrizione al SARF	Iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF) in ottemperanza a quanto indicato nella Circolare n° 2 del 12/09/2022.	5		
B1 Esperienza Didattica	Esperienza didattica nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B2 Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento	20 (max 10 anni)		
B3 Esperienza pregressa con Centro Studi Luigi Pirandello	Pregressa esperienza didattica/professionale nell'ambito di attività promosse e gestite da Centro Studi Luigi Pirandello	10 (max 10 anni)		
TOTALE		100		

6. Procedura ed esiti della selezione

Verificato il possesso dei requisiti e la documentazione prodotta, la Commissione procederà all'istruttoria per la valutazione dei titoli, che determinerà l'assegnazione di specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile o necessario, a convocare i candidati per lo svolgimento, in presenza o in modalità telematica, del colloquio.

La convocazione sarà effettuata all'indirizzo mail indicato nell'istanza di partecipazione; l'Ente declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione della convocazione imputabile a problemi di carattere tecnico della casella di posta del destinatario.

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

Gli esiti della selezione saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca presso la sede dell'ente nonché mediante pubblicazione sul sito www.centrostudipirandello.it; dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di 3 giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni. La Commissione valuterà le eventuali osservazioni pervenute e procederà a stilare le graduatorie definitive.

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 e in sub ordine a tutte le domande pervenute fuori termine che saranno inserite in una long list da cui l'ente potrà attingere per l'assegnazione di incarichi qualora vi siano rinunce o non vi siano state domande di candidature.

7. Conferimento degli incarichi

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

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

Le risorse umane selezionate saranno invitate dall'Ente a stipulare il contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrare nel profilo, nell'area e nel livello economico, secondo la

disciplina prevista dal CNL della Formazione Professionale vigente al momento dell'assunzione o dal contratto di prestazione professionale (per i titolari di Partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le normative vigenti).

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, 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.

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto della normativa vigente (*Vademecum per l'Attuazione degli interventi che prevedono l'adozione di unità di costo standard – UCS; il Vademecum per l'attuazione del PR Sicilia FSE+ 21-27 attualmente in vigore; CCNL Formazione Professionale; circolari, comunicati e disposizioni attuative e s.m.i.....*).

Il personale selezionato sarà tenuto a:

- garantire lo svolgimento delle attività necessarie alla realizzazione delle attività, nonché il raggiungimento degli obiettivi, in coerenza con il progetto approvato;
- predisporre materiale didattico da fornire agli allievi (slides, dispense,);
- partecipare ad incontri preliminari ed in itinere alle attività, promossi dalla direzione;
- partecipare alla riunione finale, preliminare agli esami di qualifica, finalizzata alla valutazione delle competenze acquisite da ciascun allievo;
- compilare la modulistica predisposta dall'Ente per il monitoraggio, la valutazione e la gestione contabile amministrativa dell'attività.

Il Formatore assicura la conduzione delle attività formative nel rispetto dei contenuti dei moduli formativi, conformando altresì la propria azione formativa all'impianto progettuale elaborato dall'ente.

In particolare il formatore ha il compito di:

- partecipare all'incontro propedeutico di organizzazione e condivisione del progetto formativo, organizzato dall'ente;
- consegnare all'ente l'eventuale materiale didattico utilizzato (documenti, normativa, diapositive, ecc..) per la pubblicazione nel sito internet dedicato;

- tenere gli incontri formativi sulla specifica tematica oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito con l'ente
- compilare online nella piattaforma dedicata per le parti di propria competenza nell'apposita area dedicata alla gestione del progetto;
- mettere in atto strategie innovative di insegnamento, adeguate agli obiettivi programmati;
- documentare l'attuazione dell'attività di formazione tramite appositi registri e report;
- compilare il report finale e/o eventuali altri documenti richiesti ai fini della documentazione del/i percorso/i compresi eventuali questionari proposti.

Si precisa infine che:

- La ricerca attivata dal presente bando è rivolta ad ambosessi (L. 903/77 e L. 125/91).
- Una volta esaurite le procedure del presente Bando, il personale a cui verrà assegnato l'incarico sarà contattato direttamente dall'Ente tramite i recapiti forniti dagli stessi;
- Gli incarichi saranno stipulati nelle forme previste dalla normativa vigente ed il CCNL della formazione professionale o con contratti di prestazione professionale (per i titolari di partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le vigenti normative)
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari e/o che impongano la mancata attivazione o l'annullamento del progetto o di parte di esso.
- L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi qualora si ravvisi che l'ente non voglia più avvalersi della specifica figura, conformemente, comunque a quanto previsto dal progetto esecutivo e nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi prefissati nel medesimo progetto;
- L'Ente, con propri mezzi e modalità, può procedere alla verifica dei requisiti professionali e delle reali competenze del personale selezionato in funzione all'effettivo utilizzo nelle mansioni che si intendono assegnare e per le quali il lavoratore ha espresso la propria candidatura.
- Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196 del 2003 (Codice sulla Privacy), i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso l'Ente per le finalità progettuali, per consentire il corretto svolgimento delle attività previste dalle leggi nell'ambito delle quali il progetto è approvato e degli adempimenti amministrativi previsti dalle norme vigenti e potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque in ottemperanza alle norme vigenti. Il candidato dovrà pertanto autorizzarne espressamente il trattamento.

8. Pubblicazione del Bando

Del presente Bando viene dato avviso pubblico mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, nonché mediante pubblicazione sul sito www.centrostudipirandello.it

9. Trattamento dei dati personali

Nella gestione delle domande di iscrizione di cui al presente Bando, l'ente osserverà le disposizioni di cui alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy.

Per informazioni:

Centro Studi Luigi Pirandello

Piazza San Antonio n. 67 - 92010 Bivona (AG) - Tel./Fax 0922.993764

Email: info@centrostudipirandello.it

Bivona, lì 28/08/2025

Il Legale Rappresentante

