



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)



C.so Ho Chi Min n. 107/A – 97013 Comiso (RG)

Riferimenti tel. 0932/731026 – fax 0932/731303

e-mail: segreteria.comiso@logos-italia.it

PEC: logos-italia@pec.it

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE FORMATORI

Il sottoscritto dr. Rosario Alescio, nella qualità di legale rappresentante di Logos Società Cooperativa, con sede in Comiso (RG), C.so Ho Chi Min n. 107/A, Codice Accreditemento AAQ055

premesse che

- la società cooperativa, per lo svolgimento dei seguenti corsi di formazione che intende promuovere, ai sensi di quanto previsto dall'Avviso POC N.1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020, emanato dalla Regione Siciliana Assessorato della Formazione Professionale, con il contributo del Programma Operativo Complementare POC 2014/2020, ha la necessità di individuare collaboratori esterni in possesso delle competenze necessarie per lo svolgimento dei moduli didattici previsti;

Titolo del corso	Titolo rilasciato	Sede del corso	Ore Corso	Di cui ore stage
Assistente alla struttura educativa	Qualifica	Comiso (RG), Corso Ho Chi Min n.107/A	304	60
Assistente alla struttura educativa (II edizione)	Qualifica	Comiso (RG), Corso Ho Chi Min n.107/A	304	60
Operatore informatico di risorse web	Qualifica	Comiso (RG), Corso Ho Chi Min n.107/A	554	200
Operatore informatico di risorse web	Qualifica	Ragusa, via Nino Martoglio n.5	554	200
Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Qualifica	Ragusa, via Nino Martoglio n.5	554	200
Addetto magazzino e logistica	Qualifica	Ragusa, via Nino Martoglio n.5	554	200
Addetto panificatore pasticciere	Qualifica	Vittoria (RG), via Stradale per Scoglitti n.88	654	240
Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Qualifica	Vittoria (RG), via Stradale per Scoglitti n.88	654	240
Collaboratore di cucina	Qualifica	Vittoria (RG), via Stradale per Scoglitti n.88	554	200
Assistente alla struttura educativa	Qualifica	San Cono (CT), via Don Francesco Paolo FIRRARELLO n. 10	304	60
Operatore informatico di risorse web	Qualifica	San Cono (CT), via Don Francesco Paolo FIRRARELLO n. 10	554	200
Addetto impianti elettrici civili	Qualifica	San Cono (CT), via Don Francesco Paolo FIRRARELLO n. 10	554	200
Addetto installazione impianti idrosanitari	Qualifica	San Cono (CT), via Don Francesco Paolo FIRRARELLO n. 10	654	240
Addetto panificatore pasticciere	Qualifica	San Cono (CT), via Don Francesco Paolo FIRRARELLO n. 10	654	240
Addetto amministrativo segretariale	Qualifica	San Cono (CT), via Don Francesco Paolo FIRRARELLO n. 10	654	240
Addetto installazione impianti idrosanitari	Qualifica	Adrano (CT), via Casale dei Greci sn	654	240

Addetto impianti elettrici civili	Qualifica	Adrano (CT), via Casale dei Greci sn	554	200
Operatore informatico di risorse web	Qualifica	Monforte San Giorgio (ME), viale Regione Siciliana n.6	554	200
Addetto amministrativo segretariale	Qualifica	Monforte San Giorgio (ME), viale Regione Siciliana n.6	654	240

- con l'Avviso POC N.1/2026, sono state impartite, agli enti di formazione interessati, dal Dipartimento Formazione Professionale della Regione Siciliana, le indicazioni da seguire per le procedure di selezione per il reclutamento del personale docente da impiegare per lo svolgimento delle attività formative previste dai progetti finanziati ai sensi dello stesso avviso;
- sulla base di quanto disposto dall'Avviso, i docenti esterni dovranno prioritariamente essere selezionati tra i candidati iscritti all'Albo dei formatori 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 tra 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;
- a conclusione delle procedure di selezione di cui al presente avviso, nel rispetto delle citate previsioni, saranno formulati due distinti elenchi per ciascun corso, uno riferito ai candidati partecipanti iscritti all'Albo dei formatori, il secondo riferito ai candidati inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello;
- i candidati non iscritti all'Albo e già iscritti al registro saranno impiegati solo nel caso in cui non dovessero essere individuate tutte le figure necessarie tra gli iscritti all'Albo;

emana

il presente avviso pubblico, redatto sulla base delle indicazioni impartite con il richiamato dall'Avviso POC N.1/2026, per il reclutamento dei formatori esterni che potranno svolgere i moduli didattici previsti nei corsi di formazione richiamati in premessa.

Moduli formativi, durata e corrispettivi previsti

I moduli formativi per lo svolgimento dei quali viene effettuata la selezione oggetto del presente avviso sono quelli riportati nell'allegato elenco, in cui è analiticamente indicata la denominazione del corso, la durata dei singoli moduli formativi e il livello EQF.

Ciascun modulo formativo potrà essere diviso in due o più parti ed essere svolto, dunque, anche da docenti diversi.

Sulla base del livello EQF i docenti da impiegare in ciascun corso dovranno appartenere alle fasce professionali dei docenti previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia, ovvero:

fascia A, esperienza professionale e didattica uguale o superiore a cinque anni, fascia B, esperienza professionale e didattica uguale o superiore a tre anni,

fascia C, esperienza professionale e didattica minore di tre anni.

L'importo orario lordo azienda, comprensivo anche di IVA se dovuta, che sarà corrisposto per ciascuna ora di docenza ai docenti di tutte e tre le fasce previste, sarà di euro ventiquattro.

Requisiti

Tutti i candidati interessati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- essere in possesso di titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti rispetto ai moduli oggetto della candidatura;
- possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione, propria di una delle tre fasce sopra richiamate.

Per godere delle priorità previste dal richiamato Avviso POC N.1/2026, i candidati interessati dovranno anche essere iscritti all'Albo dei formatori di cui all'art. 5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10 o essere 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.

Modalità di presentazione dell'istanza

Per partecipare alla selezione i candidati interessati dovranno presentare apposita istanza, a mano o a mezzo servizio postale, presso la sede di LOGOS Società Cooperativa sita in C.so Ho Chi Min n. 107/A, 97013 Comiso (RG), o via pec all'indirizzo logos-italia@pec.it entro e non oltre le **ore 18:00 del 10 aprile 2026**; non farà fede il timbro postale.

L'istanza potrà essere redatta in forma libera e dovrà contenere: i dati anagrafici; i recapiti del candidato; l'eventuale appartenenza all'Albo dei formatori o al Registro Elenco formatori; il corso e il modulo o i moduli per il/i quale/i ci si candida; la dichiarazione, sotto forma di autocertificazione, del possesso dei requisiti previsti e della fascia di appartenenza (A, B o C) sulla base degli anni di esperienza professionale e didattica maturati, come da indicazioni del Vademecum FSE + SICILIA 2021-2027 per gli interventi finanziati con UCS.

Oltre al documento di riconoscimento in corso di validità, all'istanza dovrà essere allegato il curriculum vitae, redatto in formato europeo, contenente il titolo di studio e/o i titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura, e il modello **allegato 14**, debitamente compilato e sottoscritto.

Modalità di selezione

La selezione sarà effettuata, presso la sede di LOGOS Società Cooperativa sita a Comiso (RG) in C.so Ho Chi Min n. 107/A, da una commissione appositamente nominata dall'ente che verificherà il possesso di tutti i requisiti previsti da parte dei partecipanti.

Al termine delle procedure di selezione tutti i candidati che saranno risultati idonei, essendo in possesso di tutti i requisiti previsti, saranno inseriti, a cura della commissione, per ciascun corso, in due distinti elenchi: uno, riferito ai candidati iscritti all'Albo; il secondo, riferito agli iscritti al Registro elenco formatori.

In ognuno dei due elenchi saranno riportati tutti i moduli previsti da ciascun corso e i candidati che, sulla base dei requisiti accertati dalla commissione, potranno svolgerli: i candidati appartenenti all'Albo saranno selezionati sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare; gli altri candidati saranno riportati, ciascun nell'elenco di appartenenza, secondo la maggiore specifica esperienza didattica, rispetto al modulo in oggetto e, in caso di parità di esperienza specifica, secondo la maggiore esperienza didattica complessiva maturata.

La società si riserva, comunque, il diritto di non procedere con l'assegnazione degli incarichi ai candidati risultati idonei, nel caso in cui i corsi non dovessero essere finanziati.

Gli elenchi definitivi dei docenti selezionati per ciascuno corso saranno pubblicati sul sito internet www.logos-italia.it e inoltrati all'Amministrazione Regionale.

Anche successivamente alla scadenza prevista dal presente avviso, l'ente continuerà ad accogliere e protocollare, in ordine di arrivo e sempre suddivise per le due categorie sopra richiamate, le istanze per lo svolgimento dei moduli oggetto della selezione riservandosi, ove ce ne fosse bisogno, la possibilità di impiegare anche tali collaboratori, nella realizzazione delle attività corsuali, previa verifica del possesso dei requisiti previsti.

Inquadramento contrattuale

Ai candidati selezionati, nel caso in cui il corso per il quale si sono candidati sarà stato approvato e sarà stato oggetto di apposito decreto di concessione del finanziamento necessario per realizzarlo da parte dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale, sarà offerta la possibilità di sottoscrivere un contratto di collaborazione o prestazione individuale, sulla base di quanto previsto dall'Avviso POC N.1/2026, dal Vademecum FSE + SICILIA 2021-2027, per lo svolgimento dei vari moduli formativi per i quali risulteranno essere stati selezionati.

Prioritariamente saranno contrattualizzati i candidati selezionati appartenenti alla graduatoria degli iscritti all'Albo: nel caso in cui non dovessero essere presenti candidati iscritti all'Albo si procederà con la contrattualizzazione dei candidati iscritti al Registro elenco formatori, secondo la posizione ricoperta nella relativa graduatoria.

Nel caso in cui dovessero esaurirsi gli elenchi dei candidati iscritti nei termini previsti dal presente avviso, si procederà a contrattualizzare i candidati, in possesso dei requisiti, iscritti successivamente alla scadenza del bando, secondo la procedura descritta nella parte finale del precedente paragrafo.

I corsi di formazione si svolgeranno nel periodo giugno 2026 – novembre 2026, periodo durante il quale tutti i candidati selezionati dovranno svolgere la propria prestazione.

Ai sensi del D.lgs n.196/03 e s.m.i., i dati personali forniti dai candidati per la partecipazione alla procedura selettiva sono raccolti ai fini della selezione stessa. Nella istanza di partecipazione il candidato dovrà esplicitamente manifestare il proprio consenso all'utilizzo dei dati personali da fornire all'Amministrazione per la partecipazione alla procedura selettiva.

Ulteriori informazioni potranno essere richieste presso la sede di Logos Società Cooperativa sita in C.so Ho Chi Min n. 107/A, 97013 Comiso (RG), dal lunedì al venerdì negli orari 9.00-13.00 e 15.00-18.00 ai seguenti recapiti: Tel. 0932/731026 – E-mail segreteria.comiso@logos-italia.it
Comiso (RG), 31 marzo 2026

**Il Legale rappresentante
Dott. Rosario Alescio**

Logos Società Cooperativa
C.so Ho Chi Min, 107/A
97013 COMISO (RG)
Partita IVA: 00867330880

ALLEGATI:

- programmi didattici dei corsi;
- modello Allegato 14.

PROGRAMMI DIDATTICI DEI CORSI

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Collaborare alla gestione dei flussi informativi</u>	165	
Tecniche di comunicazione		33
Tecniche di archiviazione		33
Corrispondenza commerciale		33
Tecniche di segreteria		33
Funzionalità del software applicativo d'ufficio		33
Competenza 2		
<u>Collaborare alla gestione amministrativa</u>	195	
Elementi di tecnica commerciale		65
Strumenti di incasso e pagamento		65
Elementi di organizzazione aziendale		65
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		240
ORE TOTALI		654

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	166
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		146
Minore di 3 anni	C	25	massimo	102
				414

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB QUALIFICA EQF 3

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Utilizzare l'ambiente operativo</u>	120	
Architettura e componenti hardware e software del sistema		20
Introduzione alle reti		20
Funzionalità dell'ambiente operativo		20
Software per il trattamento dati		20

Trattamento testi per il web		20
Elementi di comunicazione mediale		20
Competenza 2		
Utilizzare le risorse del Web	180	
Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete		36
Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud		36
Web application		36
Tutela e sicurezza dei dati in rete		36
Social network		36
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		200
ORE TOTALI		554

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	142
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		124
Minore di 3 anni	C	25	massimo	88
				354

**ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA
QUALIFICA EQF 2**

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	50	
Elementi di igiene ambientale e alimentare		10
Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche		10
Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia		10
Elementi di primo soccorso		10
Normative relative alla prevenzione e sicurezza		10
Competenza 2		
Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	140	
Cenni di psicologia dell'età evolutiva		20
Tipologia di utenza		20
Elementi di attività ludiche		20
Elementi di puericultura e igiene		20
Principi e tecniche della comunicazione		20
Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa		20
Deontologia professionale		20

Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		60
ORE TOTALI		304

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3	ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo 98
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35	86
Minore di 3 anni	C	25	massimo 60
			244

COLLABORATORE DI CUCINA

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</u>	105	
Attrezzature di servizio		15
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore		15
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti		15
Principali terminologie tecniche di settore		15
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo		15
Tecniche di comunicazione organizzativa		15
Tecniche di pianificazione		15
Competenza 2		
<u>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti</u>	195	
Elementi di gastronomia		39
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi		39
Standard di qualità dei prodotti alimentari		39
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina		39
Utensili per la preparazione dei cibi		39
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		200
ORE TOTALI		554

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	142
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		124
Minore di 3 anni	C	25	massimo	88

354

ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico</u>	96	
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore		12
Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici		12
Principali terminologie tecniche di settore		12
Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti		12
Simbologia impianti elettrici		12
Tecniche di comunicazione organizzativa		12
Tecniche di pianificazione		12
Tipologie di impianti elettrici		12
Competenza 2		
<u>Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali</u>	78	
Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni		26
Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni		26
Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio		26
Competenza 3		
<u>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</u>	126	
Caratteristiche dei conduttori elettrici		16
Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali		16
Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)		16
Modalità di cablaggio		16
Schemi elettrici		16
Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto		16
Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico		15
Tipologie di isolamento		15
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12

Lingua straniera		30
STAGE		200
ORE TOTALI		554

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	142
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		124
Minore di 3 anni	C	25	massimo	88
				354

ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDROSANITARI QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti</u>	138	
Componenti idrosanitari		69
Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico		69
Competenza 2		
<u>Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti</u>	70	
Lavorazioni per il collegamento di tubi		70
Competenza 3		
<u>Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento</u>	152	
Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico		38
Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile		38
Interpretazione dei documenti costruttivi		38
Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri		38
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		240
ORE TOTALI		654

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	166
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		146
Minore di 3 anni	C	25	massimo	102
				414

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</u>	72	
Attrezzature di servizio		14
Normative di sicurezza, igiene e HACCP		14
Tecniche di pianificazione		14
Tecniche di comunicazione organizzativa		15
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature		15
Competenza 2		
<u>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</u>	288	
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare		48
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura		48
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche		48
Standard di qualità dei prodotti da forno		48
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro		48
Tecnologie e metodi di stoccaggio		48
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		240
ORE TOTALI		654

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	166
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		146
Minore di 3 anni	C	25	massimo	102

414

ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floricolturale, forestale</u>	45	
Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi		15
Tecniche di approntamento		15
Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi		15

Competenza 2		
<u>Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi</u>	95	
Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture		19
Elementi di idraulica legati al settore		19
Elementi di meccanica legati al settore		19
Forme di alloggiamento		19
Forme di ricoveri		19
Competenza 3		
<u>Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali</u>	40	
Elementi di ergonomia		20
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino		20
Competenza 4		
<u>Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole</u>	120	
Elementi fertilizzanti del suolo		15
Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni		15
Esigenze nutrizionali		15
Fertilizzanti e concimi		15
Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici		15
Principali sistemi e forme di produzioni		15
Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante		15
Principali tecniche di raccolta dei prodotti		15
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		200
ORE TOTALI		554

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	142
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		124
Minore di 3 anni	C	25	massimo	88

354

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
----------------------------	------------	------------

Competenza 1		
<u>Collaborare alla gestione del magazzino</u>	140	
Elementi di merceologia		35
Elementi di approvvigionamento e logistica		35
Tecniche di gestione del magazzino		35
Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino		35
Competenza 2		
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio</u>	100	
Procedure di ricevimento		50
Elementi di stoccaggio delle merci		50
Competenza 3		
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita</u>	60	
Procedure di spedizione		60
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		200
ORE TOTALI		554

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	142
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		124
Minore di 3 anni	C	25	massimo	88
				354

PIZZAIOLO (ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

Moduli e competenze	ORE	ORE
Competenza 1		
<u>Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</u>	90	
Principi di qualità degli alimenti e materie prime		10
Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione		10
Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;		10
Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini		10
Intolleranze alimentari e allergeni		10

Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;		10
Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;		10
Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;		10
Documenti e procedure di autocontrollo alimentare		10
Competenza 2		
<u>Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</u>	50	
Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti		10
Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)		10
Strumentazioni di misurazione delle temperatura		10
Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)		10
Normative di igiene e sicurezza alimentare		10
Competenza 3		
<u>Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</u>	40	
Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro		10
Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione		10
Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro		10
Metodi di pulizia e sanificazione		10
Competenza 4		
<u>Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</u>	20	
Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini		10
Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti		10
Competenza 5		
<u>Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</u>	50	
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;		10
Standard di qualità dei prodotti alimentari;		10
Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;		20
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini		10
Competenza 6		
<u>Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</u>	50	
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free		10
Standard di qualità dei prodotti alimentari		10

Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina		20
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini		10
Competenza 7		
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	60	
Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni		10
Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce		10
Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini		10
Tecniche e metodi di impiattamento		10
Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)		10
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free		10
Competenze trasversali obbligatorie	54	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
STAGE		240
ORE TOTALI		654

Esperienza professionale e didattica	Fascia	% EQF 2 e 3		ore
Uguale o maggiore di 5 anni	A	40	minimo	166
Uguale o maggiore di 3 anni	B	35		146
Minore di 3 anni	C	25	massimo	102

414

Allegato 14 - Dichiarazione docenti esperienza professionale e didattica

Il/La sottoscritto/a nato/a a (....) il,
Codice Fiscale,
in qualità di docente candidato/incaricato ai/dei seguenti moduli formativi:

Titolo corso	ID corso	Denominazione modulo (1)

all'interno del Progetto in oggetto gestito da Logos Società Cooperativa, con sede legale in Comiso (RG), corso Ho Chi Min n. 107/A e sede corsuale in (....),
via/Piazza n.....

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

- di possedere **adeguate e certificate competenze** per svolgere le attività formative dei suddetti moduli;
- di aver cumulato alla data di avvio delle attività progettuali prevista/avvenuta il n. anni
di **esperienza professionale** e, quindi, di rientrare nella fascia..... ;
- le esperienze professionali, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza professionale	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

- di aver cumulato alla data di avvio delle attività progettuali prevista/avvenuta il n. anni
di **esperienza didattica** e quindi di rientrare nella fascia

- e esperienze didattiche, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni, sono le seguenti:

Esperienza didattica	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

Si allega:

- Curriculum Vitae.

Si autorizza il trattamento dei dati forniti ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e Reg. (UE) 2016/679

Data

Nome e firma del docente

(sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.
con allegato documento di identità*)

.....

VISTO

Timbro del Beneficiario e firma del Rappresentante Legale

(sottoscritta ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.
con allegato documento di identità)

.....

OVVERO

Firma digitale del Rappresentante Legale
o altro soggetto munito di poteri di
firma* FIRMATO

* obbligo della presentazione del documento di riconoscimento in corso di validità assolto implicitamente con l'apposizione della firma digitale, ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 38 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii. e 65, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii.