

Prot. n. 86/F 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 DOCENTI

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 DOCENTI ai fini della vidimazione.

Distinti saluti



Prot. 57966
Del 05/08/2025

One Academy ETS
Il Legale Rappresentante

Sede Legale: C.d. Milicia n. 10
95045 Misterbianco (CT)
Tel. 0970 05970

One Academy ETS

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

C.F. 05970380878 | Mail: segreteria@oneacademyuno | PEC: oneacademyets@pec.it | Tel. 095 6682958

Prot. n. 84/F 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 PERSONALE FORMATORE

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;
- l'art. 6 dell'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 – 2° Finestra, in riferimento alla selezione del personale docente. In particolare, ai sensi dell'art. 15 della Legge regionale n. 23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art. 13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali

iscritti nell'albo di cui all'art. 5 della legge regionale 10 luglio 2018 n. 10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente ad 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;

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 l'indicazione del personale docente impiegato per l'attuazione del progetto;

Emana

il presente bando per l'individuazione di personale docente, strutturato nei seguenti 8 articoli.

Art. 1 - Oggetto

One Academy E.T.S. indice una procedura di pubblica evidenza per l'assunzione del seguente profilo - Area funzionale 3: Erogazione, Profilo 1: Formatore - con il CCNL della Formazione professionale, da impiegare per la realizzazione delle Edizioni Corsuali:

ID corso	Percorso formativo	Durata
CS10065 ED47801	Addetto amministrativo segretariale	654
CS10064 ED47760	Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili	954
CS10065 ED47766	Addetto amministrativo segretariale	654
CS10066 ED47767	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	654

presso la Sede didattica: **Via Principessa di Piemonte n. 93 – Scordia (CT)**

Art. 2 - Requisiti di ammissione

Il Candidato che intende presentare la propria candidatura dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti generali di accesso:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive;
- non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo.

Inoltre, il candidato dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti specifici:

- appartenenza all'albo dei formatori, di cui all'art. 5 della legge regionale 10 luglio 2018 n. 10 o, in subordine,
- appartenenza all'Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

Inoltre

Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al/ai modulo/i oggetto della candidatura e alla fascia professionale di appartenenza;

Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e le materie oggetto della candidatura, per un numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto dall'Avviso 7/2023 2° Finestra e dal Vademecum per l'attuazione Programma

FSE+ Sicilia 2021-2027 nella Versione n. 1.0 del 26/07/2023.

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



Art. 3 - Posizioni disponibili

Si indicano a seguire i moduli didattici per i quali il soggetto proponente indice il presente bando.

I candidati possono presentare domanda per uno o più dei moduli formativi di seguito indicati, in cui sono articolati i percorsi formativi proposti.

CS10065 ED47801 - "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
			Totale ore percorso	654

CS10065 ED47766 - "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
			Totale ore percorso	654

CS10064 ED47760 - "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	
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		Strategia 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		Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	42	
14	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	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	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	cui partecipa e l'équipe di riferimento	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
Totale ore percorso					954	

CS10066 ED47767 - "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	
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.I.F.O.)	6	
17		Normative di igiene e sicurezza alimentare	6	
18	Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne 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 infornamento 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
			Totale ore percorso	654

Art. 4 – MODALITÀ DELLA SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

One Academy E.T.S, nominerà un'apposita Commissione di valutazione delle domande di candidatura dei potenziali formatori. Le modalità di selezione prevedono:

- la comparazione dei titoli di studio e formazione;
- la valutazione della comprovata esperienza didattica;
- la valutazione della comprovata esperienza professionale.

La Commissione esaminatrice prevedrà un colloquio individuale per valutare, altresì, il livello motivazionale e le abilità relazionali dei candidati nell'erogazione del servizio didattico.

Si fa presente, altresì, che a parità di requisiti sarà data la precedenza al personale proveniente dall'**Albo Regionale** in ossequio alla **L.R. N.10/2018** e in subordine all'Elenco formatori 2° livello, rilevabili dal SARF della Regione Siciliana, in ossequio a quanto disposto dalla **L.R. N.23/2019**. E ss.mm.ii;

Si fa presente altresì che i candidati iscritti all'Albo e al Registro potranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza.

Sarà adottata la seguente griglia dei punteggi:

	Punteggio	Punteggio massimo	Note
Diploma di scuola secondaria di I grado solo se accompagnato da esperienza lavorativa almeno decennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	5	25	
Diploma di scuola secondaria di II grado coerente o	15		

Diploma di scuola secondaria di II grado se accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.			
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	20		
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	25		
Altri titoli coerenti con l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta la candidatura	1	5	1 punto per ogni titolo posseduto – Max 5 punti (Corsi di specializzazione, Qualifica professionale, certificazione lingue, Master Universitari e non universitari, abilitazioni)
Esperienza didattica pertinente in percorsi di formazione professionale	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza didattica
Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza professionale
Colloquio con commissione esaminatrice		20	
TOTALE			100

Gli aspiranti candidati potranno candidarsi per più moduli e percorsi formativi.

L'ente potrà decidere, a suo insindacabile giudizio, di ripartire il monte ore tra più candidati risultati idonei. Saranno ritenuti idonei i candidati che avranno superato la soglia di un punteggio minimo di **55/100**.

LE TERMI

Art. 5 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, entro e non oltre le **ore 13.00 del giorno 18/08/2025**, la seguente documentazione e i relativi allegati parte integrante del presente bando:

1. Specifica **Istanza di candidatura** - redatta, a pena di nullità, utilizzando esclusivamente l'**Allegato 1** - sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii;
2. **Curriculum Vitae** con le seguenti caratteristiche:
Formato europeo, firmato e con data, aggiornata, e comunque non antecedente di oltre sei mesi a quella di validazione del presente Bando;
Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 2016/679;
Autodichiarazione sulla veridicità dei dati ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii;
3. Copia del **documento di riconoscimento** e del **codice fiscale** in corso di validità;
4. Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico.

La documentazione sopra descritta dovrà essere presentata in una delle seguenti modalità:

1. **in busta chiusa**, recapitata tramite servizio postale con **raccomandata A/R** o **brevi manu**, recante all'esterno la dicitura: **"AVVISO 7/2023/2" FINESTRA - DOMANDA DI CANDIDATURA PER LA SELEZIONE DEL PERSONALE FORMATORE** e indirizzata a: **ONE ACADEMY VIA PRINCIPESSA DI PIEMONTE, 93 – 95048 SCORDIA (CT)** dal 06/08/2025 al 08/08/2025;
2. tramite **PEC** all'indirizzo oneacademyets@pec.it indicando nell'oggetto la dicitura: **"AVVISO 7/23 II FINESTRA - DOMANDA DI CANDIDATURA SELEZIONE PERSONALE FORMATORE"**.

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

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

Non saranno ritenute valide le domande:

- presentate da chi non possiede i requisiti di accesso generali e specifici previsti dal bando;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito www.oneacademy.uno;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- contenenti documenti non debitamente firmati ove richiesto;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail ordinaria, ecc.);
- pervenute oltre la data di scadenza del bando.



Art. 6 - OPERAZIONI DI SELEZIONE E GRADUATORIA

Ultimate le procedure di verifica documentale, la Commissione redigerà apposito elenco dei candidati idonei che sarà affisso presso la bacheca dell'Ente. Contestualmente saranno indicate sul sito www.oneacademy.uno le date e le sedi dei colloqui individuali di selezione.

Ultimate le procedure di selezione, la Commissione redigerà una graduatoria finale che sarà pubblicata sul sito dell'Ente e trasmessa agli Uffici competenti.

La pubblicazione sul sito dell'Ente costituirà a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione, pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro e non oltre il termine di 10 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria.

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per il Bando di riferimento e sarà valida per il periodo temporale di durata del progetto, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico, che essendo *intuitu personae* resta comunque subordinato all'espressione di una totale discrezionalità dell'Ente.

One Academy ETS si riserva la possibilità di non procedere all'affidamento dell'incarico, di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta per fatti e motivi organizzativi, amministrativi, tecnico-operativi e finanziari o per disposizioni dell'Autorità competente che impongano la mancata prosecuzione dei percorsi.

Art. 7 - TRATTAMENTO DEI DATI

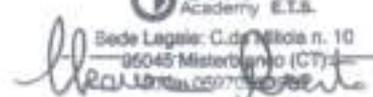
Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 One Academy E.T.S. si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione amministrativa del presente progetto.

Art. 8 - PUBBLICAZIONE

Il presente bando, con i relativi allegati, previo invio presso il C.P.I. competente, verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente, www.oneacademy.uno e inviato all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione.

Scordia, 31/07/2025

One Academy ETS
Il Legale Rappresentante



One Academy E.T.S.
Sede Legale: C.d. N. 10
95045 Misterbianco (CT)



Allegato 1 – Istanza di candidatura

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

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+

**ISTANZA DI CANDIDATURA PER IL RECLUTAMENTO
DEL PERSONALE FORMATORE**

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____

Prov. () il ___/___/_____, C.F. _____, residente a _____

_____ Prov. () in Via/Piazza _____ n. ____, Cell

_____ mail _____,

PEC _____

CHIEDE

di partecipare al Bando di reclutamento del personale formatore per le seguenti edizioni corsuali:

CS10065 ED47801 - “Addetto amministrativo segretariale” per i seguenti moduli (apporre una X nell’apposita colonna):

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Totale ore
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	30	
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	
10		Strumenti di incasso e pagamento	48	
11		Elementi di organizzazione aziendale	84	
	Stage aziendale		240	240
Totale ore percorso				654

CS10065 ED47766 - "Addetto amministrativo segretariale" per i seguenti moduli (apporre una X nell'apposita colonna):

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Inserire una "X" nella conoscenza di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	30	
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	
10		Strumenti di incasso e pagamento	48	
11		Elementi di organizzazione aziendale	84	
	Stage aziendale		240	240
Totale ore percorso				654

CS10064 ED47760 - "Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili" per i seguenti moduli (apporre una X nell'apposita colonna):

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Inserire una "X" nella conoscenza di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
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	
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		Strategia 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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	42

14	coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	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
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		Metodi e strumenti di valutazione della didattica	12
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	continuo della qualità dell'intervento	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
Totale ore percorso				954

CS10066 ED47767 - "Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)" per i seguenti moduli (apporre una X nell'apposita colonna):

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Inserire una "X" nella conoscenza di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6	
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
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.I.F.O.)		6	
17	Normative di igiene e sicurezza alimentare		6	
18	Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	6	
19		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6	

20	sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	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	
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	
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	
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	
33		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	12	
34		Tecniche di infornamento 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
Totale ore percorso				654

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii.

DICHIARA

- di essere in possesso della cittadinanza italiana o di Uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non avere riportato condanne penali anche non definitive;
- di non avere procedimenti penali in corso;



- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- di avere preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- di autovalutare i seguenti punteggi attribuibili:

	Punteggio	Punteggio massimo	Note	Autovalutazione
Diploma di scuola secondaria di I grado solo se accompagnato da esperienza lavorativa almeno decennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	5	25		
Diploma di scuola secondaria di II grado coerente o Diploma di scuola secondaria di II grado se accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	15			
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	20			
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	25			
Altri titoli coerenti con l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta la candidatura	1	5	1 punto per ogni titolo posseduto – Max 5 punti (Corsi di specializzazione, Qualifica professionale, certificazione lingue, Master Universitari e non universitari, abilitazioni)	
Esperienza didattica pertinente in percorsi di formazione professionale	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza didattica	
Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza professionale	
Colloquio con commissione esaminatrice		20		
TOTALE		100		

DICHIARA ALTRESÌ

- di essere iscritto in qualità di Formatore nell'Albo regionale degli operatori della FP SI NO
- di essere iscritto in qualità di Formatore nell'Elenco dei formatori della FP SI NO
- che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.
- Si appartenere alla seguente Fascia Professionale:

FASCIA	Esperienza Professionale e Didattica	Inserire una "X" in corrispondenza della Fascia di appartenenza
A	Uguale o maggiore a 5 anni	
B	Uguale o maggiore a 3 anni	
C	Minore di 3 anni	

Si allegano alla presente:

- **Curriculum Vitae** in formato Europeo, debitamente firmato, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 e ss.mm.ii e recante autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- Copia del **documento di riconoscimento** e del **codice fiscale** in corso di validità.

Luogo e Data _____

Firma

