

**BANDO DI SELEZIONE**

**Per il reclutamento di figure professionali nell'ambito del progetto**

***Programma Operativo Complementare POC 2014 – 2020 (Delibera CIPESS n. 34/2025 del  
23/07/2025)***

***Dipartimento Formazione Professionale***

***Asse: 5 POC– Rafforzare il capitale umano, promozione dell'occupazione e dell'inclusione sociale***

***Obiettivo specifico: 5.1 POC – Istruzione, formazione e competenze (...)***

***Priorità 2 FSE+ 2021-2027 - 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 FSE+ 2021-2027 - - "Formazione permanente"***

***Avviso: "Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di  
percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – Anno 2026 –  
Programma POC"***

**Forma Aziende Service**, con sede legale in Cianciana in Cda Piano Doca (Tel.: +39 0925 – 1955794, Fax: +39 0925 – 1955794, e-mail: info@formaaziendeservice.com, sito web: www.formaaziendeservice.com, Partita IVA: 02788360846, Codice Fiscale: 93070910844), in qualità di Ente di Formazione Professionale accreditato, intende selezionare i beneficiari dei corsi di formazione professionale proposti nel Catalogo dell'Offerta Formativa di cui all'Avviso 1/2026 Poc

**considerato** che l'ente Forma Aziende Service, per l'attivazione dei percorsi formativi dell'Avviso pubblico n. 1/2026, per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente.

## EMANA

il presente bando per il reclutamento di personale docente da impegnare con contratto temporaneo funzionale alla realizzazione degli interventi in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale nei corsi indicati nell'Allegato A presso le seguenti sedi:

Sedi	
VIA GIOTTO SNC	MONTEVAGO ( AG )

### Requisiti per l'ammissione alla selezione

Per l'ammissione alla selezione è necessario:

- titolo di studio pertinente ai moduli formativi/competenze tecnico professionali, oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- iscrizione al Portale S.ARF, Sistema Albo Registro Formatori presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli formativi/competenze tecnico professionali oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto e disciplinato dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell' Unione Europea;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di godere dei diritti civili e politici;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico.

I requisiti esplicitati sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando.

### MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per partecipare gli aspiranti devono presentare l'istanza di ammissione perentoriamente dal 01/04/2026 al 15/04/2026 attraverso la procedura informatizzata di selezione e reclutamento raggiungibile all'indirizzo: "Bandi selezioni Docenti"

Attraverso procedura informatica dovranno essere inseriti i dati anagrafici del candidato, il titolo di studi ed il relativo voto ottenuto coerente con la posizione scelta. Una o più esperienza professionale, una o più esperienza didattica coerente con la posizione scelta e supportate da relativi documenti che dovranno essere caricati a Sistema in formato pdf.

La scelta della sede e dei moduli formativi/competenze tecnico professionali d'insegnamento per cui si effettua la candidatura.

**Tale documentazione non sarà suscettibile di ulteriore integrazione e modifiche, pertanto verrà riconosciuto solo il punteggio opportunamente documentato.**

Domande di candidatura inviate con modalità diverse da quelle sopra indicate saranno automaticamente escluse.

### PROCEDURE DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata da parte di una Commissione appositamente nominata.

La procedura selettiva avverrà con il controllo della documentazione allegata, e dei requisiti di ammissibilità di tutti coloro i quali presenteranno domanda entro i termini tassativi di scadenza. La graduatoria sarà effettuata in base alla verifica dei documenti allegati.

Si evidenzia che ai fini della attribuzione del punteggio si farà riferimento esclusivamente ai documenti allegati comprovanti il punteggio. In caso di manifestazione di interesse effettuata da docenti già in organico la materia sarà assegnata d'ufficio.

### CRITERIO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La determinazione dei punteggi avverrà secondo i seguenti criteri

Titolo di Studio coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento	Laurea vecchio ordinamento, magistrale o specialistica punti 10; Laurea triennale punti 7; Diploma punti 5.
Master o Specializzazione coerente (fino ad un massimo di punti 10)	2 punti per ogni Master o Specializzazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento
Esperienza Didattica (fino ad un massimo di punti 10)	1 punto per ogni anno scolastico o formativo, effettuato nell'ambito di percorsi riconosciuti e autorizzati dal Ministero o Assessorato di Pubblica Istruzione o Formazione.
Esperienza Professionale (fino ad un massimo di punti 10)	0,5 punto per ogni anno.
Iscrizione Albo Regionale operatore della FP	10 punti

Nel caso di più candidature per lo stesso modulo formativo/competenze tecnico professionali, i candidati che hanno i requisiti richiesti verranno convocati per un colloquio motivazionale/attitudinale (fino ad un massimo di punti 20), la cui data verrà stabilita successivamente all'esame della documentazione presentata. Si precisa che le date dei colloqui verranno pubblicate esclusivamente nel sito dell'ente "www.formaaziendeservice.com, e la pubblicazione avrà effetto di comunicazione.

**(\*) Si precisa che si terrà conto solo dell'esperienze indicate nel curriculum vitae in modo dettagliato, per tanto si invitano i candidati ad indicare inizio e fine esperienza con giorno mese e anno, e la tipologia di percorso formativo a cui l'esperienza si riferisce.**

## GRADUATORIA ESITO SELEZIONE

La commissione, sulla base dei criteri indicati precedentemente, procederà a stilare la graduatoria di merito per ogni singolo modulo formativo/competenze tecnico professionali.

A parità di merito (stesso punteggio) la preferenza è determinata dall'iscrizione all'albo dei formatori e in subordine dalla minore età anagrafica.

L'esito della selezione sarà reso pubblico mediante affissione presso la sede operative dell'ente sita in Montevago (Ag), via Giotto snc e successivamente pubblicata nel sito internet dell'Associazione: [www.formaaziendeservice.com](http://www.formaaziendeservice.com).

L'affissione costituisce a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione. Pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria. La graduatoria di merito rimarrà efficace dalla data di pubblicazione e per tutto il periodo del percorso formativo.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro il termine perentorio di 5 giorni, naturali e consecutivi, dalla data di pubblicazione della graduatoria.

I candidati che avranno superato positivamente tutte le fasi selettive, in base alla posizione occupata in graduatoria, saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico che dovrà essere sottoscritto per accettazione. Il candidato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina e si procederà allo scorrimento della graduatoria. L'Associazione Forma Aziende Service si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite. Tali dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli, nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.

## CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per i progetti che si svolgeranno nelle sedi indicate e sarà valida per il periodo temporale di durata del percorso formativo, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico.

Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento del progetto.

L'Ente procederà all'assegnazione degli incarichi prioritariamente al proprio personale interno già dipendente, così come previsto dalla normativa vigente, e, in subordine, attingendo alla graduatoria. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura.

L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

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

Per ulteriori informazioni rivolgersi presso la sede operativa dell'Ente tel.3286473411 (Referente: Salvatore Venezia).

Il presente Bando viene pubblicato all'Albo interno dell'Ente presso la sede operativa di Montevago (Ag), al CPI territoriale competente, e sul sito [www.formaaziendeservice.com](http://www.formaaziendeservice.com)

Montevago ,01/04/2026



2.1 Id riferimento percorso: **CS20**

2.2 Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di sala e bar**

2.3 Livello EQF di riferimento : **2 EQF**

2.4 Area professionale: **TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI/Servizi turistici**

2.5 Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

2.6 Prerequisiti di accesso al percorso: Età minima: **Non previsto**

- livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**
- **grado**

2.7 Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	300	200
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo di lingua straniera se obbligatorio per il profilo proposto	30	
Totale (in ore)	354	200
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		554

2.8 Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	100	0	0	
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	100	0	0	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	100	0	200	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	0	
Lingua straniera	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>554</b>



## 2.9 Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie

Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Ore
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>54</b>

2.10 Ore totali **554**2.1 Id riferimento percorso: **CS68**2.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto magazzino e logistica**2.3 Livello EQF di riferimento : **2 EQF**2.4 Area professionale: **SERVIZI COMMERCIALI - AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)**2.5 Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**2.6 Prerequisiti di accesso al percorso: Età minima: **Non previsto**livello ○ minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado 2.7**

○ Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	350	150
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo di lingua straniera se obbligatorio per il profilo proposto	30	
Totale (in ore)	404	150
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		554

## 2.8 Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Collaborare alla gestione del magazzino	150	0	0	
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	100	0	0	



Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	100	0	150	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	0	
Lingua straniera	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>404</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>554</b>

### 2.9 Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie

Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Ore
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>54</b>

### 2.10 Ore totali **554**

2.1 Id riferimento percorso: **CS352**

2.2 Titolo/denominazione del percorso: **Operatore informatico su dispositivi e reti**

2.3 Livello EQF di riferimento : **3 EQF**

2.4 Area professionale: **CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica**

2.5 Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

2.6 Prerequisiti di accesso al percorso: Età minima: **Non previsto**

livello ○ minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

2.7 ○ Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	<b>300</b>	<b>200</b>
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro se obbligatorio per il profilo proposto	<b>12</b>	
Modulo Alfabetizzazione informatica se obbligatorio per il profilo proposto	<b>12</b>	
Modulo di lingua straniera se obbligatorio per il profilo proposto	<b>30</b>	



Totale (in ore)	354	200
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)	554	

## 2.8 Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	300	75	200	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	0	
Lingua straniera	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>354</b>	<b>75</b>	<b>200</b>	<b>554</b>

## 2.9 Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie

Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Ore
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>54</b>

2.10 Ore totali **554**2.1 Id riferimento percorso: **CS3601**2.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alle lavorazioni meccaniche**2.3 Livello EQF di riferimento : **2 EQF**2.4 Area professionale: **CULTURA MANIFATTURIERA, MECCANICO E ARTIGIANATO/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica** 2.5 Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**2.6 Prerequisiti di accesso al percorso: Età minima: **Non previsto**

- livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**
- **grado**

2.7 Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage



Percorso base	420	180
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo di lingua straniera se obbligatorio per il profilo proposto	30	
Totale (in ore)	474	180
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		654

## 2.8 Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Interpretare il disegno meccanico e il ciclo di lavorazione	200	0	0	
Realizzare assemblaggi di particolari meccanici	220	0	180	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	0	
Lingua straniera	30	0	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>654</b>

## 2.9 Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie

Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Ore
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>54</b>

## 2.10 Ore totali 654



2.1 Id riferimento percorso: **CS3750**

2.2 Titolo/denominazione del percorso: **Addetto banconiere - Gastronomia**

2.3 Livello EQF di riferimento : **2 EQF**

2.4 Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari**

2.5 Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

2.6 Prerequisiti di accesso al percorso: Età minima: **Non previsto**

- livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**
- **grado**

2.7 Tabella di riepilogo dell'articolazione del percorso

	Ore aula e/o e-learning	Ore stage
Percorso base	380	220
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo Alfabetizzazione informatica se obbligatorio per il profilo proposto	12	
Modulo di lingua straniera se obbligatorio per il profilo proposto	30	
Totale (in ore)	434	220
Totale complessivo (aula e stage) (in ore)		654

2.8 Dettaglio moduli

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E-learning previste	Ore stage	Totale ore
Preparare alimenti di origine animale e vegetale	100	0	0	
Eeguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	120	0	0	
Curare la presentazione delle merci	60	0	0	
Collaborare al funzionamento del punto vendita	100	0	220	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	0	
Lingua straniera	30	0	0	



TOTALE ORE MODULI	434	0	220	654
-------------------	-----	---	-----	-----

### 2.9 Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie

Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie	Ore
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	30
<b>TOTALE ORE</b>	<b>54</b>

2.10 Ore totali **654**