



Regione Siciliana
Assessorato regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale

FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



**PROGRAMMA OPERATIVO DELLA SICILIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020
REGIONE SICILIA**

**Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della formazione professionale**

AVVISO 33/2019

"Formazione per la creazione di nuova occupazione"

D.D.G. n. 8050 del 27.12.2019

D.D.S. n. 1428 del 13/10/2021 - PROGETTO "M.I. FORM.O.:
Migliorare e Innovare attraverso la FORMazione per l'Occupazione"
CIP 2014.IT.05.SFOP.014/3/10.4/9.2.1/0024 - CUP G29J19001220001

RIAPERTURA BANDO SELEZIONE ALLIEVI

La Società Cooperativa INPRIMIS FORMAZIONE, CF/P.IVA 01674530884, con sede a Ragusa in via Stesicoro n. 50, Ente accreditato con D.D.G. 5555 del 23/10/2018 presso la Regione Siciliana (codice CIR FSQ706), in attuazione dell'Avviso 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione"

VISTO

- il D.D.G. n. 8050 del 27/12/2019 della Regione Siciliana – Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale, avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico 33/2019 "Formazione per la creazione di nuova occupazione";
- il Vademecum per l'attuazione del Programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;
- il D.P.R. 25 del 01/10/2015 recante le disposizioni per l'accreditamento agli organismi formativi operanti nel sistema della formazione professionale siciliana;
- i Regolamenti comunitari rilevanti in materia di attuazione del FSE 2014-2020, con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità nella selezione delle risorse umane coinvolte nell'attuazione degli interventi finanziati;
- il D.D.S. n.1428 del 13/10/2021 di concessione del finanziamento della Regione Siciliana – Dipartimento della Formazione Professionale, con il quale viene finanziato la proposta progettuale identificata con codice CIP 2014.IT.05.SFOP.014/3/10.4/9.2.1/0024 – CUP G29J19001220001 dal titolo ***"M.I.FORM.O.: Migliorare e Innovare attraverso la FORMazione per l'Occupazione"*** presentata da Codesto Ente Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE per la partecipazione all'Avviso;
- il "Bando di selezione allievi" del 16/03/2021;

PRESO ATTO

- dell'autorizzazione all'avvio attività d'aula dei seguenti corsi:

- "CLOUD ADMINISTRATOR & SECURITY SPECIALIST", con nota n. prot.34461 del 7/12/2021 del Centro per l'Impiego di Ragusa;
- "TECNICO IN EFFICIENZA ENERGETICA ED ENERGIE RINNOVABILI NELLE OPERE CIVILI E STRUTTURALI", con nota n. prot. 34460 del 7/12/2021 del Centro per l'Impiego di Ragusa;
- "ISPETTORE DI RETE VENDITA", con nota n. prot. 34649 del 9/12/2021 del Centro per l'Impiego di Modica;

- dell'autorizzazione n. 44416 del 17/12/2021 dell'Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale di proroga di 30 gg consecutivi dalla data di scadenza prevista dal decreto n.1428 del 13/10/2021 per l'avvio delle attività formative per il corso di "ADDETTO AI SERVIZI DI RISTORAZIONE E SALA"CS 190 ED 297;

- della ricezione di formale rinuncia, nei corsi già avviati, di alcuni allievi e la conseguente possibilità di candidature per i suddetti corsi fino al completamento delle classi;

EMANA

la riapertura del **BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI PER IL REINTEGRO DI ALLIEVI**, fino al completamento delle classi (n. 15 allievi per ogni percorso formativo) e nel rispetto dei termini di subentro di cui al paragrafo 6.4 del Vademecum ovvero prima di aver superato il 20% del monte ore autorizzato, ai seguenti percorsi formativi previsti nel progetto:

<i>Titolo percorso</i>	<i>ID</i>	<i>Durata</i>	<i>Finalità</i>	<i>Sede</i>	<i>N. Allievi previsti</i>
TECNICO IN EFFICIENZA ENERGETICA ED ENERGIE RINNOVABILI NELLE OPERE CIVILI E STRUTTURALI	204	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	Il "Tecnico in efficienza energetica ed energie rinnovabili nelle opere civili e strutturali" è una figura professionale che, padroneggiando competenze su materiali, tecnologie e strumenti tecnici e costruttivi, è in grado di proporre soluzioni per il risparmio energetico su edifici, l'installazione di impianti a energie rinnovabili, le tecniche ambientali, la realizzabilità tecnica ed economica.	Ragusa	15
ISPETTORE DI RETE VENDITA	205	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	La figura di "Ispettore di Rete Vendita" è un professionista di collegamento tra la direzione commerciale e le filiali attive su un territorio. La figura in uscita è parte attiva nel raggiungimento degli obiettivi di vendita che la sua area deve raggiungere, nelle scadenze entro cui conseguire i risultati fissati e il budget che ha a disposizione. Coordina gli store manager per assicurare il raggiungimento degli obiettivi assegnati in termini di fatturato, profitto e produttività intervenendo in caso di scostamento dagli obiettivi preventivati; verifica che siano seguite le linee guida aziendali per quanto riguarda prodotto, procedure interne, tecniche di vendita e visual merchandising.	Modica	15

<i>Titolo percorso</i>	<i>ID</i>	<i>Durata</i>	<i>Finalità</i>	<i>Sede</i>	<i>N. Allievi previsti</i>
CLOUD ADMINISTRATOR & SECURITY SPECIALIST	206	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	Il "Cloud administrator & Security specialist" è un professionista responsabile nel creare e coordinare una strategia che garantisca la sicurezza sia dei sistemi interni, dei servizi in Cloud, e ricopre un ruolo rilevante nelle scelte architettoniche, gestisce il Cloud deployment, l'incident resolution e automatizza le operations. Inoltre la figura ha competenze specifiche su sistemi cloud, on-premise e ibridi, per ottimizzare e migliorare il ciclo di sviluppo di software, intervenendo con pratiche Agile su tutte le fasi di un progetto e dell'erogazione di un servizio ICT: sistemi e infrastrutture, testing, distribuzione, security.	Ragusa	15
ADDETTO AI SERVIZI DI RISTORAZIONE E SALA	190	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	La figura di "Addetto ai servizi di ristorazione e sala" opera in aziende della ristorazione commerciale e collettiva a supporto dell'attività del cuoco e si occupa di acquistare, ricevere e controllare la merce e i cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Predisporre ed elabora il menù, esegue le fasi di distribuzione dei pasti in sala ristorante e prevede anche la cura e il controllo della pulizia della sala e l'accoglienza del cliente.	Ragusa	15

DESTINATARI E REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Sono destinatari delle suddette attività formative:

- giovani o adulti disoccupati, e persone in stato di non occupazione ai sensi di quanto definito nel D.Lgs 150/15 e delle circolari attuative del MLPS (*possesso della DID- Dichiarazione di Immediata Disponibilità rilasciata dal Centro per l'impiego territorialmente competente*);
- età compresa tra i 18 e 65 anni;
- residenti o domiciliati in Sicilia;
- in possesso di uno dei seguenti titoli di studio coerente con la tipologia di corso proposto:

TITOLO CORSO	PREREQUISITO DI INGRESSO
ADDETTO AI SERVIZI DI RISTORAZIONE E SALA	- qualifica professionale nei servizi di ristorazione e sala; - diploma di scuola secondaria superiore; - diploma tecnico professionale.
TECNICO IN EFFICIENZA ENERGETICA ED ENERGIE RINNOVABILI NELLE OPERE CIVILI E STRUTTURALI	- diploma di scuola secondaria superiore; - diploma istituto tecnico per geometra; - diploma tecnico commerciale (ragioneria); - perito elettrotecnico; - laurea in ingegneria o titolo specifico attinente alle tematiche del corso (es: ing. elettrica, ambientale, etc.)
ISPETTORE DI RETE VENDITA	- qualifica professionale nei servizi di rete vendita; - diploma di scuola secondaria superiore; - diploma tecnico professionale; - laurea in marketing o titolo specifico attinente alle tematiche del corso.

TITOLO CORSO	PREREQUISITO DI INGRESSO
CLOUD ADMINISTRATOR & SECURITY SPECIALIST	<ul style="list-style-type: none"> - qualifica professionale nei servizi informatici; - diploma di scuola secondaria superiore; - diploma tecnico professionale; - laurea in informatica o titolo specifico attinente alle tematiche del corso.

- in caso di cittadini non comunitari: regolare permesso di soggiorno valido e apposita certificazione di equipollenza del titolo di studio.

IMPORTANTE: un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso.

Si procederà alle selezioni qualora il numero di candidati risulti superiore a 15 posti disponibili. Nel rispetto della graduatoria, possono essere ammessi, in qualità di uditori, un numero ulteriore di partecipanti per un massimo del 20% del numero degli allievi previsti nel corso.

ARTICOLAZIONE DEI CORSI

TECNICO IN EFFICIENZA ENERGETICA ED ENERGIE RINNOVABILI NELLE OPERE CIVILI E STRUTTURALI	
Moduli	Ore Aula
<i>Principi di termofisica dell'involucro edilizio e di efficienza energetica in edilizia</i>	20
<i>Efficienza e certificazione energetica degli edifici: inquadramento legislativo;</i>	25
<i>L'involucro edilizio: efficienza energetica ed incentivi fiscali</i>	25
<i>Il comfort termico e gli impianti di riscaldamento/climatizzazione efficienza energetica;</i>	25
<i>Le applicazioni delle risorse rinnovabili in edilizia</i>	25
<i>Metodologie diagnostiche e software di diagnosi</i>	25
<i>Organizzazione del cantiere e nuova normativa appalti pubblici</i>	20
<i>Informatica;</i>	20
<i>Comunicazione</i>	15
<i>Tecniche conservative e di restauro correlate al risparmio energetico</i>	20
<i>Modelli analitici per la valutazione delle prestazioni energetiche degli edifici.</i>	24
<i>Protocolli di certificazione</i>	20
<i>Energia solare: termica e fotovoltaica</i>	10
<i>Energie rinnovabili: eolica, geotermica, da biomasse</i>	10
<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro</i>	16
	Totale ore aula
	300
	Ore Tirocinio in azienda
	90
	Durata complessiva corso
	390

ISPETTORE DI RETE VENDITA	
Moduli	Ore Aula
<i>Gestione Rete, gestione commerciale e immagine del brand</i>	25
<i>Sviluppo dell'attività dei responsabili nei punti vendita, relazioni esterne</i>	25
<i>Formulazione del budget vendite</i>	20
<i>Definizione dei piani di azione di vendita</i>	25
<i>Andamento di vendite, margini, costi e produttività</i>	25
<i>Concorrenza nella zona di competenza</i>	25
<i>Leadership, gestione del personale e organizzazione collaboratori</i>	22
<i>Organizzazione aziendale</i>	20
<i>Tecniche di comunicazione e di ascolto</i>	20
<i>Elementi di merceologia</i>	20
<i>Il cliente e i fabbisogni</i>	22
<i>Informatica</i>	20
<i>Vendita della merce e di servizi</i>	15
<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro</i>	16
Totale ore aula	300
Ore Tirocinio in azienda	90
Durata complessiva corso	390

CLOUD ADMINISTRATOR & SECURITY SPECIALIST	
Moduli	Ore Aula
<i>Diritto digitale</i>	15
<i>Sicurezza informatica conforme agli standard aziendali e alla normativa di riferimento</i>	25
<i>Sistemi e networking</i>	20
<i>Le reti, i protocolli, la loro architettura e le policy di sicurezza</i>	20
<i>Sistema operativo Linux</i>	12
<i>Installazione, configurazione, networking e scripting Linux</i>	25
<i>Windows Server: Installare, configurare, networking e scripting</i>	30
<i>Identity Management</i>	12
<i>Autenticazione, autorizzazione e gestione degli accessi degli utenti</i>	20
<i>Minacce, attacchi, vulnerabilità e rischi in un sistema informatico</i>	25
<i>Tecnologie di virtualizzazione</i>	15
<i>Server e risorse attraverso la tecnologia virtuale VMWare</i>	20
<i>Cloud Computing</i>	20
<i>Risorse, servizi e sicurezza sui sistemi Microsoft Azure e Amazon Web Services</i>	25
<i>Sicurezza sui luoghi di lavoro</i>	16
Totale ore aula	300
Ore Tirocinio in azienda	90
Durata complessiva corso	390

ADDETTO AI SERVIZI DI RISTORAZIONE E SALA	
Moduli	Ore Aula
<i>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</i>	12
<i>Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni</i>	20
<i>Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)</i>	15
<i>Elementi di base della lingua inglese</i>	25
<i>Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar</i>	30
<i>Tecniche di comunicazione</i>	25
<i>Tecniche di servizio al tavolo</i>	35
<i>Tipologie di servizio banqueting.</i>	15
<i>Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù</i>	30
<i>Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande</i>	30
<i>Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi</i>	35
<i>Tipologia di liquori e distillati</i>	12
<i>Sicurezza nei luoghi di lavoro</i>	16
Totali ore aula	300
Ore Tirocinio in azienda	90
Durata complessiva corso	390

MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Il presente Avviso è pubblicato sul sito www.inprimisformazione.it da cui si può scaricare la domanda di partecipazione unitamente agli allegati previsti. Gli interessati, in possesso dei requisiti previsti, potranno presentare la propria candidatura con una delle seguenti modalità:

- tramite Posta elettronica certificata (PEC) indirizzata all'indirizzo inprimis.formazione@pec.it indicante nell'oggetto "AVVISO 33/2019 -PROGETTO "M.I.FORM.O.: Migliorare e Innovare attraverso la FORMazione per l'Occupazione" - DOMANDA ISCRIZIONE CORSO (specificare il corso scelto)";
- in busta chiusa con la dicitura esterna "AVVISO 33/2019 -PROGETTO "M.I.FORM.O.: Migliorare e Innovare attraverso la FORMazione per l'Occupazione" DOMANDA ISCRIZIONE CORSO (specificare il corso scelto)" consegnata "brevi manu" presso la Segreteria di INPRIMIS FORMAZIONE in via Stesicoro n. 50 - Ragusa (ingresso anche da via Fucà n. 5 - Ragusa).

Il candidato dovrà presentare/inviare, entro e non oltre il **08/01/2022 alle ore 13:00**, la seguente documentazione e i relativi allegati, come parte integrante del presente bando:

- Domanda di partecipazione, compilata e sottoscritta (Allegato 3);
- Autorizzazione al trattamento dati personali (GDPR 2016/679);
- Curriculum Vitae firmato e sottoscritto ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000 e con esplicita autorizzazione al trattamento dei dati personali;



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO

4. *Copia del Titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;*
5. *Copia del documento di riconoscimento in corso di validità e leggibile;*
6. *Copia del codice fiscale*
7. *Dichiarazione di pronta disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego territoriale di competenza.*

L'Ente si riserva la possibilità di integrare e/o modificare tale bando in ottemperanza alle direttive dell'Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale - Dipartimento della formazione professionale- Regione Sicilia.

MODALITA' DI SELEZIONE

Alla scadenza del termine di presentazione delle candidature, l'Ente verifica i requisiti di accesso e ammette il candidato alle prove di selezioni, qualora il numero di iscritti risulti superiore a quelli necessari per il completamento delle classi, o direttamente all'elenco degli iscritti al corso, qualora il numero di iscritti risulti inferiore. Le prove di selezione consisteranno in una prova scritta, tramite questionario a risposta multipla su cultura generale e sulle tematiche attinenti al corso, e una prova orale con colloquio motivazionale. Le risposte date verranno valutate su un punteggio in trentesimi. Per la selezione dei partecipanti verrà nominata una commissione, composta da tre membri.

La selezione si concluderà con la formulazione di una graduatoria di merito, nel rispetto dei principi orizzontali di pari opportunità e non discriminazione e per assicurare un'ampia partecipazione alle attività formative della componente femminile. A parità di punteggio avrà priorità il candidato più giovane.

La graduatoria sarà comunicata agli interessati e inviata unitamente al verbale agli Uffici competenti e contemporaneamente affissa presso la sede di INPRIMIS FORMAZIONE.

Gli allievi selezionati potranno proporre motivate osservazioni alla graduatoria entro 10 giorni direttamente all'Ente gestore e in caso di non accoglimento delle stesse al CPI competente per territorio.

Sulla base della graduatoria disposta secondo i criteri di cui al presente bando, i primi allievi saranno avviati alle attività formative alla concorrenza dei posti disponibili, i restanti allievi saranno inseriti in lista d'attesa per eventuali subentri in qualità di uditori o allievi del corso entro il 20% dell'attività formativa in caso di rinuncia di altri.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Per ogni percorso formativo, a 4 dei corsisti che avranno concluso l'attività didattica (aula + tirocinio) verrà offerta l'opportunità di essere selezionati dalle aziende ospitanti al fine di sottoscrivere un contratto di lavoro subordinato.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Non è prevista alcuna indennità di frequenza.

SEDE DI SVOLGIMENTO

L'attività didattica in aula verrà svolta presso le sedi accreditate di INPRIMIS FORMAZIONE siti a Modica e Ragusa.

Le attività di tirocinio verranno svolte presso strutture/aziende del territorio.

CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del corso, agli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste sarà rilasciata un attestato di frequenza con dichiarazione delle competenze acquisite.

INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, e successiva normativa GDPR 2016/679, informiamo che i dati personali forniti ed acquisiti contestualmente alla candidatura saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche strettamente correlate alle finalità del trattamento.

VIGILANZA E CONTROLLO

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'Avviso 33/2019, nonché della normativa vigente.

MODALITÀ DI PUBBLICITÀ DEL BANDO

Il presente Bando viene reso pubblico sul sito di INPRIMIS FORMAZIONE www.inprimisformazione.it e presso la Segreteria dell'Ente.

INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

Presso la sede della Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE, sita in Ragusa, Via Stesicoro n. 50, o al seguente recapito telefonico 0932 247581 e/o all'indirizzo mail: info@inprimisformazione.it

Ragusa lì, 20/12/2021

Firma

Società Cooperativa
INPRIMIS FORMAZIONE
Il Legale Rappresentante