

Prot. N. 2834/25 del 09/08/2025

BANDO DI SELEZIONE AD EVIDENZA PUBBLICA

Per il reclutamento di figure professionali da impegnare nell'ambito del progetto Avviso pubblico n. 6/2025 D.D.G. n. 679 del 26/05/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – NextGeneration EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori.

Priorità per candidature di personale di cui all'art.5 L.R. N. 10/2018 inserito all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 768 del 30/07/2021

L'ente ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL, con sede legale in via Bellini n. 5 Sant'Agata li Battiati (CT)

VISTO

- Il D.D.G. n. 1044 del 04/08/2025 "Adozione del Catalogo dell'offerta formativa a valere sull'Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione europea – NextGeneration EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori" – D.D.G. n. 679 del 26/05/2025;
- D.D.G. n. 679 DEL 26/05/2025 Approvazione Avviso pubblico n. 6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1;
- La Legge Regionale n. 23 del 14 dicembre 2019 "Istituzione del sistema regionale della formazione professionale";
- Il Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027- Versione n. 1.0 del 26/07/2023 e il manuale delle procedure vigenti;
- Il Regolamento Delegato UE 2017/90 della Commissione del 31 ottobre 2016 per la definizione della fascia di costo (fascia B) del personale docente;
- Il DDG n. 966 del 19/03/2013 che regola la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori;
- Il Decreto del Presidente della Regione n.25 del 01/10/2015 "Disposizioni 2015 per l'accREDITamento degli organismi formativi operanti nel Sistema della formazione professionale";
- Gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare nelle attività formative;
- Le Circolari n. 1 del 12/04/2022 e n. 2 del 12/09/2022 per l'iscrizione al Registro dei formatori di cui all'art. 5 della L.R. n. 23 del 14/12/2019;
- Il D.A. n. 21 del 04/02/2022 di istituzione del registro dei Formatori;
- L'Art.13 della L.R. 24/1976 inerente il ricorso alla chiamata diretta del personale proveniente dall'Albo Regionale;

- L'Art.5 della L.R. 10/2018;
- Il D.D.G. 768 del 30/07/2021;
- Il D.D.G. 1250 del 22/12/2020;

PRESO ATTO

Dell'accordo regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale siglato in data 23/07/2018 in relazione al reclutamento del personale

CONSIDERATO

- che l'ente **l'ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL** per l'attivazione dei *percorsi formativi* dell'Avviso pubblico n. 6/2025, per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente;
- che l'Ente Atl Service e Tecnologia srl in ottemperanza a quanto previsto dalle prescrizioni vigenti anche in materia di accreditamento, dovrà prioritariamente provvedere al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;
- che questo Ente, in attuazione a quanto previsto dal citato Avviso 6/2025 è tenuto a rispettare gli obblighi previsti dal suddetto Avviso e precisamente: Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti e a seguire i candidati iscritti al Registro dei Formatori di cui alla Circolare n. 1 del 12/04/2022 e Circolare n. 2 del 12/09/2022 e in ulteriore subordine, il resto dei candidati;
- che come indicato dalla tabella alla sezione 11 dello stesso Avviso, il personale docente dovrà essere **almeno di Fascia B**.

EMANA

il presente bando per il reclutamento di personale docente da impegnare nei percorsi approvati nell'ambito dell'Avviso pubblico n. 6/2025 con contratto temporaneo funzionale alla realizzazione degli interventi in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale nei corsi:

Sezione: Reinserimento occupazionale (P1) – Upskilling (P2) – Reskilling (P3)
Titolo/denominazione del percorso:
Competenze informatiche e digitali
Competenze linguistiche (lingua inglese)
Competenze green
Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro

Sezione Reskilling (P3)
Titolo/denominazione del percorso:
Competenze tecnico professionali

e nelle sedi di:

- Sant'Agata li Battiati (CT) via Bellini n. 5
- Sant'Agata li Battiati (CT) via Pirandello n. 4/A
- Sant'Agata li Battiati (CT) via Giambattista Vaccarini n. 11/B
- Tremestieri Etneo (CT) via Ravanusa n. 4
- Catania (CT) via Emanuele Infantino, n. 17

ARTICOLO 1. – PRIORITA' DI SELEZIONE

Si procederà con la selezione per titoli e colloquio come da calendario che sarà pubblicato sul sito ufficiale allo scadere del presente bando di selezione. L'Ente ATL Service e Tecnologia srl nel pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge regionale 24/76, dalla Legge regionale n.10/2018 art. 5, dall'Accordo regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale del 23/07/2018, dal D.D.G. 768 del 30/07/2021, darà priorità, al personale dell'Albo degli Operatori della formazione professionale, come previsto dall'art.13 della L.R 24/76 e ripreso dal paragrafo e del citato Accordo regionale.

ARTICOLO 2. – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Il personale interessato potrà manifestare la propria disponibilità all'eventuale incarico attraverso apposita candidatura (Allegato.1). Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti **requisiti generali**:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- 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 dei formatori**, di cui all'art. 14 LR n 24/1976

Oppure

- Dichiarazione di **appartenenza all'Elenco formatori 2° livello** di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

Inoltre

Il personale docente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- titolo di studio pertinente ai moduli formativi/competenze tecnico professionali (Allegato A – Scheda Corso – Competenze), oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli formativi/ competenze tecnico professionali oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto e disciplinato dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia.

- Comprovata esperienza professionale e/o didattica riguardo moduli per i quali ci si candida, **almeno di Fascia B**;
- A seguire, si riporta una tabella indicante le diverse fasce previste e i corrispondenti anni di esperienza professionale e didattica:

FASCIA	ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA
A	Uguale o maggiore a 5 anni
B	Uguale o maggiore a 3 anni
C	Minore di 3 anni

I requisiti esplicitati sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando.

ARTICOLO 3. POSIZIONI DISPONIBILI

Personale docente:

sono oggetto del presente bando i moduli contenuti nei seguenti corsi:

Sezione: Reinserimento occupazionale (P1) – Upskilling (P2) – Reskilling (P3)
Modulo:
Competenze informatiche e digitali
Competenze linguistiche (lingua inglese)
Competenze green
Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro

Sezione: Reskilling (P3)
Percorso/Modulo
ACCONCIATORE-Gestire attività funzionali al servizio
ACCONCIATORE-Gestire i trattamenti e i servizi
ACCONCIATORE-Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio
ACCONCIATURA-Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base
ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari
ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi
ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti
ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Organizzare le fasi dell'intervento
ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO A-Gestire le emergenze
ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO A-Intervenire in caso di emergenza
ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO B, C-Gestire le emergenze
ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO B, C-Intervenire in caso di emergenza
ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi
ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole
ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-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

ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali
ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE-Collaborare alla gestione amministrativa
ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE-Collaborare alla gestione dei flussi informativi
ADDETTO BANCONIERE-Collaborare al funzionamento del punto vendita
ADDETTO BANCONIERE-Curare la presentazione delle merci
ADDETTO BANCONIERE-Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene
ADDETTO CONTABILITÀ-Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili
ADDETTO CONTABILITÀ-Collaborare alla gestione amministrativa
ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Eseguire la restituzione grafica di elaborati bidimensionali
ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Eseguire la restituzione grafica di elaborati tridimensionali
ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Realizzare un disegno tecnico secondo la normativa di riferimento
ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Stampare gli elaborati grafici
ADDETTO GELATERIA -Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente
ADDETTO GELATERIA -Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie
ADDETTO GELATERIA -Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute
ADDETTO GELATERIA -Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI-Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche
ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio
ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita
ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione del magazzino
ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE-Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE-Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
ADDETTO VENDITE-Contribuire al funzionamento del punto vendita
ADDETTO VENDITE-Curare la presentazione delle merci
ADDETTO VENDITE-Partecipare al processo di vendita
ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Garantire la sicurezza del bambino
ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Individuare attività ludiche e di animazione
ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Progettare attività ludiche e di animazione
ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi
ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Soddisfare i bisogni primari del bambino
ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO-Analizzare il contesto socio-educativo
ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO-Gestire progetti, eventi e azioni di animazione socio-educativa
ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO-Progettare gli interventi di animazione e di partecipazione sociale
ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento
ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-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
ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-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.)
ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento
ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA-Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni
ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA-Interagire con l'utenza e le altre figure professionali
ASSISTENTE FAMILIARE-Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari
ASSISTENTE FAMILIARE-Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali
COLLABORATORE DI CUCINA-Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
COLLABORATORE DI CUCINA-Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
COLLABORATORE DI SALA E BAR-Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
COLLABORATORE DI SALA E BAR-Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
COLLABORATORE DI SALA E BAR-Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Attivare processi collaborativi e di cittadinanza attiva attraverso le tecnologie digitali
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Attivare processi di self-empowerment in ambito digitale
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Gestire dati, informazioni e contenuti digitali
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Interagire e condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali
COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Sviluppare contenuti digitali
DISEGNATORE PROGETTISTA CON SISTEMI CAD-Analizzare l'idea progetto per contestualizzare soluzioni di fattibilità
DISEGNATORE PROGETTISTA CON SISTEMI CAD-Produrre il materiale tecnico relativo al progetto
DISEGNATORE PROGETTISTA CON SISTEMI CAD-Realizzare il progetto esecutivo per la realizzazione del prodotto
ESTETICA-Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare
ESTETISTA-Gestire i processi di trattamento estetico
ESTETISTA-Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle
ESTETISTA-Organizzare attività funzionali al servizio
ESTETISTA-Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio
ESTETISTA-Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare
GASTRONOMIA-Preparare alimenti di origine animale e vegetale
INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Diagnosticare l'interazione comunicativa
INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Effettuare l'interpretazione linguistica
INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Effettuare la mediazione comunicativa
INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Effettuare la mediazione relazionale
LINGUA INGLESE - LIVELLO ELEMENTARE A2-Comprendere una comunicazione in lingua inglese - Livello ELEMENTARE A2
LINGUA INGLESE - LIVELLO ELEMENTARE A2-Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese - Livello

ELEMENTARE A2
LINGUA INGLESE - LIVELLO PRE-INTERMEDIO B1-Comprendere una comunicazione in lingua inglese - Livello PRE-INTERMEDIO B1
LINGUA INGLESE - LIVELLO PRE-INTERMEDIO B1-Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese - Livello PRE-INTERMEDIO B1
LUDOTECARIO-Analizzare i contesti di intervento ludico
LUDOTECARIO-Gestire attività di laboratorio ludico
LUDOTECARIO-Gestire attività ludiche in funzione del target di utenza
LUDOTECARIO-Progettare l'intervento ludico in funzione del target di utenza
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine
OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica
OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativocontabili
OPERATORE CAD-Interpretare dati e informazioni per la restituzione grafica di elaborati bidimensionali
OPERATORE CAD-Realizzare elaborati grafici tridimensionali
OPERATORE CAD-Restituzione degli elaborati grafici
OPERATORE DEL BENESSERE-Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
OPERATORE DEL BENESSERE-Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio
OPERATORE DEL BENESSERE-Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
OPERATORE DEL BENESSERE-Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente
OPERATORE DEL BENESSERE-Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di
OPERATORE DEL BENESSERE-Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria

OPERATORE DEL BENESSERE-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc) e del sistema di relazioni
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo
OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
OPERATORE GRAFICO-Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso
OPERATORE GRAFICO-Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni
OPERATORE GRAFICO-Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione
OPERATORE GRAFICO-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
OPERATORE GRAFICO-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
OPERATORE GRAFICO-Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti
OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB-Utilizzare l'ambiente operativo
OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB-Utilizzare le risorse del Web
OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari
OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia
OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Gestire dinamiche di relazione d'aiuto
OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali
ORIENTAMENTO-Sviluppare il proprio progetto formativo, di vita personale e professionale, in rapporto alle proprie risorse ed orizzonti valoriali e ai vincoli ed opportunità del contesto
ORIENTATORE-Gestire la relazione di sostegno all'inserimento occupazionale

ORIENTATORE-Gestire la relazione in contesti di consulenza orientativa
ORIENTATORE-Gestire la relazione in contesti di formazione orientativa
ORIENTATORE-Gestire la relazione in contesti di informazione orientativa
PANIFICATORE-Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
PANIFICATORE-Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
PANIFICATORE-Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
PANIFICATORE-Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio
PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)- Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)- Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)- Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali
PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)- Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini
PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)- Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)- Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali
PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)- Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo
SOMMELIER-Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini
SOMMELIER-Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente
SOMMELIER-Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef
TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro;
TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Gestire la relazione con il sistema cliente;
TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Organizzare l'attività e la prestazione professionale;
TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Realizzare interventi di trucco artistico;
TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Sviluppare l'offerta di servizi;
TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Valutare l'erogazione del servizio.

ARTICOLO 4. VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Il controllo delle domande pervenute, l'accertamento dei requisiti e il colloquio individuale saranno effettuati da una apposita commissione, che attribuirà i punteggi secondo i criteri stabiliti dalla seguente Tabella:

Tabella attribuzione punteggi			
	Titoli	Punteggio	Punteggio max
Titoli non cumulabili	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale	Punti 20	20
	Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale	Punti 15	15

	Diploma di scuola media superiore	Punti 10	10
	Qualifica professionale	Punti 5	5
	Licenza media	Punti 3	3
	Titoli aggiuntivi specifici: Master/ Specializzazione post laurea/ Dottorato	1 punto per titolo	10
	Esperienza didattica inerente al settore o alla materia di insegnamento a cui si concorre	2 punto ogni anno di esperienza (per anno si intendono almeno 180 giorni)	20
	Esperienza professionale inerente al settore o alla materia di insegnamento a cui si concorre	2 punto ogni anno di esperienza	20
	Precedenti collaborazioni con l'Ente, in rapporto alle esperienze già realizzate e al grado di soddisfazione e dai risultati conseguiti	2 punti ogni anno di esperienza	10
	Colloquio con commissione esaminatrice	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	20
	Totale 100		

I punteggi del titolo di studio non sono cumulabili, inoltre saranno valutati i titoli aggiuntivi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura. La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL che procederà a valutare i Curricula pervenuti ed effettuare eventuali colloqui. I criteri principali saranno i seguenti:

- **Titoli di studio:** saranno valutati i titoli di studio in coerenza con il modulo didattico per cui ci si candida;
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico per cui ci si candida;
- **Disponibilità di tempo:** sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- **Capacità di gestione del ruolo:** sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento.

ARTICOLO 5. CANDIDATURA E CONDIZIONI

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

ARTICOLO 6. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Il presente avviso è raggiungibile e consultabile sul sito dell'Ente all'indirizzo www.atlformazione.com dal quale può essere scaricata la domanda di partecipazione unitamente agli allegati previsti.

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

- specifica istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l'**Allegato 1** (scaricabile dal sito dell'Ente www.atlformazione.com);
- dettagliato curriculum vitae firmato in originale e sottoscritto ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 con cui si dichiara che i dati riportati nel curriculum vitae sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data di partecipazione al bando (**esclusivamente in formato Europeo e con esplicita dicitura relativa all'autorizzazione al trattamento dei dati, pena la "inammissibilità"**), da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per la valutazione. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterrà opportuno;
- copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- copia di eventuali altri titoli posseduti o relativa autocertificazione;
- autocertificazione utilizzando esclusivamente l' **Allegato 2** (scaricabile dal sito dell'Ente www.atlformazione.com) attestante: per il personale iscritto all'albo formatori gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte, e per il personale iscritto all'Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana. Autovalutazione attestante i titoli, gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte e la fascia corrispondente agli anni di esperienza;
- fotocopia firmata, **pena inammissibilità**, del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale;

La documentazione sopra descritta dovrà pervenire **entro le ore 13:00 del 27/08/2025** esclusivamente in busta chiusa recante all'esterno il nome del candidato e la dicitura: **"Avviso 6/2025 -Domanda di partecipazione selezione personale docente"** secondo le seguenti modalità:

- consegnata brevi manu
- a mezzo raccomandata A/R

ALL'INDIRIZZO: ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL Via Pirandello, 4/A - 95030 Sant'Agata Li Battiati (CT);

L'apertura degli uffici al pubblico è prevista dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal lunedì al venerdì.

Farà fede la data di ricevimento dell'istanza e non quella di spedizione.

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 scaricabile dal sito;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, ecc.);
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum non in formato europeo, non datato e firmato;
- che non riportino all'esterno della busta quanto sopra indicato.

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

Le istanze, pervenute oltre il termine previsto, saranno acquisite al protocollo e saranno prese in considerazione qualora esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione, al fine di eventuale subentro secondo l'ordine cronologico.

ARTICOLO 7. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

L'Ente si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nella proposta progettuale. Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento dei percorsi formativi. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura idonea. L'incarico conferito non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, secondo le tipologie previste dalla normativa vigente. I candidati, ritenuti idonei dipendenti dall'Amministrazione dello Stato o di Enti Pubblici, dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione. Per motivi di carattere organizzativo, e/o didattici si prevede la possibilità, a giudizio insindacabile dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto per i singoli moduli tra più candidati risultati idonei.

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

ARTICOLO 8. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

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

ARTICOLO 9. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che il presente avviso è rivolto ad i ambo sessi (L. 903/77 e L. 125/91).

ARTICOLO 10. NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando con relativi allegati viene reso pubblico attraverso:

- trasmissione e affissione al CPI competente;
- trasmissione all'assessorato dell'istruzione e della formazione professionale Regione Sicilia;
- pubblicazione sul sito all'indirizzo www.atlformazione.com;
- affissione in bacheca dell'Atl Service e Tecnologia srl

Il bando sarà disponibile anche sul sito della Regione Siciliana – Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale - Dipartimento dell'Istruzione, dell'Università e del diritto allo studio al seguente link:

<https://www.regione.sicilia.it/istituzioni/regione/strutture-regionali/assessorato-istruzione-formazione-professionale/dipartimento-istruzione-universita-diritto-allo-studio/bandi-reclutamento-personale-graduatorie-disposti-enti>

Sant'Agata Li Battiati, 09/08/2025

(Il Rappresentante Legale)