



REGIONE SICILIANA

**Assessorato all'Istruzione e della Formazione Professionale Dipartimento
della Formazione Professionale**

AVVISO POC n.1/2026

Programma Operativo Complementare POC 2014/2020

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

Anno 2026

**Progetto: FORMA_MENTI
ID DOMANDA 119**

**BANDO AD EVIDENZA PUBBLICA PER LA RICERCA, LA SELEZIONE E IL
RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE**

a valere dell'Avviso Pubblico POC n.1/2026 Programma Operativo Complementare
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al
rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

Anno 2026

SPAZIO TRAINING S.R.L.S , con sede legale in Palermo, Via i. Federico, 18 Codice di
Accreditamento CIR GM4956,

VISTI

- il D.D.G n. 1126 del 19/03/2026, Decreto di approvazione dell'Avviso POC n.1/2026 – Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 avente per oggetto “Costituzione Catalogo dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formati vidi qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia” (Anno 2026);
- l'Art. 6 dell'Avviso POC n.1/2026, che stabilisce 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 altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formative, 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."; inoltre, recita che "per ciascun percorso formativo le ore di docenza complessivamente erogate dovranno soddisfare i requisiti minimi previsti per i docenti, definiti in funzione del livello EQF (European Qualification Framework) del profilo oggetto del percorso, di seguito riportati:

Livello EQF	Fasce professionali docenti		
	Fascia A ^{*(1)}	Fascia B ^{*(2)}	Fascia C ^{*(3)}
2 e 3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4 e 5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 55% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6 e 7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 40% ore docenza	Massimo 15% ore docenza
	^{*(1)} Esperienza didattica e/o professionale maggiore o uguale a 10 anni		
	^{*(2)} Esperienza didattica e/o professionale maggiore o uguale a 5 anni		
	^{*(3)} Esperienza didattica e/o professionale minore di 5 anni		

- l'Art 8.2 del Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia ove si prevede il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione;

CONSIDERATO CHE

Nelle more delle procedure di assegnazione definitiva delle risorse finanziarie, nel rispetto dell'ordine di richiesta e di quanto previsto dall'art.8.2 dell'Avviso POC n.1/2026, in cui "il soggetto proponente, entro il 29/05/2026, procede all'inserimento, nella piattaforma informatica, degli estremi dei docenti che intende impegnare nella realizzazione dei percorsi, l'Ente SPAZIO TRAINING SRLS, è tenuto a gestire in proprio le attività formative delle proposte in corso di approvazione, mediante il ricorso alla procedura ad evidenza pubblica di selezione del personale docente non in organico necessario per l'espletamento dei corsi.

DISPONE

Il presente Bando per individuare e selezionare **personale docente e non docente** (tutor d'aula, operatore di segreteria, operatore amministrativo) riservato prioritariamente agli 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."; salvo eventuali deroghe.



MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI GENERALI E SPECIFICI DI ACCESSO

Per l'ammissione alla selezione, è necessario che il candidato sia in possesso di tutti i requisiti di seguito indicati, pena l'esclusione.

Requisiti generali di accesso:

- essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali, anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non aver avuto, nonché in atto, nessun contenzioso con l'Ente SPAZIO TRAINING SRLS;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n° 3;

Requisiti specifici di accesso:

- iscrizione al SARF Sistema Albo Registro Formatori o all'Elenco Registro Formatori 2° livello ;
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo richiesto, ovvero di essere in possesso del titolo di istruzione Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale o Diploma di laurea;
- possedere competenze didattiche e professionali coerenti con le materie oggetto di candidatura;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto previsto previsto dal Vademecum PR FSE+ Sicilia 2021-2027.

SPAZIO TRAINING SRLS può disporre in ogni momento l'esclusione dalla procedura per difetto dei requisiti prescritti, previo accertamento, quanti non in possesso dell'iscrizione, di cui al punto precedente, sarà comunque ammesso ma preso in considerazione solo in mancanza di candidature in possesso dei requisiti.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA – TERMINI E MODALITA'

Il candidato dovrà produrre la propria istanza di candidatura (Allegato 1), firmata in ogni sua parte, redatta secondo i modelli (Allegati) presenti a questo bando, disponibili presso la sede dell'Ente e scaricabili dal sito <https://www.spaziotraining.it>

Il candidato dovrà allegare alla domanda di candidatura:

- Copia del documento di identità in corso di validità e del codice fiscale;
- Copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
- Dettagliato curriculum vitae, in formato europeo, sottoscritto ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati, ai sensi del Regolamento UE 679/2016, e con attestazione di veridicità delle informazioni contenute;
- Istanza di candidatura (Allegato 1) per manifestare la propria disponibilità all'eventuale incarico;
- Autocertificazione requisiti generali e specifici di ammissione (Allegato 2);
- Informativa trattamento dati personali (Allegato 3);

Gli aspiranti formatori dovranno possedere capacità informatiche.



L'istanza di partecipazione, redatta secondo i modelli suindicati, dovrà pervenire in uno delle seguenti modalità:

Brevi manu dalle ore 09:00 alle ore 18:00 dal lunedì al venerdì alla sede Legale: SPAZIO TRAINING SRLS Via Imperatore Federico n.18 - 90143 Palermo - Tramite pec: spaziotraining@pec.ti, **entro e non oltre il giorno 15 APRILE 2026**, compilando gli appositi moduli on-line accessibili dal sito internet all'indirizzo <https://www.spaziotraining.it>

L'**oggetto della e-mail** dovrà contenere le seguenti indicazioni:

Selezione Personale Docente Avviso POC n.1/2026 - Nome e Cognome – Sede formativa del corso- Id percorso.

Saranno considerate valide esclusivamente le domande debitamente compilate.

CRITERI DI VALUTAZIONE E MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione del personale docente e non docente avverrà sulla base comparativa dei curricula, dei titoli dichiarati, dell'eventuale documentazione prodotta da ciascun candidato, volta ad accertare l'esperienza didattica e professionale oggetto di candidatura.

SPAZIO TRAINING SRLS procederà all'individuazione e selezione dei propri collaboratori con assoluta imparzialità, autonomia e indipendenza di giudizio e dando evidenza dei criteri di selezione utilizzati nonché delle mansioni assegnate.

L'attribuzione dei punteggi avverrà secondo la griglia di valutazione di seguito riportata.

I criteri per la formazione della graduatoria sono i seguenti:

TABELLA DI VALUTAZIONE PERSONALE DOCENTE	
TITOLI	PUNTEGGIO
Laurea Magistrale	20
Laurea Triennale	15
Diploma	10
Qualifica professionale	5
AREA ESPERIENZA DIDATTICA E PROFESSIONALE	
Esperienza didattica	1 punto per anno (max.20)
Esperienza Professionale	1 punto per anno (max.20)
Precedente Esperienza come docente con Spazio Training	1 punto per anno (max.5)
Coerenza delle esperienze del Curriculum Vitae	Max. 35 punti
Totale Valutazione	Max.100 punti

TABELLA DI VALUTAZIONE PERSONALE NON DOCENTE	
TITOLI	PUNTEGGIO
Laurea Magistrale	20
Laurea Triennale	15
Diploma	10
Qualifica professionale	10
AREA ESPERIENZA DIDATTICA E PROFESSIONALE	
Esperienza professionale	1 punto per anno (max.20)
Precedente Esperienza con Spazio Training	1 punto per anno (max.5)
Coerenza delle esperienze del Curriculum Vitae	Max.55 punti
Totale Valutazione	Max.100 punti



SPAZIO TRAINING potrà richiedere al candidato la documentazione attestante il possesso dei requisiti dichiarati.

L'Ente, pubblicherà sul sito internet: www.spaziotraining.it gli esiti delle selezioni e saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca presso la sede di Spazio Training srls Via I. Federico, 18 - 90135 Palermo.

Detta pubblicazione sul sito internet www.spaziotraining.it ha valore di notifica ufficiale a tutti gli effetti di legge nei confronti dei soggetti interessati.

Sulla base di eventuali ulteriori necessità di assunzione di altro personale per lo specifico profilo di cui alla "Selezione", l'Ente potrà procedere a scorrere la graduatoria degli idonei.

Spazio Training srls può disporre, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente Bando.

CLAUSOLE DI ESCLUSIONE

Non saranno considerate valide le candidature nei casi di seguito indicati:

- ricezione della documentazione in data successiva al termine ultimo indicato al precedente art. 5;
- documentazione non sottoscritta con firma autografa o digitale;
- documentazione non completa in tutte le parti richieste;
- documentazione pervenuta con modalità diverse da quelle indicate;
- documentazione non datate, sezioni non flaggate e che non soddisfano il requisito di esperienza didattica e professionale minima prevista.

CONFERIMENTO INCARICO

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera d'incarico e con la sottoscrizione di regolare contratto di prestazione occasionale nel quale sarà specificato il costo lordo orario e la regolamentazione complessiva dell'intera prestazione.

Preventivamente alla sottoscrizione del contratto, SPAZIO TRAINING SRLS verificherà se il collaboratore si trovi in una posizione contrattuale compatibile con quella proposta dall'Ente.

La formalizzazione dell'incarico, attraverso un contratto, avverrà solo ed esclusivamente dopo che l'Amministrazione Regionale competente avrà prodotto il relativo decreto di finanziamento.

Con il presente bando, SPAZIO TRAINING, pertanto, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli assunti successivamente all'eventuale sottoscrizione del contratto di lavoro.

L'Ente si riserva, altresì, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongano l'interruzione del percorso formativo. L'assegnazione e l'entità in termini di ore dell'incarico rimane, infatti, subordinata alla previa valutazione del permanere dell'esigenza da parte dell'Ente delle figure di cui al presente Bando dopo l'espletamento delle procedure impartite dall'Amministrazione Regionale.

L'Ente, nel caso di dichiarazioni false, rese dai candidati inerenti il possesso dei requisiti e dei titoli,

qualora dovesse essere oggetto di rilevazioni dal parte dell'A.d.G., in fase di rendicontazione, potrà agire nei confronti dei soggetti interessati anche attraverso la decurtazione prodotta dall'Autorità di Gestione.

La costituzione del rapporto di lavoro è condizionata all'effettivo avvio e svolgimento delle attività.

Se il candidato selezionato dovesse essere un dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli 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 sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L'Ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali; si riserva, inoltre, la possibilità di assegnare anche incarichi parziali, co-docenze, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo.

Dalla data di sottoscrizione del contratto individuale decorreranno tutti gli effetti giuridici ed economici connessi all'instaurazione del rapporto di lavoro e/o di collaborazione.

Le erogazioni del compenso dovuto a favore dei docenti per le prestazioni rese, avverranno compatibilmente alle erogazioni finanziaria a favore dell'Ente SPAZIO TRAINING SRLS da parte dell'Amministrazione Regionale, previa disposizione della documentazione giustificativa da parte del soggetto incaricato come prevista dal succitato Vademecum.

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del regolamento UE 2016/679, i dati forniti dai candidati saranno raccolti, presso SPAZIO TRAINING SRLS per il trattamento giuridico ed economico del personale per le finalità di gestione della presente procedura e per la formazione di eventuali ulteriori atti alla stessa connessi, anche con l'uso di procedure informatizzate, nei modi e limiti necessari per perseguire tali finalità.

Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini dell'accertamento del possesso dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione da detta procedura.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui al regolamento UE 2016/679.

Il titolare del trattamento dei dati personali, è SPAZIO TRAINING SRLS

CLAUSOLE DI SALVAGUARDIA

SPAZIO TRAINING SRLS si riserva in ogni caso la possibilità, in qualunque momento, di modificare, sospendere o non dare seguito alla presente procedura selettiva ove sopravvengano variazioni di disposizioni normative e/o circostanze che, a suo insindacabile giudizio, siano valutate ostative al prosieguo della stessa.

Il presente bando sarà pubblicato sul sito internet di Spazio Training srls, all'indirizzo <https://www.spaziotraining.it>

Art. 9

(Pubblicazione del bando)

Del presente bando viene dato avviso pubblicamente mediante:

- Affissione in bacheca presso la sede dell'Ente;
- Pubblicazione sul sito www.spaziotraining.it

PALERMO 31/03/2026



Allegati:

- Allegato 1 - Istanza di candidatura
- Allegato 2 - Autocertificazione dei requisiti generali e specifici
- Allegato 3 - Trattamento dei dati personali



Ea parte integrante del presente bando L'APPENDICE

APPENDICE

PERCORSI FORMATIVI INSERITI A CATALOGO

Id Corso	Area professionale	Denominazione del profilo professionale	Sede del corso	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Certificazioni e in uscita
CS2109 ED6362	AGRO- ALIMENTARE	Manutentore del verde	PALERMO Via I. Federico,18 90143	234	0	QUALIFICA 3 EQF
CS2109 ED15870	AGRO- ALIMENTARE	Manutentore del verde	Mazara del Vallo Via M.Audino, 4 91026	234	0	QUALIFICA 3EQF
CS4428 ED15879	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi	PALERMO Via I. Federico,18 90143	174	0	QUALIFICA 3 EQF
CS4442 ED16033	AGRO-ALIMENTARE	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	PALERMO Via I. Federico,18 90143	654	240	QUALIFICA 3 EQF
CS4479 ED16360	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE	Addetto contabilità	PALERMO Via I. Federico,18 90143	654	240	QUALIFICA 2 EQF
CS4509 ED16576	EDILIZIA ED IMPIANTI	Addetto installazione impianti idrosanitari	PALERMO Via I. Federico,18 90143	654	240	QUALIFICA 2 EQF
Totale				2604	720	



MODULI FORMATIVI

CS2109 ED6362	AGRO- ALIMENTARE	MANUTENTORE DEL VERDE
---------------	-------------------------	------------------------------

DETTAGLIO MODULI		
Competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Totale ore
Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	Elementi di botanica generale Elementi di botanica sistemica Elementi di coltivazioni arboree Principi di entomologia Principi di pedologia Elementi di normativa fitosanitaria Normativa in materia di scarti verdi	90
Costruire aree verdi, parchi e giardini	Elementi di coltivazioni arboree Elementi di entomologia e patologia Elementi di progettazione del verde Principi di fisiologia vegetale Principi di agronomia generale e speciale Elementi di normativa fitosanitaria	90
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
TOTALE ORE MODULI		234

CS2109 ED15870	AGRO- ALIMENTARE	MANUTENTORE DEL VERDE
----------------	-------------------------	------------------------------

DETTAGLIO MODULI		
Competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Totale ore
Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	Elementi di botanica generale Elementi di botanica sistemica Elementi di coltivazioni arboree Principi di entomologia Principi di pedologia Elementi di normativa fitosanitaria Normativa in materia di scarti verdi	90
Costruire aree verdi, parchi e giardini	Elementi di coltivazioni arboree Elementi di entomologia e patologia Elementi di progettazione del verde Principi di fisiologia vegetale Principi di agronomia generale e speciale Elementi di normativa fitosanitaria	90
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
TOTALE ORE MODULI		234



CS4428 ED15879	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi
-----------------------	---	--

DETTAGLIO MODULI			
Competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Totale ore	
Garantire il regolare svolgimento delle attività di intrattenimento	Nozioni di primo soccorso Legislazione in materia di ordine e sicurezza pubblica Leggi e regolamenti che disciplinano l'attività di intrattenimento Funzioni e attribuzioni dell'addetto al controllo Nozioni sui rischi legati all'uso e abuso di alcool, etc.. Comunicazione interpersonale adeguata all'utenza Disposizioni in materia di prevenzione incendi, di salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro	80	
Pianificare responsabilmente il servizio	Individuazione e creazione di zone di sicurezza nell'area da sorvegliare Tecnica di interposizione Tecnica di mediazione dei conflitti Norme penali e conseguente responsabilità dell'addetto al controllo Collaborazione con le Forze di polizia e delle Polizie locali	40	
Competenze trasversali			
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
Alfabetizzazione informatica		12	
Lingua straniera		30	
TOTALE ORE MODULI		174	



CS4442 ED16033	AGRO- ALIMENTARE	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
---------------------------	-------------------------	--

Dettaglio moduli		
Competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Totale ore
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli animali e materie prime Cereali: storia, caratteristiche, varietà, geolocalizzazione Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine Caratteristiche nutrizionali pizza/focaccia Tipologie di prodotti alimentari Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	30
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 Principi di conservazione degli alimenti Strumenti di misurazione delle temperature Principi di stoccaggio degli alimenti Normative di igiene e sicurezza alimentare	30
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 Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro Metodi di pulizia e sanificazione	24
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	24
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Elementi di gastronomia, merceologia relativi alle materie prime Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	144
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Elementi di gastronomia, merceologia relativi alle materie prime Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	24
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini Normative nel settore merceologico alimentare Normative di igiene e sicurezza alimentare	84
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
TOTALE ORE MODULI		414



CS4479 ED16360	SERVIZI COMMERCIALI	ADDETTO CONTABILITA'
----------------	---------------------	----------------------

DETTAGLIO MODULI		
Competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Totale ore
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento Scritture contabili elementari Applicativo gestionale di riferimento	180
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale Elementi di organizzazione aziendale Strumenti di incasso e pagamento	180
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
TOTALE ORE MODULI		414

CS4509 ED16576	EDILIZIA ED IMPIANTI	ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDROSANITARI
----------------	----------------------	---

DETTAGLIO MODULI		
Competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Totale ore
Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	Componenti idrosanitari Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	120
Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	Lavorazioni per il collegamento di tubi	120
Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile Interpretazione dei documenti costruttivi Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	120
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30
TOTALE ORE MODULI		414

PALERMO 31/03/2026

 *Antonio Cavallone*



POSIZIONI RICHIESTE

INDIVIDUAZIONE PERSONALE NON DOCENTE PER LE SEGUENTI MANSIONI

ID_CORSO	Profilo professionale richiesto	Durata Totale ore corso	Sede corso
CS2109 - ED6362	Tutor d'aula/Segreteria didattica/amministrativo	234	PALERMO
CS2109 - ED15870	Tutor d'aula/Segreteria didattica/amministrativo	234	MAZARA DEL VALLO
CS4428 - ED15879	Tutor d'aula/Segreteria didattica/amministrativo	174	PALERMO
CS4442- ED16033	Tutor d'aula/Segreteria didattica/amministrativo	414	PALERMO
CS4479- ED16360	Tutor d'aula/Segreteria didattica/amministrativo	414	PALERMO
CS4509- ED16576	Tutor d'aula/Segreteria didattica/amministrativo	414	PALERMO

PALERMO 31/03/2026

