

Prot. n. 85 del 31/07/2025

Spett.le Centro per l'Impiego di Scordia  
Via Bennardo, n. 69  
Scordia (CT)  
Sc24c00@regione.sicilia.it

**Oggetto:** *Avviso n.7/2023 FSE + Sicilia 2021/2027 - 2° finestra - D.D.G. 928 del 17/07/2025 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa" Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026)*

**Progetto:** ID: 892

**Edizioni corsuali:** CS10065 ED47801 "Addetto amministrativo segretariale" - CS10065 ED47766 "Addetto amministrativo segretariale" - CS10064 ED47760 "Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili" - CS10066 ED47767 "Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)"

**Ente attuatore:** One Academy E.T.S.

**Sede formativa:** Via Principessa di Piemonte n. 93 - Scordia (CT)

**RICHIESTA VIDIMAZIONE BANDO SELEZIONE ALLIEVI**

La scrivente One Academy E.T.S., con sede legale in Misterbianco (CT) Via Milicia n.10 e sede formativa in Scordia (CT) Via Principessa di Piemonte n. 93, Ente di formazione professionale accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con D.D.G. n. 92 del 14/02/2023, CIR JS3708, nell'ambito del progetto ID: 892 presentato a valere sull'*Avviso n. 7/2023 FSE + Sicilia 2021/2027 2° Finestra*

#### Trasmette

Il Bando di selezione allievi per le seguenti edizioni corsuali:

- CS10065 ED47801 "Addetto amministrativo segretariale"
- CS10065 ED47766 "Addetto amministrativo segretariale"
- CS10064 ED47760 "Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili"
- CS10066 ED47767 " Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)"

ai fini della vidimazione.

Si prevede di espletare le procedure di selezione in data 27 agosto p.v.



Prot. 57975  
Del 05/08/2025

One Academy E.T.S.  
Il Legale Rappresentante n. 10  
95045 Misterbianco (CT)  
P.05970380878

**One Academy ETS**

Sede direzionale e formativa Via Principessa Di Piemonte, 93 - Scordia (CT)

C.F. 05970380878 | Mail: [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) / PEC: [oneacademyets@pec.it](mailto:oneacademyets@pec.it) | TEL. 095 6682958

Prot. n. 83 del 31/07/2025



**Regione Siciliana**

**Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale  
Dipartimento della Formazione Professionale**

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

**Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"**

**Regolamento (UE) n. 2021/1060**

**Regolamento (UE) N. 2021/1057**

**Avviso n.7/2023 FSE + Sicilia 2021/2027 – 2° finestra**

**Aggiornamento 2025**

**Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia**

**(finestra biennio 2025-2026)**

**D.D.G. 928 del 17/07/2025**

**Istanza progettuale ID: 892**

**Progetto cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+**

**BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA  
PER RECLUTAMENTO ALLIEVI**

**One Academy E.T.S.** Ente accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con **D.D.G. n. 92 del 14/02/2023 CIR JA3708** con sede legale in **Misterbianco Via Milicia n. 10**

**Visto**

- Il D.D.G n. 928 del 17/07/2025 – Decreto di revisione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014 e relativi allegati. Apertura Seconda Finestra (2025/2026)
- Il Vademecum per l'attuazione v.1.0 del PR Sicilia FSE+ 21\_27 del 26/07/2023;
- Il D.D.G. n. 765 del 28/07/2023 di approvazione del Documento di programmazione attuativa del PR Sicilia FSE+2021-2027 (CCI – 2021IT05SPR014) approvato con Decisione di esecuzione C (2022)6184 del 25/08/2022;
- Gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare nelle attività progettuali come da art. 9 "Obblighi del beneficiario" dello stesso Avviso di riferimento;

**One Academy ETS**

Sede direzionale e formativa Via Principessa Di Piemonte, 93 - Scordia (CT)

C.F. 05970380878 | Mail: [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) / PEC: [oneacademyets@pec.it](mailto:oneacademyets@pec.it) | TEL. 095 6682958

- L'art. 5 dell'Avviso n.7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 – 2° Finestra, in riferimento alla selezione dei destinatari dei percorsi formativi;

### Considerato che

gli Enti Gestori inseriti nel Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa a valere sull'Avviso n. 7/2023-2° Finestra devono presentare, ai sensi dell'art. 8.2 dello stesso Avviso, la progettazione esecutiva con elenco dei destinatari finali iscritti per l'attuazione del progetto,

### Emana

Il presente bando di selezione allievi, strutturato nei seguenti 11 articoli:

#### Art. 1 – Oggetto

È indetto il presente bando di selezione allievi a evidenza pubblica, per i seguenti percorsi formativi

ID corso	Area professionale	Denominazione del percorso formativo	Titolo di ingresso	Certificazione in esito	Durata		N° allievi min e max	Sede corso (Comune)
					Durata del percorso biennale in ore	Di cui ore stage		
CS10065 ED47801	SERVIZI COMMERCIALI/ Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	654	240	15 - 20	Scordia (CT)
CS10064 ED47760	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	954	270	15 - 20	Scordia (CT)
CS10065 ED47766	SERVIZI COMMERCIALI/ Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	654	240	15 - 20	Scordia (CT)
CS10066 ED47767	AGRO-ALIMENTARE/ Produzioni alimentari	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	654	240	15 - 20	Scordia (CT)

La data di avvio corsuale per i suddetti percorsi formativi è prevista entro giorno 01/12/2025

La sede di svolgimento per i suddetti percorsi formativi è: *Via Principessa di Piemonte, n. 93 – Scordia (CT)*

## One Academy ETS

Sede direzionale e formativa Via Principessa Di Piemonte, 93 - Scordia (CT)

C.F. 05970380878 | Mail: [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) / PEC: [oneacademyets@pec.it](mailto:oneacademyets@pec.it) | TEL. 095 6682958

Titolo conseguito:

- *Qualifica di "Addetto amministrativo segretariale" (2 EQF)*
- *Specializzazione di "Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili" (4 EQF)*
- *Qualifica "Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)" (3 EQF)*

#### Art. 2 – Finalità dell'intervento

L'intervento si propone di contribuire al conseguimento degli indicatori di output e di risultato del PR FSE+ per l'Obiettivo Specifico 4.7 *"Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale"* e la Priorità di riferimento. In particolare, i percorsi formativi in questione intendono formare una figura professionale in grado di:

- **Per Addetto Amministrativo Segretariale:** eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno; operare su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi;
- **Per Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili:** facilitare l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. La figura professionale opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e dall'assistente di base e igienico-personale;
- **Per Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana):** operare sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore; dosare gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto; eseguire la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari; preparare i condimenti necessari nel rispetto delle ricette; dare forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti; gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico); presiedere anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro. Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini, nella conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti.

### Art. 3 – Destinatari e requisiti di ammissione

Sono destinatari delle attività formative i soggetti disoccupati, inoccupati e inattivi.

Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto, riportato nella tabella precedente.

Per i cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità, che dovrà essere prodotto in allegato alla domanda di partecipazione.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e dovranno essere dichiarati nella domanda di iscrizione al corso, redatta secondo il modello domanda di iscrizione agli interventi FSE, sottoscritta dall'interessato, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

**Si precisa che un allievo non potrà essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, promosso ai sensi del citato avviso 7/2023 – 2° Finestra.**

### Art. 4 - Articolazione dei percorsi formativi

Tabella di riepilogo articolazione modulare dei corsi formativi proposti

*Per l'edizione corsuale "Addetto amministrativo segretariale"*

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Totale ore
1	Lingua straniera		30	54
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	30	180
5		Tecniche di archiviazione	24	
6		Corrispondenza commerciale	36	
7		Tecniche di segreteria	48	
8		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	42	
9	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	48	180
10		Strumenti di incasso e pagamento	48	
11		Elementi di organizzazione aziendale	84	
	Stage aziendale		240	240
			<b>Totale ore percorso</b>	<b>654</b>

*Per l'edizione corsuale "Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili"*

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Totale ore
1	Lingua straniera		30	54
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	

**One Academy ETS**

Sede direzionale e formativa Via Principessa Di Piemonte, 93 - Scordia (CT)

C.F. 05970380878 | Mail: [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) | PEC: [oneacademyets@pec.it](mailto:oneacademyets@pec.it) | TEL. 095 6682958

4	Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	18	150
5		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	18	
6		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	24	
7		Principi della comunicazione verbale e non verbale	24	
8		Strategie e tecniche di comunicazione di gruppo	24	
9		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	12	
10		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	12	
11		Strumenti per la network analysis	6	
12		Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	12	
13	Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	42	150
14		Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	30	
15		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	12	
16		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	24	
17		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	18	
18		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	12	
19		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	12	
20	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	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	6	264
21		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	12	
22		Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	24	
23		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	24	
24		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	6	

25		Normativa in materia di protezione di dati personali	6	
26		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	6	
27		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	6	
28		Tecniche di primo soccorso	12	
29		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	18	
30		Elementi di etica professionale	6	
31		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	18	
32		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	18	
33		Elementi di sociologia della disabilità	18	
34		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	42	
35		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	6	
36		Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	36	
37	Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	12	66
38		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	12	
39		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	18	
40		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	6	
41		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	6	
42		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	12	
	Stage aziendale		270	270
<b>Totale ore percorso</b>				<b>954</b>

Per l'edizione corsuale "Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Totale ore
1	Lingua straniera		30	54
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	

**One Academy ETS**

Sede direzionale e formativa Via Principessa Di Piemonte, 93 - Scordia (CT)

C.F. 05970380878 | Mail: [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) /PEC: [oneacademyets@pec.it](mailto:oneacademyets@pec.it) | TEL. 095 6682958

4	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6	54
5		Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6	
6		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	6	
7		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6	
8		Intolleranze alimentari e allergeni	6	
9		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	6	
10		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	6	
11		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	6	
12		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6	
13	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	6	30
14		Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	6	
15		Strumentazioni di misurazione della temperatura	6	
16		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.F.O.)	6	
17		Normative di igiene e sicurezza alimentare	6	
18	Allestire l'ambiente di lavoro e garantire il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	6	24
19		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6	
20		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6	
21		Metodi di pulizia e sanificazione	6	
22	Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6	12
23		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6	
24	Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	12	78
25		Standard di qualità dei prodotti alimentari;	12	

26		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	42	
27		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	
28	Approntare gli ingredienti ed eseguire le preparazioni di processo	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	12	78
29		Standard di qualità dei prodotti alimentari	12	
30		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	42	
31		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	
32	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	6	84
33		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	12	
34		Tecniche di informamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	18	
35		Tecniche e metodi di impiattamento	24	
36		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	12	
37		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	12	
Stage aziendale			240	240
<b>Totale ore percorso</b>				<b>654</b>

#### Art. 5 – Modalità e termini di iscrizione

La domanda di ammissione al corso, dovrà essere presentata sul modello domanda di iscrizione agli interventi FSE.

Il candidato dovrà compilare l'istanza con tutti i dati richiesti, apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- Copia del titolo di studio;
- Curriculum vitae in formato europeo sottoscritto;
- Consenso al trattamento dei dati.

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

### One Academy ETS

Sede direzionale e formativa Via Principessa Di Piemonte, 93 - Scordia (CT)

C.F. 05970380878 | Mail: [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) | PEC: [oneacademyets@pec.it](mailto:oneacademyets@pec.it) | TEL. 095 6682958

La domanda dovrà essere presentata brevi manu o a mezzo posta o corriere presso la sede formativa di **One Academy E.T.S.** sita in **Via Principessa di Piemonte, n. 93 – Scordia (CT)** o tramite posta elettronica all'indirizzo mail [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) entro il termine improrogabile del giorno **18/08/2025 ore 13:00**

Nel caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 20% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

#### **Art. 6 – Modalità di selezione**

Il presente bando di selezione allievi, con i relativi allegati, sarà affisso presso il Centro per l'Impiego di **Scordia (CT)**, pubblicato sul sito internet dell'Ente gestore [www.oneacademy.uno](http://www.oneacademy.uno), e sui siti istituzionali del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale ([www.sicilia-fse.it](http://www.sicilia-fse.it))

Alla scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato regolare istanza di partecipazione, dovesse risultare superiore al numero massimo dei posti disponibili, così come indicato nella tabella di cui all'art. 1 del presente Bando, si procederà ad una selezione.

**La selezione si terrà presso la sede formativa di One Academy E.T.S. sita Via Principessa di Piemonte, n. 93 – Scordia (CT), nei seguenti giorni e orari:**

ID corso	Percorso formativo	Data di selezione	Orario di selezione
CS10065 ED47801	Addetto amministrativo segretariale	27/08/2025	Dalle ore 09:00 alle ore 11:00
CS10064 ED47760	Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili	27/08/2025	Dalle ore 11:00 alle ore 13:00
CS10065 ED47766	Addetto amministrativo segretariale	27/08/2025	Dalle ore 14:00 alle ore 16:00
CS10066 ED47767	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	27/08/2025	Dalle ore 16:00 alle ore 18:00

La selezione valuterà il possesso di attitudini, predisposizioni e caratteristiche adeguate a operare nel settore economico di riferimento del percorso formativo scelto, assumendo comportamenti adeguati e responsabili, nonché il livello motivazionale.

In tal senso, le prove di selezione prevedono la valutazione comparativa dei titoli di studio e del Curriculum Vitae e la somministrazione di un colloquio individuale per rilevare il livello motivazionale.

Alla conclusione della selezione sarà pubblicata una graduatoria di merito. I primi 20 allievi saranno avviati alle attività corsuali. In seguito a eventuali rinunce, gli allievi in ordine di graduatoria saranno avviati alle attività formative.

In fase di selezione dei destinatari, al fine di garantire pari opportunità, almeno il 40% delle iscrizioni, sarà riservato a donne, persone disabili (max. il 20% del numero degli allievi) e coloro che, fatte salve le prescrizioni di titolo di studio previste, presentano maggiori fragilità e siano a rischio di marginalità economica e sociale, come indicato nel Decreto del Ministero del Lavoro del 17 ottobre 2017.

L'avvio del corso, oggetto del presente avviso, è, comunque, subordinato all'approvazione del corso stesso da parte dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione e alla emanazione del relativo decreto di concessione del finanziamento necessario per la sua realizzazione.

#### **Art. 7 – Modalità di partecipazione**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso: al di là del predetto limite non saranno consentite assenze, tranne che nei casi debitamente giustificati, per più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che supereranno tali limiti, saranno esclusi d'ufficio. Le attività di stage si svolgeranno presso rinomate aziende di settore che saranno individuate in sede di progettazione esecutiva.

#### **Art. 8 – Indennità giornaliera di frequenza**

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative agli esami finali.

#### **Art. 9 – Certificazione finale**

L'esame finale sarà svolto in presenza di una commissione composta da due componenti designati da **One Academy E.T.S.** e dal Presidente designato dall'Assessorato Regionale alla Formazione Professionale ed alla Pubblica Istruzione.

L'esame consisterà nello svolgimento di più prove, sulla base di quanto previsto per ciascun corso dal Repertorio delle Qualificazioni della Regione siciliana.

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciato un certificato di **Qualifica Professionale/Specializzazione** secondo quanto previsto dal corso frequentato, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

#### **Art. 10 – Riferimenti e contatti per la selezione**

ENTE – **One Academy E.T.S.**

INDIRIZZO - Via Principessa di Piemonte, n. 93 – Scordia (CT)

TELEFONO – 095 6682958 - 327 044 7639

EMAIL - [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno)

---

### **One Academy ETS**

Sede direzionale e formativa Via Principessa Di Piemonte, 93 - Scordia (CT)

C.F. 05970380878 | Mail: [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno) | PEC: [oneacademyets@pec.it](mailto:oneacademyets@pec.it) | TEL. 095 6682958

### Art. 11 – Responsabile del procedimento

Ai sensi della Legge n. 241/1990, il Responsabile del procedimento è il Dirigente pro tempore del Servizio 4 “Programmazione e gestione degli interventi di Formazione e Formazione permanente continua” del Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

Misterbianco, 31/07/2025

One Academy E.T.S.  
Il Legale Rappresentante



Sede Legale: C.d. Milicia n. 10  
95045 Misterbianco (CT)





## Allegato 3 - Domanda di iscrizione agli interventi FSE+

**PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022)**

**Dipartimento Regionale della Formazione Professionale**

**Priorità 2 - "ISTRUZIONE E FORMAZIONE"**

**Obiettivo specifico** "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale." (ESO 4.7)

**Codice settore intervento** - 151. Sostegno all'istruzione degli adulti (infrastrutture escluse)

**Azione** – "Formazione permanente"

**Avviso n. 7/2023 - 2° Finestra**

Descrizione come da avviso: Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026)

Approvato con **DDG n. 928 del 17/07/2025**

A cura del Soggetto Attuatore Ammesso inizio [1] Non ammesso inizio [2] Ammesso dopo l'inizio [3]

TITOLO DELL'AVVISO PUBBLICO ED ESTREMI Avviso n.7/2023 - 2° Finestra D.D.G. n. 928 del 17/07/2025

BENEFICIARIO One Academy E.T.S.

ID progetto: 892 - CS \_\_\_\_\_ ED \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ "

Graduatoria D.D.G. n. .... del .....

CIP .....

CUP .....

DOMANDA DI ISCRIZIONE AGLI INTERVENTI FSE+
La presente scheda dovrà essere compilata in ogni sua parte

La/il sottoscritta/o \_\_\_\_\_
cognome e nome della/del richiedente

- sesso F  M

- nata/o a \_\_\_\_\_ (provincia \_\_\_\_\_ ) il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_
Comune o Stato estero di nascita sigla

- residente a \_\_\_\_\_ (provincia \_\_\_\_\_ )
Comune di residenza CAP sigla

via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

- domiciliata/o a \_\_\_\_\_ (provincia \_\_\_\_\_ )
se il domicilio è diverso dalla residenza CAP sigla

via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

- codice fiscale \_\_\_\_\_

- cittadinanza \_\_\_\_\_ seconda cittadinanza \_\_\_\_\_

- telefono \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

- indirizzo di posta elettronica / posta elettronica certificata (PEC) \_\_\_\_\_

ai sensi degli articoli 46 e 47 del 28/12/2000, n°445 e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la sua personale responsabilità (art. 48-76 d.p.r.) nonché della decadenza dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità di taluna delle dichiarazioni rese (art. 75 d.p.r. 28/12/2000 n° 445)

DICHIARA

- di essere iscritta/o al Centro per l'impiego  SI  NO

in caso affermativo, di essere iscritta/o al Centro per l'impiego di \_\_\_\_\_
dal (gg/mm/aaaa) \_\_\_\_\_

- di essere in possesso del seguente titolo di studio:

00 Nessun titolo





- 01 Licenza elementare/attestato di valutazione finale
- 02 Licenza media/avviamento professionale
- 03 Titolo di istruzione secondaria di II grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università: Qualifica di istituto professionale, Licenza di maestro d'arte, Abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, Attestato di qualifica professionale e Diploma professionale di Tecnico (I e FP), Qualifica professionale regionale di I livello (post-obbligo, durata => 2 anni)
- 04 Diploma di istruzione secondaria di II grado che permette l'accesso all'università
- 05 Qualifica professionale regionale/provinciale post diploma, Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), Diploma universitario o di scuola diretta a fini speciali (vecchio ordinamento)
- 06 Diploma di tecnico superiore (IFTS)
- 07 Laurea di primo livello (triennale), Diploma universitario, Diploma accademico di I livello (AFAM)
- 08 Laurea magistrale/specialistica di II livello, Diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), Diploma accademico di II livello (AFAM o di Conservatorio, Accademia di Belle Arti, Accademia d'arte drammatica o di danza, ISIAE vecchio ordinamento)
- 09 Titolo di dottore di ricerca

- di essere nella/e seguente/i situazione/i (è possibile barrare una o più caselle):

- 01 Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e senza figli a carico Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e in cui non vi sono figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 02 Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e con figli a carico Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e sono presenti figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 03 Genitore solo, senza lavoro e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne disoccupato o inattivo e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 04 Genitore solo, lavoratore e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo) Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne occupato e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 05 Persona proveniente da zone rurali
- 06 Senza dimora o colpito da esclusione abitativa Persona che vive in una delle seguenti quattro condizioni:
  1. Senzatetto (persone che vivono dove capita o in alloggi di emergenza)
  2. Esclusione abitativa (persone che vivono in alloggi per i senzatetto, nei rifugi delle donne, in alloggi per gli immigrati, persone che sono state dimesse dagli istituti e persone che beneficiano di un sostegno di lungo periodo perché senzatetto)
  3. Alloggio insicuro (persone che vivono in situazioni di locazioni a rischio, sotto la minaccia di sfratto o di violenza)
  4. Abitazione inadeguata (persone che vivono in alloggi non idonei, abitazioni non convenzionali, ad esempio in roulotte senza un adeguato accesso ai servizi pubblici come l'acqua, l'elettricità, il gas o in situazioni di estremo sovraffollamento)
- 07 Nessuna delle situazioni precedenti

- di essere nella seguente condizione sul mercato del lavoro:

- 01 In cerca di prima occupazione
- 02 Occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in C.I.G.)
- 03 Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità)
- 04 Studente
- 05 Inattivo diverso da studente (casalinga/o, ritirata/o dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione)

**Caso "In cerca di prima occupazione" o "Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione"**

Di essere alla ricerca di lavoro da (durata):

- 01 Fino a 6 mesi (< = 6)
- 02 Da 6 mesi a 12 mesi (< = 12 mesi)
- 03 Da 12 mesi e oltre (>12)
- 04 Non disponibile

**Caso "Occupato" (o C.I.G. Ordinaria)**

**a) Occupato presso l'impresa o ente:**

- 01 Tipologia impresa:  1 Privata  2 Pubblica  3 P.A.
- 02 Classe Dimensionale:  1 1 - 9  2 10 - 49  3 50 - 249  4 250 - 499  5 Oltre 500
- 03 Settore economico \_\_\_\_\_
- 04 Denominazione \_\_\_\_\_
- 05 Via/piazza \_\_\_\_\_ numero civico [ ] [ ] [ ] località \_\_\_\_\_ comune \_\_\_\_\_ provincia \_\_\_\_\_

**b) Condizione rispetto a:**

**Rapporto di lavoro**

- 01 Contratto a tempo indeterminato
- 02 Contratto a tempo determinato
- 03 Contratto di apprendistato
- 04 Contratto di somministrazione, a chiamata, interinale
- 05 Lavoro accessorio (voucher) – lavoro occasionale
- 06 Co.co.co/co.co.pro (fino al 31.12.2015 salvo casi previsti da Legge)
- 07 Lavoro a domicilio
- 08 Autonomo
- 09 Altro tipo di contratto

**Posizione professionale**

**Lavoro dipendenti**

- 01 dirigente
- 02 direttivo - quadro
- 03 impiegato o intermedio
- 04 operaio, subalterno e assimilati



**Lavoro autonomo**

- 01 imprenditore
- 02 libero professionista
- 03 lavoratore in proprio
- 04 socio di cooperativa
- 05 coadiuvante familiare

**Condizione di vulnerabilità**

Al sensi del Regolamento (UE) n. 2021/1057 l'Amministrazione richiede ai partecipanti degli interventi FSE+ alcune informazioni in merito alla loro condizione di vulnerabilità ai fini dell'adempimento degli obblighi di monitoraggio e valutazione. **In questo caso i dati raccolti saranno resi pubblici solo in forma anonima e aggregata.** Secondo quanto previsto dal Reg.to (UE) 2016/679 all'art.9 in quanto i dati riportati comprendono una categoria speciale di dati personali.

Negli altri casi il conferimento **ha natura facoltativa**, ma qualora non si intendano fornire tali informazioni è necessario compilare e firmare la dichiarazione riportata nel box di seguito:

**DA COMPILARSI SOLO NEI CASI DI CONFERIMENTO FACOLTATIVO DEI DATI QUALORA IL RICHIEDENTE NON INTENDA FORNIRE LE INFORMAZIONI SULLA CONDIZIONE DI VULNERABILITA'.**

La/Il sottoscritta/o ..... non intende fornire all'Amministrazione della Regione Siciliana le informazioni relative alla condizione di vulnerabilità così come previste di seguito nella Domanda di iscrizione agli interventi nell'ambito del PR Sicilia FSE+ 2021-2027.

La/il richiedente si trova nella/e seguente/i condizione/i di vulnerabilità (è possibile barrare una o più caselle):

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 01 Persona disabile  | Persona riconosciuta come disabile secondo la normativa settoriale  |
| <input type="checkbox"/> 02 Migrante o persona di origine straniera                               | Persona che si trova in una delle seguenti condizioni:<br>1. Persona con cittadinanza non italiana che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi), o<br>2. Persona nata all'estero e che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi) indipendentemente dal fatto che abbia acquisito o meno la cittadinanza italiana, o<br>3. Persona con cittadinanza italiana che risiede in Italia i cui genitori sono entrambi nati all'estero |
| <input type="checkbox"/> 03 Appartenente a minoranza (comprese le comunità emarginate come i Rom) | Persona appartenente ad una minoranza linguistica o etnica, compresi i ROM  |
| <input type="checkbox"/> 04 Persona inquadrabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore) |   |
| <input type="checkbox"/> 05 Tossicodipendente/ex tossicodipendente                                |   |
| <input type="checkbox"/> 06 Detenuto/ex detenuto  |   |
| <input type="checkbox"/> 07 Vittima di violenza, di tratta e grave sfruttamento                   |   |
| <input type="checkbox"/> 08 Altro tipo di vulnerabilità   | Ad esempio studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcolisti/ex alcolisti, altri soggetti presi in carico dai servizi sociali, ecc.  |
| <input type="checkbox"/> 09 Nessuna condizione di vulnerabilità                                   |   |

**Collaborazione nella rilevazione dei risultati ottenuti a seguito della partecipazione all'intervento**

Al fine di poter valutare i risultati degli interventi realizzati nell'ambito del Programma Regionale FSE+, così come previsto dal regolamento europeo in materia di FSE+, l'Amministrazione potrebbe avere la necessità di conoscere alcune informazioni in merito alla Sua condizione sul mercato del lavoro successivamente alla conclusione dell'intervento. Con la sottoscrizione della presente domanda il richiedente si impegna a collaborare con l'Amministrazione fornendo le informazioni eventualmente richieste mediante questionari da compilare on line o interviste telefoniche.

La/il sottoscritta/o ..... dichiara infine di essere a conoscenza, come richiesto dal Bando di ammissione, che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione.

\_\_\_\_\_

luogo

\_\_\_\_\_

data

\_\_\_\_\_

firma del/la richiedente

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

Informativa ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", art. 13:

- i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione all'intervento in argomento, per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché per la realizzazione di valutazioni e indagini statistiche sui destinatari degli interventi FSE+;
- il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale;
- i dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa;
- i dati raccolti potranno essere resi pubblici in forma anonima e aggregata;
- titolare del trattamento è la Regione Siciliana .....
- responsabile del trattamento è il dirigente del Dipartimento ..... che si avvale di propri incaricati;
- in ogni momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

La/il sottoscritta/o, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e consapevole, in particolare, che il trattamento riguarderà anche dati "sensibili" di cui all'art. 4 comma 1 lett. d), nonché art. 26 del D.lgs. n. 196/2003, vale a dire i dati "idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale":

- presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Firma leggibile .....

- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati ai soggetti indicati nell'informativa.  
(nel caso in cui sia prevista anche la comunicazione dei dati sensibili dell'interessato)

Firma leggibile .....

- presta il suo consenso per la diffusione dei dati nell'ambito indicato nell'informativa.



(nel caso in cui sia prevista anche la diffusione dei dati sensibili diversi da quelli idonei a rivelare lo stato di salute dell'interessato; questi ultimi, infatti, non possono essere diffusi).

Firma leggibile .....

Riservato al Beneficiario

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 2000 la presente dichiarazione è stata:

- sottoscritta, previa identificazione del dichiarante, in presenza del dipendente addetto  
.....
- sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

Codice identificativo della domanda: \_\_\_\_\_



## **Oggetto: Informativa ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, desideriamo informarla che i dati personali da Lei forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuto l'Ente di Formazione "One Academy E.T.S"

### **Titolare del trattamento**

Il Titolare del trattamento è "One Academy E.T.S" con sede in Via Milicia n. 10, 95045 Misterbianco (CT) – P.IVA: 05970380878, mail [segreteria@oneacademy.uno](mailto:segreteria@oneacademy.uno)

### **Responsabile del trattamento**

Il Responsabile del trattamento è Eleonora Caserta, C.F. CSRLNR50P42B202L in qualità di legale rappresentante dell'Ente.

### **Responsabile della protezione dei dati (DPO)**

Il responsabile della protezione dei dati (DPO) Ing. Vito Giunta ha recapito mail [protezionedatidpo@oneacademy.uno](mailto:protezionedatidpo@oneacademy.uno)

### **Finalità del trattamento**

I dati personali da Lei forniti sono raccolti e trattati per le sole finalità di espletamento della presente procedura e di tutti gli adempimenti necessari per l'attuazione dell'Avviso

Il trattamento è necessario per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico comunque connesso all'esercizio dell'attività amministrativa.

L'eventuale rifiuto di fornire i dati personali da parte dell'interessato comporta l'impossibilità dello stesso di accedere alle opportunità dell'Avviso.

### **Modalità di trattamento e conservazione**

Il trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32 del GDPR 2016/679 in materia di misure di sicurezza, ad opera di soggetti appositamente incaricati e in ottemperanza a quanto previsto dagli art. 29 GDPR 2016/679.

Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 GDPR 2016/679, previo il Suo consenso libero ed esplicito espresso in calce alla presente informativa, i Suoi dati personali saranno conservati per il periodo di tempo necessario per il conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati.

### **Ambito di comunicazione e diffusione**

Informiamo inoltre che i dati raccolti non saranno mai diffusi e non saranno oggetto di comunicazione senza Suo esplicito consenso, salvo le comunicazioni necessarie che possono comportare il trasferimento di dati ad enti pubblici, a consulenti o ad altri soggetti per l'adempimento degli obblighi di legge.

### **Trasferimento dei dati personali**

I suoi dati non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'Unione Europea.

### **Categorie particolari di dati personali**

Al sensi degli articoli 9 e 10 del Regolamento UE n. 2016/679, Lei potrebbe conferire, alla Regione dati qualificabili come "categorie particolari di dati personali" e cioè quei dati che rivelano "l'origine razziale o etnica, le opinioni politiche, le convinzioni religiose o filosofiche, o l'appartenenza sindacale, nonché dati genetici, dati biometrici intesi a identificare in modo





univoco una persona fisica, dati relativi alla salute o alla vita sessuale o all'orientamento sessuale della persona". Tali categorie di dati potranno essere trattate dalla Regione solo previo Suo libero ed esplicito consenso, manifestato in forma scritta in calce alla presente informativa.

**Esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione**

L'Ente non adotta alcun processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione, di cui all'articolo 22, paragrafi 1 e 4, del Regolamento UE n. 679/2016.

**Diritti dell'interessato**

In ogni momento, Lei potrà esercitare, ai sensi degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- a) chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali;
- b) ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
- c) ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- d) ottenere la limitazione del trattamento;
- e) ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
- f) opporsi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto;
- g) opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione;
- h) chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- i) revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- l) proporre reclamo a un'autorità di controllo.

Può esercitare i Suoi diritti con richiesta scritta inviata al Referente del Trattamento, all'indirizzo postale Via Principessa di Piemonte, 93 95048 Scordia (CT) o all'indirizzo PEC: [oneacademyets@ormiapec.it](mailto:oneacademyets@ormiapec.it)

Io sottoscritto/a.....nato a..... il....., CF.....  
dichiaro di aver ricevuto l'informativa che precede

Io sottoscritto/a all'atto dell'informativa ricevuta,

**esprimo il consenso** /  **NON esprimo il consenso** al trattamento dei miei dati personali inclusi quelli considerati come categorie particolari di dati.

**esprimo il consenso** /  **NON esprimo il consenso** alla comunicazione dei miei dati personali ad enti pubblici e società di natura privata per le finalità indicate nell'informativa.

**esprimo il consenso** /  **NON esprimo il consenso** al trattamento delle categorie particolari dei miei dati personali così come indicati nell'informativa che precede.

Lungo e data

Firma