

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

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di
qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)



Proteos S.r.l. Impresa Sociale Sede Legale C.le Dulcetta 39, 92026 Favara(AG);
Pec: proteos@arubapec.it; mail: proteos1@libero.it;
sito web: www.proteosforma.it

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

PROGETTO: PERCORSI FORMATIVI PER L'OCCUPABILITA' – ID 77							
ID corso ID Edizione	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Totali	Di cui ore stage	N° destinatari ammissibili (allievi)
CS688-ED1182	Addetto agli stucchi e ai decori	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS702-ED1199	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200	Min 8 – Max 15
CS2294-ED7151	Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS2294-ED7342	Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS2294-ED7343	Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS706-ED1203	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

CS706-ED1205	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS372-ED597	Addetto banconiere - Gastronomia	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS2656-ED8518	Addetto di falegnameria	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS684-ED1174	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200	Min 8 – Max 15
CS2355-ED7366	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220	Min 8 – Max 15
CS373-ED598	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200	Min 8 – Max 15
CS373-ED599	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200	Min 8 – Max 15

VISTO

- L' Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 - Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - (Anno 2026);
- La "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", pubblicato con DDG n. 1126 del 19/03/2026;
- 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/o 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.

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

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;
- le previsioni dell'avviso in questione, relativo obblighi del beneficiario e in particolare di: **ad applicare nei confronti del personale dipendente condizioni economiche e normative non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di cui all'art. 51 del Dlgs 81/2015**; di assicurare l'utilizzo di personale adeguato nella realizzazione delle attività previste dal progetto, secondo quanto dichiarato in sede di presentazione della proposta, nel rispetto di quanto previsto dagli articoli di riferimento dell'Avviso.
- il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per la Formazione Professionale – CCNL 2024-2027, sottoscritto da FORMA, CENFOP, FLC CGIL, CISL Scuola, UIL Scuola, SNALS-CONFSAL, con validità dal 01/01/2024 al 31/12/2027;
- il Contratto Collettivo Regionale di Lavoro (CCRL) per la Regione Sicilia – Formazione Professionale 2024-2027, sottoscritto da CENFOP SICILIA, FORMA.RE, FORMA SICILIA, ANFOP SICILIA, FLC CGIL SICILIA, CISL SCUOLA SICILIA, FEDERAZIONE UIL SCUOLA RUA SICILIA, SNALS CONFSAL SICILIA, con validità dal 31.12.2024 al 31.12.2027;

CONSIDERATO

che questo Ente ha necessità di reperire personale aggiuntivo a quello in organico adeguato a ricoprire i ruoli e svolgere le funzioni richieste dal presente Bando per la realizzazione delle attività previste dall'Avviso 1/2026 - POC.

SI RENDE NOTO CHE

1. OGGETTO E POSIZIONI DISPONIBILI

Proteos S.r.l. Impresa Sociale indice una selezione, mediante evidenza pubblica di personale docente da impegnare per la realizzazione delle attività a valere sull' Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 - Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - (Anno 2026) per la sede e i percorsi formativi previsti dal presente Bando.

Come indicato dall'Art. 6 dell'Avviso, il presente bando è rivolto prioritariamente agli 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 nell'Appendice al presente Bando. **In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione.**

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 coerente con le materie oggetto di formazione;
- dichiarazione del proprio stato di occupazione;

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

3. VALUTAZIONE E SELEZIONE DELLE CANDIDATURE

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente Proteos 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/o 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 Siciliana.

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 la non 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 Proteos S.r.l. Impresa Sociale C.le Dulcetta 39, 92026 Favara(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 Proteos S.r.l. Impresa Sociale C.le Dulcetta 39, 92026 Favara(AG) e dovrà pervenire, **entro e non oltre il 14/04/2026** esclusivamente con le seguenti modalità:

- tramite Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo proteos@arubapec.it (tale mezzo è possibile solo se la domanda è trasmessa da indirizzo PEC) recante nell'oggetto la seguente dicitura: "NOME E COGNOME_domanda di partecipazione selezione Avviso 1/2026 - POC". I file allegati al messaggio di posta elettronica dovranno essere in formato PDF ed in un unico file rinominato NOME E COGNOME_domanda di partecipazione selezione Avviso 1/2026 - POC". L'invio della domanda potrà avvenire anche tramite PEC non personale e non sarà ritenuta valida la domanda inviata da un indirizzo di posta non certificata. A tal riguardo, farà fede la data e l'ora riportata nella ricevuta di consegna;
- brevi manu in una busta chiusa, recante all'esterno la dicitura "CONTIENE DOMANDA DI PARTECIPAZIONE SELEZIONE Avviso 1/2026 - POC" indirizzata a Proteos S.r.l. Impresa Sociale C.le Dulcetta 39, 92026 Favara(AG).

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

Il rispetto del termine di presentazione delle domande consegnate brevi manu sarà accertata dall'Ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data di acquisizione. L'apertura al pubblico degli uffici è prevista dal Lunedì al Venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite P.E.C. avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

Saranno escluse le richieste pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, ecc.) o presentate oltre la data di scadenza.

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 Proteos 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 apposita Comunicazione pubblicata sul sito di Proteos.

A tal proposito si rammenta la seguente suddivisione delle fasce così come prevista dal Vademecum FSE:

- Fascia A: esperienza professionale e/o didattica uguale o maggiore a 5 anni;
- Fascia B: esperienza professionale e/o didattica uguale o maggiore a 3 anni;
- Fascia C: esperienza professionale e/o didattica minore di 3 anni;

TABELLA A

PERSONALE DOCENTE			
CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
A1 Titoli di Studio (i tre titoli non	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	*****	25 (Non cumulabile con altre lauree descritte

sono cumulabili: il possesso di una esclude l'altra)			nel punto successivo)
	OPPURE		
	Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale	*****	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 specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	1 punto per ogni titolo	5 (max 5 Titoli)
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
A4 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 di docenza nel settore/materia oggetto di interesse	2 punti per ogni anno di esperienza	20 (max 10 anni)
B2 Esperienza Professionale	Esperienza Professionale nel settore di riferimento	2 punti per ogni anno di esperienza	20 (max 10 anni)
B3 Esperienza pregressa con Proteos	Pregressa esperienza didattica/professionale nell'ambito di attività promosse e gestite da Proteos	1 punto per ogni anno di esperienza	10 (max 10 anni)
TOTALE			100

6. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

L'Ente, con apposita Comunicazione, pubblicherà sul sito internet [https:// www.proteosforma.it/News](https://www.proteosforma.it/News) gli eventuali esiti della selezione.

Inoltre, l'assegnazione d'incarico rimane subordinata alla preventiva valutazione della permanenza dell'esistenza di esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente avviso, dopo l'espletamento di tutte le procedure impartite dalla autorità di gestione.

I destinatari degli incarichi saranno nominati con provvedimento scritto che dovranno sottoscrivere per accettazione.

Il personale individuato dovrà far pervenire all'Ente scheda anagrafica e fiscale aggiornata contenente tutte

le notizie utili per la canalizzazione degli emolumenti pattuiti.

7. ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE

L'Ente Proteos può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dal presente Bando per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nella presente manifestazione o revocare la stessa per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente finanziatore.

Non saranno ritenute valide le domande:

- presentate da chi non possiede i titoli pertinenti ai profili oggetto della candidatura;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica prevista;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, posta, corriere, ecc.);
- curriculum non in formato EUROPASS, datato e firmato;
- allegati in formato PDF illeggibili e/o incompleti.

8. FORMAZIONE DELLE GRADUATORIE E CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

Il punteggio riportato dal candidato, di per sé, non produrrà l'assegnazione automatica dell'incarico. Infatti, l'assegnazione dell'incarico e la sua entità in termini di ore rimane subordinato alla previa valutazione della permanenza dell'esistenza di esigenza da parte dell'ente delle figure indicate nel presente Bando.

In presenza di domande plurime, verrà assegnata la funzione più congruente con il titolo di studio e le esperienze formative e professionali maturate secondo le esigenze ritenute opportune da parte dell'ente.

La graduatoria di merito e gli esiti saranno pubblicati sul sito dell'ente al seguente indirizzo <https://www.proteosforma.it/News> La pubblicazione ha valore di notifica ed avverso la graduatoria è ammesso ricorso entro 3 giorni dalla pubblicazione della stessa. Pubblicate le graduatorie definitive si procederà al conferimento dell'incarico in funzione delle esigenze di utilizzo ed in prossimità dell'espletamento dell'incarico.

9. CONFERIMENTO DELL'INCARICO

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera di incarico e con la sottoscrizione di regolare contratto nel quale sarà specificato il costo lordo orario e la regolamentazione complessiva dell'intera prestazione.

Le tipologie di contratto varieranno secondo la durata prevista per l'incarico rivestito, la posizione assicurativa dell'incaricato, la tipologia del servizio.

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, infatti, 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, nonché si riserva di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo.

10. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 Proteos si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica presente bando.

11. CONDIZIONI DI SVOLGIMENTO DELL'INCARICO

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.

12. ULTERIORI PRECISAZIONI

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.

13. NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando, con i relativi allegati, viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'ente al seguente indirizzo <https://www.proteosforma.it/News> e verrà inoltre inviato al Dipartimento della Formazione Professionale per la pubblicazione nella sezione di competenza.

Proteos, si riserva altresì la possibilità di integrare/modificare/sostituire tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana.



Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

Proteos S.r.l. Impresa Sociale

Sede operativa in Via Cesare Sessa, 58 – 92026
Favara(AG) Tel. 0922 1830492 – Cell. 3881785844
email: proteos1@libero.it
Sito Web: www.proteosforma.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14.1 dell'Avviso 1, nonché della normativa vigente.

Favara, 03/04/2026

PROTEOS S.R.L. IMPRESA SOCIALE
Cortile Dulcetta, 39
92026 FAVARA (AG)
C.F. 03838230823
Pec: proteos@arubapec.it

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di
qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

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

CORSO: Addetto agli stucchi e ai decori – 2 EQF						
N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	1	Elaborati tecnici	20	A	- Laurea in Architettura o specializzazione in decorazione/restauro - Docente di arti decorative / tecniche pittoriche e decorativi - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		2	Organigramma	20	A	- Laureato in Economia - Formatore in organizzazione aziendale - Esperto del Settore
		3	Cronoprogramma	10	A	- Laureato in Economia - Formatore in organizzazione aziendale - Esperto del Settore
		4	Competenze relazionali	10	A	- Laurea in Psicologia - Scienze della formazione / Pedagogia - Scienze della comunicazione / Relazioni pubbliche - Esperto del Settore
		5	Normativa di sicurezza vigente	20	A	- Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
2	Eseguire gli stucchi sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	6	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	20	A	- Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
		7	Caratteristiche dei supporti (stato, umidità, corrosione, ecc.)	20	A	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Architettura o Ingegneria Edile/Strutturale - Diploma o Laurea in Arti Decorative / Belle Arti - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		8	Tecnologia dei materiali	20	A	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Architettura o Ingegneria Edile/Strutturale - Diploma o Laurea in Arti Decorative / Belle Arti - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		9	Elementi decorativi: tipologie e modalità di posa	20	A	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Architettura o Ingegneria Edile/Strutturale - Diploma o Laurea in Arti Decorative / Belle Arti - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
3	Eseguire opere di tinteggiatura sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	10	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	20	B	- Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro - Esperto del Settore
		11	Teoria del colore	10	B	- Laurea in Architettura o Design d'interni - Laurea in Arti Visive - Tecnico di laboratorio o decoratore specializzato - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		12	Tecniche di preparazione dei fondi	10	B	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Esperto del Settore
		13	Caratteristiche dei materiali di supporto	20	B	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		14	Modalità di stesura	20	B	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
4	Eseguire decorazioni sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	15	Stili architettonici e tecniche di disegno	10	B	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		16	Materiali, supporti e strumenti	10	B	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Esperto del Settore
		17	Modalità di trasferimento del disegno sulla superficie (bozzetto e spolvero, disegno a mano, ecc.)	10	B	- Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		18	Teoria del colore	20	B	- Laurea in Architettura o Design d'interni - Laurea in Arti Visive - Tecnico di laboratorio o decoratore specializzato - Tecnico di laboratorio di decorazione - Esperto del Settore
		19	Tecniche di decorazione	20	B	- Laurea in Architettura o Design d'interni - Laurea in Arti Visive - Tecnico di laboratorio o decoratore specializzato - Tecnico di laboratorio di decorazione

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Esperto del Settore
5	Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza	20	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	40	B	-Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Esperto del Settore
		21	Difetti e anomalie	30	B	-Laurea in Conservazione e Restauro dei Beni Culturali - Laurea in Arti Visive o Arti Decorative - Laurea in Architettura o Design d'interni - Tecnico di laboratorio di decorazione - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Esperto del Settore
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	22		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	23		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	24		30	A	- Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

CORSO: Addetto amministrativo segretariale – 2 EQF						
N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	1	Tecniche di comunicazione	40	B	-Laurea in Psicologia - Scienze della formazione / Pedagogia - Scienze della comunicazione / Relazioni pubbliche
		2	Tecniche di archiviazione	60	B	-Laurea in Giurisprudenza - Laurea in economia -Corsi universitari o master in archivistica, biblioteconomia o gestione documentale
		3	Corrispondenza commerciale	40	B	-Laurea in Economia - Laurea in Scienze della Comunicazione - Corso specialistico in Amministrazione, Finanza e Marketing
		4	Tecniche di segreteria	60	B	-Laurea in Economia - Laurea in Giurisprudenza - Laurea in Scienze della Comunicazione
		5	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	60	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
2	Collaborare alla gestione amministrativa	6	Elementi di tecnica commerciale	40	A	- Laurea in Economia - Laurea in Scienze della Comunicazione
		7	Strumenti di incasso e pagamento	40	A	- Laurea in Economia - Laurea in Scienze dell'Amministrazione
		8	Elementi di organizzazione aziendale	40	A	- Laurea in Economia - Laurea in Scienze dell'Amministrazione - Laurea in Ingegneria Gestionale - Laurea in Scienze della Comunicazione
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	9		12	A	- Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	10		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	11		30	A	- Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

CORSO: Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi – 2 EQF						
N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine,	1	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	20	A	- Diploma tecnico/meccanico o agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Ingegneria Agraria o Meccanica

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

	attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	2	Tecniche di approntamento	20	A	- Diploma tecnico/meccanico o agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Architettura del
		3	Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	40	A	- Diploma tecnico/meccanico o agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Ingegneria Agraria o Meccanica
2	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	4	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	20	B	- Diploma tecnico/meccanico o agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Ingegneria Agraria o Meccanica
		5	Elementi di idraulica legati al settore	20	B	- Diploma tecnico agrario - Diploma tecnico in idraulica o elettrotecnica - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Ingegneria Agraria
		6	Elementi di meccanica legati al settore	20	B	- Diploma tecnico/meccanico o agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Ingegneria Agraria o Meccanica
		7	Forme di alloggiamento	10	B	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Architettura del Paesaggio
		8	Forme di ricoveri	10	B	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Architettura del Paesaggio
3	Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	9	Elementi di ergonomia	30	A	- Laurea in Scienze e Tecniche dell'Ergonomia o in Ergonomia applicata - Laurea in Ingegneria della Sicurezza sul Lavoro o Ingegneria Industriale con indirizzo ergonomia
		10	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	30	B	- Laurea in Scienze della Prevenzione, Sicurezza sul Lavoro o Igiene Ambientale - Laurea in Biologia, Chimica o Scienze Ambientali
4	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	11	Elementi fertilizzanti del suolo	10	B	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Scienze Naturali, Biologia o Chimica
		12	Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	10	B	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali

*Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)*

						- Laurea in Scienze Ambientali
		13	Esigenze nutrizionali	10	B	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Agronomia o Scienze Vegetali
		14	Fertilizzanti e concimi	10	B	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Agronomia o Scienze Vegetali
		15	Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	10	B	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Agronomia o Scienze Vegetali
		16	Principali sistemi e forme di produzioni	10	A	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Agronomia o Scienze Vegetali
		17	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	10	A	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Agronomia o Scienze Vegetali
		18	Principali tecniche di raccolta dei prodotti	10	A	- Diploma tecnico agrario - Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie o Forestali - Laurea in Agronomia o Scienze Vegetali
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	19		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	20		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	21		30	A	-Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

CORSO: Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei – 2 EQF

N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Realizzare lavorazioni in muratura per costruzioni edili, sulla base di indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	1	Disegno tecnico	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		2	Tracciamenti e strumenti di misura	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		3	Tecnologie dei materiali	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		4	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		5	Tipologie di lavorazione in muratura	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		6	Macchine e attrezzature	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

2	Realizzare lavorazioni di intonacatura per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	7	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		8	Tecnologie dei materiali	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		9	Tipologie di malte	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		10	Strumenti di misura e tracciamento	20	B	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		11	Tecniche di arriccio	20	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		12	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	10	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		13	Verifica dell'orizzontalità/verticalità	10	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		14	Macchine e attrezzature	10	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

3	Eseguire opere di posa materiali lapidei, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	15	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	20	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		16	Tipologie di malte e loro preparazione	20	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		17	Strumenti e metodi di livellazione e tracciamento	20	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		18	I materiali lapidei	20	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		19	Procedure di taglio e modellazione dei lapidei	20	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		20	Tecniche di posa e finitura	20	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
		21	Difetti e contestazioni di posa	10	A	- Laurea Architettura - Laurea in Ingegneria Edile o materiali da costruzione - Geometri - Esperto del Settore
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	22		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	23		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	24		30	A	- Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

CORSO: Addetto di falegnameria – 2 EQF						
N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	1	Elementi di ergonomia	30	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro - Esperto settore
		2	Istruzioni per l'uso delle principali sostanze nocive e tossiche utilizzate nella lavorazione del legno	30	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro - Esperto settore
		3	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	40	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Ingegnere - Architetto

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Docente qualificato in sicurezza sul lavoro - Esperto settore
2	Eseguire la lavorazione secondo specifiche indicate	4	Principali tecniche di lavorazione: tracciatura, taglio, piallatura, squadratura, incastri base, fresatura, carteggiatura/levigatura	50	B	- Geometra - Architetto - Esperto settore
		5	Principali tecniche di assemblaggio dei manufatti	30	B	- Geometra - Architetto - Esperto settore
		6	Metodologie di finitura e utilizzo dei diversi prodotti per i trattamenti superficiali	30	B	- Geometra - Architetto - Esperto settore
		7	Procedure di controllo dimensionale, quantitativo e qualitativo	30	B	- Geometra - Architetto - Esperto settore
3	Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio	8	Principali terminologie tecniche di settore	50	A	- Geometra - Architetto - Esperto settore
		9	Tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti, utensili da banco e portatili	30	A	- Geometra - Architetto - Esperto settore
		10	Tipologie e caratteristiche di essenze legnose, semilavorati, difetti	30	B	- Geometra - Architetto - Esperto settore
		11	Tecniche e metodiche di mantenimento e di manutenzione	30	B	- Geometra - Architetto - Esperto settore
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	13		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	14		30	A	-Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

CORSO: Addetto banconiere - Gastronomia – 2 EQF						
N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Preparare alimenti di origine animale e vegetale	1	Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi	30	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		2	Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti	30	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		3	Tecniche di preparazione di antipasti	30	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		4	Tecniche di lavorazione e cottura del pesce	30	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

		5	Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi	30	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
2	Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	6	Ciclo di trasformazione alimentare	20	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		7	Conservanti	20	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		8	Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione	20	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		9	Normativa di igiene alimentare	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro - Laurea in Chimica / Biologia
		10	Tecniche di stoccaggio e conservazione	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro - Laurea in Chimica / Biologia
		11	Tecniche di controllo e di analisi	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore

*Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)*

						cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro - Laurea in Chimica / Biologia
3	Curare la presentazione delle merci	12	Tecniche di confezionamento	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		13	Tecniche espositive	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		14	Elementi di igiene-HACCP	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
4	Collaborare al funzionamento del punto vendita	15	Elementi di organizzazione delle vendite	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		16	Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		17	Sicurezza - rischi specifici	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro
		18	La tracciabilità dei prodotti	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore

*Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)*

						cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro - Laurea in Chimica / Biologia
		19	La gestione degli approvvigionamenti	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore -Laurea in Economia - Laurea in Ingegneria Gestionale - Laurea in Scienze dell'Amministrazione
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	20		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	21		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	22		30	A	-Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

CORSO: Collaboratore di sala e bar – 2 EQF

N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	1	Attrezzature di servizio	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro
		3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro
		4	Principali terminologie tecniche di settore	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		6	Tecniche di comunicazione organizzativa	10	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore - Scienze della formazione - Scienze della comunicazione / Relazioni pubbliche

*Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)*

		7	Tecniche di pianificazione	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
2	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	8	Tecniche di comunicazione	20	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore - Scienze della formazione - Scienze della comunicazione / Relazioni pubbliche
		9	Tecniche di servizio base ed avanzate	40	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		10	Tipologie di servizio banqueting	40	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
3	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	11	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	30	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		12	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	30	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		13	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

		14	Tecniche di servizio al tavolo	20	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	15		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	16		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	17		30	A	-Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

CORSO: Operatore informatico di risorse web – 2 EQF						
N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Utilizzare l'ambiente operativo	1	Architettura e componenti hardware e software del sistema	30	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

		2	Introduzione alle reti	30	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		3	Funzionalità dell'ambiente operativo	30	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		4	Software per il trattamento dati	20	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		5	Trattamento testi per il web	20	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		6	Elementi di comunicazione mediale	20	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
2	Utilizzare le risorse del Web	7	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30	B	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		8	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	30	B	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		9	Web application	30	B	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		10	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30	B	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
		11	Social network	30	B	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica - Esperto settore
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto - Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	13		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	14		30	A	-Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

CORSO: Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative – 2 EQF						
N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste	Fascia (A,B,C)	Figure professionali idonee con comprovata esperienza professionale e/o didattica coerente con le materie oggetto di formazione
1	Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	1	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	40	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		2	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	40	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		3	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	40	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	4	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	50	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore - Scienze della formazione

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

						- Scienze della comunicazione / Relazioni pubbliche
		5	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	40	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		6	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	40	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	11	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	30	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro
		12	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	20	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Laurea in Scienze della Sicurezza sul Lavoro
		13	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	40	A	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
		14	Manutenzione ordinaria degli strumenti	40	B	-Diploma di Istituto Alberghiero / Istituto Professionale settore cucina - Laurea in Scienze Gastronomiche, Scienze dell'Alimentazione o Turismo e Ristorazione - Esperto del settore
TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	15		12	A	-Tecnico della prevenzione / Formatore per la sicurezza sul lavoro - Medico del lavoro - Ingegnere - Architetto

*Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)*

						- Docente qualificato in sicurezza sul lavoro
TRASVERSALI	Alfabetizzazione informatica	16		12	A	- Docente di informatica di base - Tecnico informatico / formatore digitale - Docente certificato ECDL - Laureato in Informatica - Laureato in Ingegneria Informatica
TRASVERSALI	Lingua straniera	17		30	A	- Docente di lingua straniera certificato - Madrelingua - Laureato in Lingue

Allegato 1

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di
qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

**DOMANDA DI CANDIDATURA PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO DI
PERSONALE DOCENTE**

All'Ente **Proteos S.r.l. Impresa Sociale**
C.le Dulcetta, n°390 - 92026 Favara(Ag)
proteos@arubapec.it

Il/La Sottoscritto/a..... nato/a a il
..... C.F. Residente a
.....Indirizzo Email
Cell.

PRESENTA LA PROPRIA CANDIDATURA

per il seguente Corso e sede (inserire una X):

PROGETTO: PERCORSI FORMATIVI PER L'OCCUPABILITA' – ID 77							
(X)	ID corso ID Edizione	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Totali	Di cui ore stage
	CS688-ED1182	Addetto agli stucchi e ai decori	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS702-ED1199	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200
	CS2294-ED7151	Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS2294-ED7342	Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS2294-ED7343	Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei	Nessuna scolarità prevista	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS706-ED1203	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

	CS706-ED1205	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS372-ED597	Addetto banconiere -Gastronomia	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS2656-ED8518	Addetto di falegnameria	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS684-ED1174	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200
	CS2355-ED7366	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	654	220
	CS373-ED598	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200
	CS373-ED599	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Cesare Sessa n.58 – 92026 Favara (AG)	554	200

e per le seguenti competenze-moduli e conoscenze essenziali:

CORSO (inserire CS...-ED.....)	N° COMPETENZA	COMPETENZA/MODULO	N° CONOSCENZA ESSENZIALE	CONOSCENZA ESSENZIALE	Ore d'aula previste

(Eventualmente aggiungere righe)

A tal fine, consapevole delle sanzioni

DICHIARA

- ☐ di essere cittadino italiano;
- ☐ di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____;
- ☐ di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- ☐ di non aver riportato condanne penali;
- oppure* ☐ di aver riportato le seguenti condanne penali:

- ☐ di non avere procedimenti penali in corso;
- oppure* ☐ di essere sottoposto ai seguenti procedimenti penali:

- ☐ di non avere carichi pendenti;
- oppure* ☐ di avere i seguenti carichi pendenti:

- ☐ di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- ☐ di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n°3;
- ☐ di essere in possesso del seguente titoli di studio _____;
- ☐ di possedere competenze coerenti rispetto ai relativi ambiti di insegnamento;
- ☐ di possedere n° ____ anni di **esperienza didattica** pertinente all'ambito di insegnamento per il quale ci si candida;
- ☐ di possedere n° ____ anni di **esperienza professionale** pertinente all'ambito di insegnamento per il quale ci si candida;
- DI ESSERE iscritto (barrare la casella corrispondente):
- ☐ all'Albo regionale di cui al DDG 3270 del 23.07.18 ;
- ☐ al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF);
- ☐ di non essere Dipendenti di altri Enti in posizione di distacco o comando;
- oppure* ☐ di essere Dipendente in posizione di distacco o comando del seguente Ente:

- ☐ di avere preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

DICHIARA altresì

ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.

RECAPITI

Via _____ Telefono _____
Cellulare _____ e-mail _____
si impegna a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente.

Si allega alla presente:

- Curriculum vitae in formato EUROPEO "Europass" firmato in originale;
- Copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- Copia del documento di identità e del codice fiscale;
- Allegato 2.

Luogo e Data.....

Firma

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 l'Ente si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Io sottoscritto/a preso atto dell'informativa di cui sopra, autorizzo, ai sensi e nei limiti del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e dell'informativa che precede, il trattamento, il trasferimento e la diffusione dei dati personali.

Allegato 2

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di
qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

AUTOCERTIFICAZIONE TITOLI POSSEDUTI

Il/La sottoscritto/a _____,
codice fiscale _____ nato/a a _____ (____)
il _____, residente a _____
in via/piazza _____, email _____
cell _____

avvalendomi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle pene stabilite per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale,

DICHIARA

di essere in possesso dei seguenti titoli e della seguente esperienza, auto-valutati secondo la seguente tabella, ed enunciati sul "curriculum vitae" allegato alla domanda di candidatura:

CRITERIO	REQUISITO	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO DICHIARATO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO (riservato all'ente)
A1 Titoli di Studio (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di uno esclude l'altra)	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 specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, Certificazioni lingue, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni, master universitari e/o non universitari	5 (max 5 Titoli)		
A3 Iscrizione ad Albi e/o Associazioni (ad esclusione dell'Albo Regionale degli operatori della Formazione)	Iscrizione ad Albi e/o Ordini Professionali, Collegi Professionali, Iscrizione ad Associazioni Professionali per le non regolamentate ai sensi della legge 4/2013	5		

Professionale)				
A4 Iscrizione all'Albo Regionale dei Formatori	Iscrizione all'Albo dei formatori di cui al DDG 3270 del 23.07.18	10		
A4 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 PROTEOS	Pregressa esperienza didattica/professionale nell'ambito di attività promosse e gestite da PROTEOS	10 (max 10 anni)		
TOTALE		100		

DATA

FIRMA

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003, i dati personali forniti dal sottoscritto dovranno essere trattati, da PROTEOS per le finalità connesse alla valutazione della candidatura e all'eventuale contrattualizzazione, per cui la dichiarazione stessa viene resa e per gli eventuali successivi adempimenti di competenza. Mi riservo la facoltà di esercitare in qualunque momento i diritti di cui all'art. 13 della legge stessa.

DATA

FIRMA
