

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE RIVOLTO A SOGGETTI ESTERNI NON PROVENIENTI DALL'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE L.R. 24/76 DI CUI ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018 da impiegare per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

Rivolto a:

In subordine alla Manifestazione di interesse a evidenza pubblica riservata ai soggetti provenienti dall'Albo degli operatori della Formazione Professionale, il presente bando è rivolto a **soggetti esterni**, ma in possesso dei requisiti richiesti.

Qualora candidati ottenessero lo stesso punteggio, verrà data priorità alle risorse umane iscritte nell'Elenco degli operatori della formazione professionale di cui al D.D.G. di aggiornamento n. 490 del 09/10/2020.

Programma Operativo FSE 2014 - 2020 della Regione Siciliana

Avviso 8/2016 ID 350 CS 406

ED 704 (Corleone); 2021 (Casteldaccia)

COLLABORATORE DI CUCINA



L'A.N.A.P.I.A. PALERMO, con sede legale a Casteldaccia (PA) in via L. Einaudi 6, Codice accreditamento CIR ABW473

VISTI

- Il D.D.G. 2895 del 13/06/2016 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Sicilia Fondo sociale Europeo 2014/2020;
- La L.R. 24/76 e successive modifiche e integrazioni;
- Il D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 e s.m.i.;
- Il D.A. n. 38/GAB del 11/10/2013 Decreto istitutivo dell'Albo regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione assunto a tempo indeterminato;
- L'accordo regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori nel settore della Formazione Professionale del 23/07/2018;
- L'art. 5 della L.R. 10/2018 Disposizioni in materia di Istruzione e Formazione Professionale;
- La L.R. 14 dicembre 2019 n. 23 Istituzione del sistema regionale della Formazione Professionale;
- Il D.D.G. n. 193 del 12/03/2021 "Decreto di Aggiornamento dell'Albo Regionale ai sensi dell'art. 15, comma 6, della L.R. 14 dicembre 2019;
- Il D.D.G. n. 490 del 09/10/2020 "Aggiornamento elenco degli Operatori della Formazione ai sensi del secondo periodo comma 2, art. 5 della L.R. 10/2018";



- Il D.D.G. n. 139/FP del 18 agosto 2020 avente come oggetto l'approvazione della rimodulazione della graduatoria definitiva delle istanze di concessione dei contributi a valere sull'Avviso pubblico n. 8/2016 riguardante la Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Siciliana - Fondo Sociale Europeo 2014-2020", in esecuzione di provvedimenti del Giudice Amministrativo;
- Il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;
- Il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013 che regola la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori, nelle parti tuttora vigenti;
- Il D.D.G. n. 1004 del 28/09/2023 che approva lo scorrimento della graduatoria definitiva delle istanze di concessione dei contributi a valere sull'Avviso pubblico n. 8/2016 riguardante la "Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - Programma Operativo della Regione Siciliana - Fondo Sociale Europeo 2014-2020" a seguito della Deliberazione di Giunta regionale n. 297/23 che destina € 13.199,049,14 delle risorse POC 2014-2020 a tale scorrimento;
- L'accordo aziendale, volto alla salvaguardia del mantenimento dei livelli occupazionali interni all'Ente, in ossequio alla normativa di settore vigente e applicabile;

RITENUTO

- Che l'ANAPIA PALERMO ha siglato degli Accordi, in sede pubblica e aziendale con clausole sociali volte alla salvaguardia e al recupero del personale licenziato, nei limiti del volume di attività riconosciuta.

CONSIDERATO

- Che l'ANAPIA PALERMO sta avviando i percorsi formativi ammessi, al cui interno è previsto il corso per COLLABORATORE DI CUCINA;
- Che l'ANAPIA PALERMO, per la gestione didattica del predetto percorso formativo, ha necessità di avvalersi di professionalità e competenze a completamento di quelle di cui già dispone e in ogni caso, avente diritto di precedenza in caso di assunzioni, intende avviare una procedura di reclutamento delle figure professionali di cui necessita e sotto indicate, ricorrendo con priorità a coloro che risultano licenziati dall'Ente.

RENDE NOTO

Il presente **BANDO** per l'individuazione delle seguenti figure professionali:

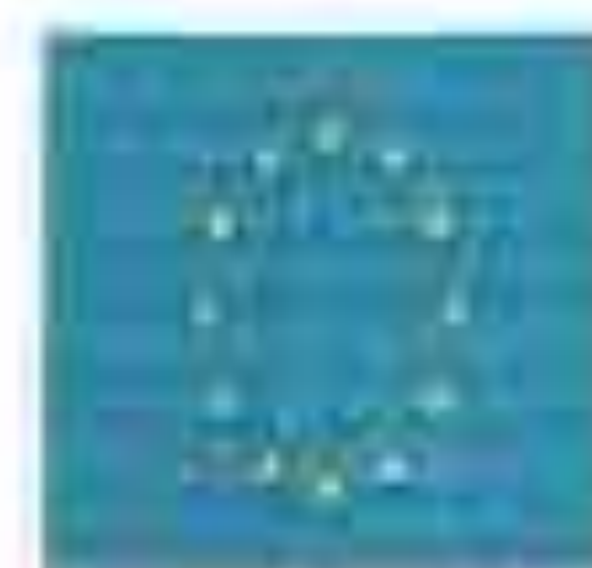
Per la sede di: CORLEONE, Via Santa Lucia, snc

A. Tutor per 450 ore (250 aula + 200 stage)

Requisiti: Laurea o diploma di scuola superiore con esperienza specifica nell'area didattica.

B. Formatori per i seguenti moduli relativi all'edizione 704:





MODULO	ORE	Titolo di studio richiesto	Esperienza professional e richiesta	Esperienza a didattica richiesta
Cultura d'impresa e spendibilità della professione	16	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Elementi di diritto del lavoro	15	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Lingua inglese	15	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Pari opportunità	5	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Sostenibilità ambientale	5	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Alfabetizzazione informatica	32	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Tecniche di comunicazione organizzativa	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Tecniche di pianificazione	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Standard di qualità dei prodotti alimentari	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Elementi di gastronomia	25	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni
Attrezzature di servizio	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Utensili per la preparazione dei cibi	10	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	30	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni



Principali terminologie tecniche di settore	30	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni
---	----	--------------------------------------	--------	--------

Per la sede di: CASTELDACCIA, Via Luigi Einaudi, 6.

A. Tutor per 450 ore d'aula (250 aula + 200 stage)

Requisiti: Laurea o diploma di scuola superiore con esperienza specifica nell'area didattica.

B. Formatori per i seguenti moduli relativi all'edizione 2021:

MODULO	ORE	Titolo di studio richiesto	Esperienza professional e richiesta	Esperienza a didattica richiesta
Cultura d'impresa e spendibilità della professione	16	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Elementi di diritto del lavoro	15	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Lingua inglese	15	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Pari opportunità	5	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Sostenibilità ambientale	5	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Alfabetizzazione informatica	32	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Tecniche di comunicazione organizzativa	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Tecniche di pianificazione	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Standard di qualità dei prodotti alimentari	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Elementi di gastronomia	25	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni



Attrezzature di servizio	25	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Utensili per la preparazione dei cibi	10	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semifavorati in cucina	30	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30	Laurea o diploma di scuola superiore	10 anni	10 anni
Principali terminologie tecniche di settore	30	Laurea o diploma di scuola superiore	5 anni	5 anni

ART. 1 Requisiti di accesso

Gli interessati potranno aderire al presente bando, se in possesso, alla data di scadenza per la presentazione della candidatura, dei **requisiti** di seguito specificati:

- Essere in possesso della cittadinanza italiana, di uno degli Stati membri della UE;
- Godere dei diritti civili e politici e non essere stato escluso/a dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- Non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Di possedere un titolo di studio e/o formativo coerente con la mansione o, se pertinente, ai moduli oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e/o i moduli oggetto della candidatura, per un numero di anni conforme alla fascia A (almeno 10 anni) sulla base di quanto disposto con D.D.G. n. 966 del 19/03/2013.

Tutti i sopraelencati requisiti dovranno essere oggetto di specifica espressa dichiarazione resa ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n.445/2000.

ART. 2 Modalità di candidatura

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, a pena di inammissibilità:

- Istanza di partecipazione (Allegato A);
- Scheda di autovalutazione (Allegato B);
- Curriculum vitae, esclusivamente in formato Europeo "EUROPASS", (pena inammissibilità), redatto ai sensi e per gli effetti del D.P.R. n. 445/2000, da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie relative ad una corretta ed esaustiva valutazione della candidatura;
- Informativa resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016, sottoscritta dal candidato secondo il modello allegato (Allegato C);
- Copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
- Fotocopia del documento d'identità in corso di validità e del codice di identificazione tessera sanitaria.



Si precisa che si terrà conto solo delle esperienze indicate nel CV in modo dettagliato e comunque sulla base di quanto disposto con D.D.G. n. 966 del 19.03.2013. Pertanto, si invitano i candidati ad indicare data di inizio e fine dell'esperienza svolta con mese e anno di contratto.

Sarà requisito preferenziale aver maturato esperienza pregressa presso l'ente A.N.A.P.I.A. Palermo.

È possibile candidarsi per uno o più moduli, e per una o più edizioni del corso.

La candidatura dovrà essere presentata entro il **27/10/2023** con uno dei due metodi sotto riportati:

- a mezzo posta certificata, all'indirizzo PEC anapiapalermo@pec.it. L'oggetto della PEC dovrà riportare la seguente dicitura: "Avviso 8/2016 - Nome e Cognome";
- consegna a mano presso la segreteria di A.N.A.P.I.A. PALERMO sita in Casteldaccia (PA), Via Luigi Einaudi n. 6, tutte le mattine dal Lunedì al Giovedì dalle ore 10:00 alle ore 13:00

Non saranno ammessi i candidati le cui domande pervengano, per qualsiasi motivo, successivamente al suddetto termine (anche se dipendenti da cause di forza maggiore) o pervengano con modalità diverse da quelle sopra indicate.

ART. 3 Procedure di valutazione

L'Ente procede alle selezioni dei candidati solo nell'eventualità in cui non sia stato individuato alcun candidato in possesso dei requisiti richiesti o non sia pervenuta alcuna istanza da parte dei soggetti iscritti all'Albo degli Operatori della Formazione Professionale a seguito della già sopracitata Manifestazione di interesse, e a cui il presente bando di selezione risulta subordinato.

La selezione tra tutte le candidature pervenute nei termini sarà effettuata da una commissione appositamente designata dall'ente. La procedura selettiva avverrà con il controllo della documentazione obbligatoria allegata e dei requisiti di ammissibilità di tutti coloro i quali presenteranno domanda entro i termini tassativi di scadenza.

La graduatoria finale sarà effettuata in base alla verifica della documentazione pervenuta e della risultanza del colloquio.

ART. 4 Criteri di valutazione

Criterio	Requisito	Descrizione	Punteggio max
A1) Titolo di studio	Laurea Vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente		15 punti
	Laurea triennale inerente		10 punti (non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)
	Diploma di scuola media superiore		5 punti (non cumulabile con altri titoli descritti nel punto precedente)

A2) Titoli formativi	Corsi di formazione, specializzazione, certificazioni lingue, informatiche, corsi di perfezionamento certificati, etc.	1 punto per ogni titolo coerente con il profilo	5 punti max
B1) esperienza didattica	Esperienza di docenza nel settore/modulo di pertinenza	1 punto per ogni anno di esperienza	10 punti max
B2) esperienza professionale	Esperienza professionale nel settore/modulo	1 punto per ogni anno di esperienza	10 punti max
B3) Esperienza pregressa con ANAPIA Palermo	Esperienza Professionale e/o docenza pregressa nell'ambito di attività di ANAPIA Palermo	1 punto ogni due anni di esperienza	20 punti max
C) Colloquio	Colloquio volto a individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto e profilo richiesto		40 punti max

Il colloquio mira a valutare:

- **Affidabilità:** saranno valutate eventuali pregresse esperienze
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza delle esperienze con il profilo richiesto
- **Disponibilità di tempo:** sarà valutata la disponibilità del candidato a svolgere le docenze con la calendarizzazione delle lezioni
- **Capacità di gestione aula:** sarà valutata la capacità di gestione del gruppo aula, la capacità a motivare l'apprendimento.

ART. 5 INCARICO

L'Ente procederà all'assegnazione degli incarichi:

- Prioritariamente al proprio personale interno già dipendente, che si sia reso nel frattempo disponibile, così come previsto dalla normativa vigente;
- In subordine, ai sensi dell'art. 5 della L.R. n. 10 del 10/07/2018 e pubblicata in GURS in data 13/07/2018, e dell'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale del 23/07/2018 si procederà, all'assegnazione degli incarichi al personale proveniente dall'Albo dei formatori di cui alla L.R. 24/76 eventualmente reclutato a seguito della manifestazione di interesse pubblicata contestualmente, da codesto ente con procedura riservata ai soggetti provenienti dal sopracitato Albo;
- In subordine, nell'eventualità in cui non sia stato individuato alcun candidato in possesso dei requisiti richiesti o non sia pervenuta alcuna istanza da parte dei soggetti iscritti all'Albo degli operatori della Formazione a seguito della sopracitata della Manifestazione di interesse, codesto Ente procederà all'assegnazione degli incarichi ai candidati collocati utilmente nelle graduatorie risultanti dal presente bando di selezione rivolto a soggetti esterni al sopracitato Albo, dando priorità ai sensi del comma n. 2 dell'art. n. 5 della L.R. n. 10 del 10/07/2018 e pubblicato in GURS in data 13/07/2018, ai candidati inseriti nell'Elenco degli operatori della Formazione di cui al D.D.G. n. 490 del 09/10/2020;
- Solo in caso di mancato reperimento dei profili richiesti, all'interno dell'Albo e dell'Elenco sopracitati, saranno valutate in subordine le candidature di soggetti esterni.





Per motivi di carattere organizzativo e/o didattici si prevede la possibilità, a insindacabile giudizio dell'ente di ripartire il monte ore previsto per ciascun modulo tra più candidati risultati idonei.

Se il candidato chiamato dovesse essere un/una dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto, dovrà produrre l'autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D. Lgs. 30/03/2001 n. 65 e s.m.i).

La stipula del contratto, infatti, sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

Il conferimento dell'incarico avverrà con contratto di lavoro subordinato secondo il C.C.N.L. della Formazione Professionale e/o con contratti di prestazione occasionale o professionale.

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

ART. 6 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR n.679/2016 "Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali" (normativa sulla privacy) è da intendersi parte integrante del presente bando e, pertanto, va compilata e sottoscritta.

ART. 7 PUBBLICITÀ

Il presente Bando viene data evidenza attraverso pubblicazione sul sito dell'ANAPIA PALERMO all'indirizzo www.anapiapalermo.it, e inviato al CPI territoriale competente e al Dipartimento della Formazione Professionale, per la pubblicazione sul sito istituzionale.

Casteldaccia, 12/10/2023

