

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 SELEZIONE ALLIEVI



Centro Studi
Luigi Pirandello

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**

Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027

Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"

Regolamento (UE) n. 2021/1060

Regolamento (UE) n. 2021/1057

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” (DDG n. 928 del 17/07/2025),

PUBBLICA

Il Bando per la selezione di allievi che intendono partecipare ad uno dei seguenti percorsi formativi:

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 Agrigento	554	200	15
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	Scuola secondaria di II grado/diploma	SPECIALIZZAZIONE	Via degli Eucalipti, snc - 92100 Agrigento	954	270	15

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
	dei disabili	professionale					
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
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

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
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
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

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
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 prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Viale D'Alessandro, 31 - 95025 Casteltermini (AG)	654	240	15
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

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
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
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

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
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
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

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
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
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

Id Corso	Denominazione del profilo professionale	Livello minimo scolarità	Certificazione in uscita	sede	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Numero allievi
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, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	Via Giovanni Gentile, 1, 93014 Mussomeli (CL)	654	240	15
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. Finalità dell'intervento

L'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" prevede la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia in grado di coniugare i fabbisogni formativi dei destinatari con le esigenze di competenze espresse dalle imprese e dall'economia regionale.

L'Avviso si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana.

2. Profili professionali e articolazione didattica

I percorsi formativi di cui al presente bando sono diretti all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze relative ai seguenti profili professionali:

Titolo/denominazione del percorso: **Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili**

Livello EQF di riferimento: **4 EQF**

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **SPECIALIZZAZIONE**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di II grado/diploma di specializzazione**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	630	270
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	684	270
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		954

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
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.)	160	35	40	
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	210	55	40	
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	200	55	170	
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	60	10	20	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
Alfabetizzazione informatica	12			
Lingua straniera	30			
TOTALE ORE MODULI	684	155	270	954

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

Livello EQF di riferimento: **2 EQF**

Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **non previsto**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	300	200
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	354	200
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		554

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
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	40	20	0	
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	50	20	30	
Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	40	0	0	
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	170	35	170	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	0	
Lingua straniera	30	0	0	
TOTALE ORE MODULI	354	75	200	554

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

Livello EQF di riferimento: **2 EQF**

Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	360	240
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	414	240
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		654

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	120	30	60	
Collaborare alla gestione amministrativa	240	60	180	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
Alfabetizzazione informatica	12			
Lingua straniera	30			
TOTALE ORE MODULI	414	90	240	654

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

Livello EQF di riferimento: **2 EQF**

Area professionale: **TURISMO E SPORT/Servizi turistici**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	300	200
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	354	200
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		554

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	80	20	40	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	220	55	160	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
	12			
	30			
TOTALE ORE MODULI	354	75	200	554

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

Livello EQF di riferimento: **3 EQF**

Area professionale: **CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	300	200
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	354	200
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		554

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
Utilizzare l'ambiente operativo	180	45	140	
Utilizzare le risorse del Web	120	30	60	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
Alfabetizzazione informatica	12			
Lingua straniera	30			
TOTALE ORE MODULI	354	75	200	554

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

Livello EQF di riferimento: **2 EQF**

Area professionale: **AGRO ALIMENTARE/Produzioni alimentari**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	360	240
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	414	240
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)	654	

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	60	20	10	
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	300	70	230	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
Alfabetizzazione informatica	12			
Lingua straniera	30			
TOTALE ORE MODULI	414	90	240	654

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

Livello EQF di riferimento: **3 EQF**

Area professionale: **MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Edilizia**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	360	240
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	414	240
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)	654	

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
Interpretare la documentazione	10	10		
Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	40		10	
Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	80	30	30	
Eeguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	230	40	200	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
Alfabetizzazione informatica	12			
Lingua straniera	30			
TOTALE ORE MODULI	414	80	240	654

Titolo/denominazione del percorso: **Pizzaiolo**

Livello EQF di riferimento: **3 EQF**

Area professionale: **AGRO ALIMENTARE/Produzioni alimentari**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	360	240
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	414	240
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)	654	

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	10			
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	20			
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	40	40	10	
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	30		30	
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	100	50	100	
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	60		40	
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	100		60	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
Alfabetizzazione informatica	12			
Lingua straniera	30			
TOTALE ORE MODULI	414	90	240	654

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

Livello EQF di riferimento: **3 EQF**

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari**

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	420	280
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
Modulo di lingua straniera	30	
Totale (in ore)	474	280
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		754

Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula	Ore FAD/ E-learning	Ore stage	Totale ore
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	240	60	240	
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	80	20	40	
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	50	15		
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	50	10		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12			
Alfabetizzazione informatica	12			
Lingua straniera	30			
TOTALE ORE MODULI	474	105	280	754

3. Requisiti di partecipazione

I percorsi formativi sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo da attivare, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente finanziati dal presente avviso, di conseguenza se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente.

I destinatari non possono essere selezionati su percorsi formativi per i quali siano già in possesso della medesima qualifica.

I destinatari dell'avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/previsto/i

dallo stesso.

4. Termini e modalità di presentazione della candidatura

Tutti i soggetti interessati, in possesso dei requisiti, potranno inviare la propria candidatura, al seguente indirizzo mail: info@centrostudipirandello.it o consegnarla brevi manu presso le sede legale del Centro Studi Luigi Pirandello - Piazza S. Antonio n. 67 - Bivona (AG) oppure presso le sedi di erogazione sopra indicate entro le ore 12:00 del 02/09/2025.

La domanda di iscrizione al corso dovrà essere presentata unicamente attraverso il modello di cui all' "Allegato 1" al presente bando. Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di *immediata* disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal centro per l'impiego territoriale di competenza;
- Copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- regolare permesso di soggiorno in corso di validità (in caso di cittadino non comunitario);
- certificato di invalidità (in caso di disabilità o appartenenza a categorie protette);
- Allegato 3 - Domanda di iscrizione agli interventi FSE;
- Allegato 2 - Autorizzazione al trattamento dati personali (GDPR 2016/679) debitamente datata e firmata;

Saranno ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

Ciascun candidato potrà presentare una sola istanza di partecipazione.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

5. Modalità di selezione

Alla scadenza del bando di selezione, qualora il numero dei candidati risultasse superiore al numero dei posti disponibili verrà effettuata una selezione mediante un colloquio/test motivazionale di orientamento. L'espletamento della prova sarà affidato ad una Commissione di valutazione appositamente nominata. La selezione si conclude con la formulazione di una graduatoria di merito, espressa in punti, redatta dalla Commissione. A parità di punteggio prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Le prove di selezione si terranno presso le sedi di erogazione del corso e le date saranno comunicate con apposito avviso pubblicato sul sito dell'ente.

6. Modalità di partecipazione

La partecipazione al Corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi e comunque per non più di 10 giorni consecutivi senza giustificato motivo.

7. Indennità giornaliera

Agli allievi che avranno frequentato il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi sarà riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari ad euro 5,00.

8. Certificazione finale

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste ad esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciata, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, la certificazione di qualifica o di specializzazione come previsto dal Profilo.

9. 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

10. 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.

11. Vigilanza e controllo

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

Per informazioni:

Centro Studi Luigi Pirandello

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

Email: info@centrostudipirandello.it

Bivona lì 25/08/2025

Il Legale Rappresentante

