



Consorzio Ulisse Soc. Coop. Sociale ONLUS  
Via Domenico Scinà, 28 90139 Palermo Tel. 091/511666 P.IVA/Codice Fiscale 04510530829  
Email: [ragioneria@consorzioulisse.net](mailto:ragioneria@consorzioulisse.net) Sito internet: [www.consorzioulisse.net](http://www.consorzioulisse.net) Pec: [consorzioulisse@pec.it](mailto:consorzioulisse@pec.it)

**REGIONE SICILIANA**

Assessorato dell'Istruzione della Formazione Professionale

Dipartimento della Formazione Professionale

**Programma Fondo Sociale Europeo  
(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 PR FSE+ Sicilia 2021/2027**

**Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa e correlata  
Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia**

**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE FORMATORI PER PROCEDURA COMPARATIVA E COLLOQUIO  
SCADENZA DEI TERMINI AL 06.01.2024**

**PER I CORSI DI FORMAZIONE FINALIZZATI AL CONSEGUIMENTO DI QUALIFICA O SPECIALIZZAZIONE**

**SEDE FORMATIVA: Via Benedetto Castiglia n.ro 8 90141 Palermo (Pa)**

**TABELLA A**

| N. | Titolo corso e denominazione qualifica | Standard EQF di riferimento | Certificazione prevista in uscita | N. allievi |
|----|--|-----------------------------|-----------------------------------|------------|
| 1  | <b>Conduttore Impresa Agricola</b>     | EQF 3                       | QUALIFICA                         | 18         |
| 2  | <b>Collaboratore di cucina</b>         | EQF 2                       | QUALIFICA                         | 18         |
| 3  | <b>Collaboratore di sala e bar</b>     | EQF 2                       | QUALIFICA                         | 18         |
| 4  | <b>Sommelier</b>                       | EQF 3                       | QUALIFICA                         | 18         |

## ART.1 FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Coerentemente con le finalità dell'Avviso 7/2023 "Costituzione Catalogo regionale dell'offerta Formativa", questo Ente indice una procedura di selezione comparativa mediante Avviso Pubblico finalizzata alla redazione di una lista di Formatori Esperti in possesso dei requisiti minimi di cui ai successivi artt. 3 e 5.

## ART.2 ARTICOLAZIONE DEI CORSI E COMPETENZE RICHIESTE

Le competenze richieste in seno al presente Avviso Pubblico fanno riferimento al profilo professionale di Formatore. Per ciascuno dei percorsi formativi, come elencati in Tabella A, è necessario assicurare uno standard adeguato come definito dal livello EQF di riferimento. Si elencano di seguito i profili professionali dei corsi che saranno erogati in seno al Catalogo dell'Offerta Formativa e per i quali è necessario procedere alla selezione dei formatori.

### **Conduttore Impresa agricola**

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il conduttore dell'azienda agricola o capo azienda agricolo gestisce i processi aziendali gestionali e produttivi in riferimento al contesto produttivo e territoriale di riferimento. Svolge le attività di direzione dell'azienda agricola con competenze funzionali alla scelta degli indirizzi produttivi e coordina i processi di gestione attraverso il corretto uso delle risorse disponibili. Ha competenze in materia di legislazione fiscale tributaria, amministrazione, sicurezza del lavoro, organizzazione d'Impresa, gestione sostenibile delle risorse e sulla commercializzazione e promozione delle attività connesse all'agricoltura.

### **Collaboratore di cucina**

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.

### **Collaboratore di sala e bar**

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.

### **Sommelier**

Certificazione in uscita: QUALIFICA

Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.

## ART.3 DESTINATARI E REQUISITO GENERALE DI AMMISSIONE

Il presente Avviso Pubblico è destinato ai Formatori GIA' ISCRITTI ALL'ALBO DI CUI ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10 LUGLIO 2018 N. 10 E, SUBORDINATAMENTE AD ALTRI DOCENTI GIA' INSERITI NEL REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO COME RILEVABILI DAL SARF REGIONE SICILIA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SSMIII.

Coloro che intendono candidarsi al presente Avviso Pubblico, devono inviare istanza di candidatura (ALLEGATO A) completa dei documenti comprovanti i requisiti generali e specifici, come indicati al successivo articolo 5.

## ART.4 MODALITÀ DI CANDIDATURA

La scadenza dei termini per la presentazione della domanda di candidatura è fissata al 09.01.2024.

La domanda dovrà essere presentata in carta semplice sulla base del modello **CANDIDATURA ALLEGATO A**, allegata al presente Bando e disponibile anche all'indirizzo [www.consorzioulisse.net](http://www.consorzioulisse.net) o compilabile presso la sede dell'Ente in **Via**

**Benedetto Castiglia n.ro 8 90141 Palermo (Pa).** Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda, compilata in tutte e tre le sue sezioni, la propria firma e allegare la seguente documentazione:

Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità; Copia del codice fiscale;

Copia del titolo di studio;

*Curriculum vitae* in formato europeo sottoscritto in forma di autocertificazione;

Copia dell'estratto dell'elenco/registro ove si rileva l'iscrizione al SARF

Eventuali documenti comprovanti l'esperienza professionale dichiarata.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le

domande incomplete nel contenuto.

La suddetta documentazione, compilata in ogni parte, dovrà pervenire entro il termine del giorno 09/01/2024 esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- a mezzo raccomandata A/R, in busta chiusa, al seguente indirizzo: **Consorzio Ulisse Soc. Coop. Sociale ONLUS Via Benedetto Castiglia n.ro 8 90141 Palermo (Pa)** farà fede il timbro postale e l'ente non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali o qualsivoglia evento non direttamente imputabile alla sua responsabilità;
- inviato per posta elettronica certificata all'indirizzo [consorzioulisse@pec.it](mailto:consorzioulisse@pec.it)
- recapitata brevi manu presso la sede formativa dell'Ente in **Via Benedetto Castiglia n.ro 8 90141 Palermo (Pa)**.

Tutte le istanze saranno protocollate, incluse le istanze pervenute oltre il predetto termine; queste ultime potranno essere prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nelle ipotesi di eventuali rinunce. L'oggetto della Pec, o nel caso l'esterno della busta, dovrà contenere la dicitura "AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE ESTERNO DA IMPEGNARE NEI PERCORSI FORMATIVI APPROVATI NELL'AMBITO DELL'AVVISO 7/2023".

L'autentica della firma per la domanda e per il curriculum vitae può essere effettuata ai sensi del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000, ossia allegando copia di un documento di identità valido, chiaro e leggibile del soggetto firmatario.

Non saranno ammesse domande di candidatura trasmesse con mezzo diverso da quelli sopra indicati.

Le istanze non datate o non firmate, non complete in tutte le parti o non contenenti tutte le informazioni richieste dal presente bando, presentate con modalità difformi da quelle previste dal bando saranno considerate nulle e non prese in considerazione. Non saranno ammissibili le candidature che non soddisfano il requisito del titolo di studio, degli anni di esperienza didattica / professionale richiesti espressamente dal presente bando. Inoltre saranno valutati con il minore punteggio assegnabile i periodi di lavoro indicati genericamente nel curriculum e non quantificati in termini temporali e/o in termini di ore di contratto di docenza effettuate nel corso dell'anno di riferimento.

#### ART.5

#### FABBISOGNI RICERCATI E REQUISITI SPECIFICI

Si elencano, per ciascun profilo/edizione, i fabbisogni ricercati e il numero di ore relative

| Conduttore Impresa Agricola   | ore AULA | ORE STAGE | FABBISOGNO FORMATORE E COMPETENZE RICERCATE   |
|---|----------|-----------|---|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro  | 12       |           | Esperto in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro   |
| Alfabetizzazione informatica  | 12       |           | Esperto in materia di informatica   |
| Lingua straniera  | 30       |           | Esperto in Lingua inglese   |
| Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie        | 40       | 12        | Esperto nello sviluppo e implementazione di un piano di impresa agricola con riferimento alle attività di: analisi di mercato, scelta dell'indirizzo produttivo e del tipo di produzione, definizione della pianificazione strategica (obiettivi, risorse, tempi e costi, investimenti necessari), Programmazione comunitaria, nazionale e regionale e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura<br><br>Elementi di economia e controllo di gestione  |
| Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti d'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti | 100      | 46        | Esperto in organizzazione aziendale e implementazione di un sistema di qualità per il monitoraggio e la valutazione del processo/prodotto<br>Esperto nella progettazione e implementazione di sistemi di difesa e cura del terreno e dello spazio aziendale attraverso l'utilizzo di tecniche non invasive<br>Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità, Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria, Elementi di sostenibilità economica ed ambientale e sociale ed utilizzo di fonti di energia alternativa<br>Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi<br>implementazione di un sistema di qualità per il monitoraggio e la valutazione del processo/prodotto<br>Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro<br>Normativa igienico sanitarie per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare<br>Normativa ambientale e fattori di inquinamento |
| Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti   | 40       | 12        | ESPERTO nelle tecniche per la selezione dei fornitori e Elementi di contabilità dei fornitori e contrattualistica fornitori, tecniche di gestione delle scorte/ordini<br>Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta,<br>Elementi per la progettazione di un sistema di rilevazione della customer satisfaction  |
| Promuovere i prodotti ed i servizi  | 100      | 50        | Esperto in analisi di mercato e strategie di marketing nei Mercati di riferimento   |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologia e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta |  |  | ( vendita diretta, filiera corta), Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato del settore di riferimento, Tecniche di rilevazione dati, tecniche di marketing compreso l'uso del web ed e-commerce, Relazioni con i soggetti della filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare |
|---|--|--|---|

|        |     |
|--------|-----|
| TOTALE | 454 |
|--------|-----|

| Collaboratore di cucina  | ore AULA | ORE STAGE | FABBISOGNO FORMATORE E COMPETENZE RICERCATE  |
|--|----------|-----------|--|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro   | 12       |           | Esperto in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro  |
| Alfabetizzazione informatica   | 12       |           | Esperto in materia di informatica  |
| Lingua straniera   | 30       |           | Esperto in Lingua inglese  |
| Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni                              | 75       | 50        | Esperto in organizzazione delle risorse in cucina, progettazione dei cicli di lavorazione, approvvigionamento delle materie prime e organizzazione delle pulizie e sanificazione degli ambienti di lavoro e delle attrezzature |
| Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti | 225      | 150       | Esperto in merceologia e proprietà organolettiche degli alimenti, norme Haccp, tecniche di lavorazione degli alimenti, pulizia e taglio dei alimenti, conservazione delle materie prime  |

|        |     |
|--------|-----|
| TOTALE | 554 |
|--------|-----|

| Collaboratore di sala   | ore AULA | ORE STAGE | FABBISOGNO FORMATORE E COMPETENZE RICERCATE   |
|---|----------|-----------|---|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro  | 12       |           | Esperto in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro   |
| Alfabetizzazione informatica  | 12       |           | Esperto in materia di informatica   |
| Lingua straniera  | 30       |           | Esperto in Lingua inglese   |
| Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni     | 50       | 25        | Esperto nella progettazione dei processi e cicli di lavoro del processo ristorativo organizzazione e gestione dei rapporti con la cucina e magazzino e gestione del cliente, normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale, normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti, |
| Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti  | 75       | 50        | Esperto in pianificazione e attuazione del sistema di autocontrollo Haccp nei luoghi di preparazione dei servizi di sala, tecniche di comunicazione, tecniche di servizio base ed avanzate, tipologie di servizio banqueting  |
| Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 175      | 125       | Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio di somministrazione al banco, Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime, Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici e alimenti con e senza cucina, tecniche di servizio al tavolo   |

|        |     |
|--------|-----|
| TOTALE | 554 |
|--------|-----|

| Sommelier   | ore AULA | ORE STAGE | FABBISOGNO FORMATORE E COMPETENZE RICERCATE   |
|---|----------|-----------|---|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                              | 12       |           | Esperto in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro   |
| Alfabetizzazione informatica  | 12       |           | Esperto in materia di informatica   |
| Lingua straniera  | 30       |           | Esperto in Lingua inglese   |
| Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef | 300      | 40        | Esperto in enologia, criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche, esperto del mercato del vino e della ristorazione  |
| Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini             | 100      | 40        | Esperto in sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci, Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande, Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier) |

|  |    |    |  |
|--|----|----|--|
| Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente | 80 | 40 | Esperto nella Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp, Progettazione e modellistica, Tecniche di degustazione, Tecniche di rilevazione della soddisfazione e fidelizzazione del cliente |
|--|----|----|--|

|        |     |
|--------|-----|
| TOTALE | 654 |
|--------|-----|

Si precisa che, nella formulazione delle graduatorie, l'Ente è obbligato a rispettare le percentuali previste per lo standard EQF di riferimento, che sono così esplicitate:

| LIVELLO<br>EQF | FASCE PROFESSIONALI DEI DOCENTI – RIFERIMENTO VADEMECUM PR SICILIA FSE 2021/2027 |                                |                         |
|----------------|--|--------------------------------|-------------------------|
|                | A= esperienza almeno quinquennale  | B= esperienza almeno triennale | C                       |
| 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 |

**IL FORMATORE DOVRA' ESSERE IN POSSESSO DEL TITOLO MINIMO DI DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE.**

#### ART. 6

##### MODALITA' DI SELEZIONE

Una volta trascorso il termine, la procedura selettiva, sarà esperita attraverso la comparazione dei curricula e lo svolgimento di successivi colloqui; essa avverrà attraverso le seguenti fasi: a) preselezione; b) valutazione curriculum; c) colloquio. Il punteggio massimo complessivo conseguibile sarà pari a 100, di cui punti n. 60 per titoli e punti n. 40 per colloquio.

La Commissione di valutazione viene appositamente nominata dal legale rappresentante dell'Ente, dopo la scadenza del termine per la candidatura previsto dal presente Avviso. Le fasi di selezione prevederanno:

FASE a) di preselezione - Verifica istanze - La Commissione di valutazione verificherà la correttezza della presentazione delle istanze pervenute e l'effettiva iscrizione dei candidati al SARF.

Previa analisi della documentazione ricevuta, procederà a stilare gli elenchi dei soggetti in possesso dei requisiti di cui agli artt. 3 e 5 dell'Avviso.

FASE b) Valutazione della Commissione - La Commissione procederà alla valutazione dei soggetti che avranno superato la fase di preselezione assegnando, sulla base del curriculum vitae, della documentazione e delle dichiarazioni, il punteggio sulla base della griglia di valutazione riportata al successivo art. 7.

La Commissione, al termine della fase di valutazione sulla base degli esiti redigerà l'elenco dei candidati secondo l'ordine di merito.

Il colloquio si svolgerà esclusivamente in presenza, presso la sede dell'Ente, sita in Via Domenico Scinà 28 90139 Palermo; le date di convocazione saranno inviate ai candidati via PEC oltre che essere pubblicate sul sito dell'Ente.

La rinuncia e/o l'assenza ingiustificata nella data e nell'ora stabilita del colloquio comporta l'esclusione dalla procedura selettiva.

FASE c) Colloquio - La Commissione di valutazione procederà a svolgere i colloqui individuali. Il colloquio individuerà i soggetti maggiormente rispondenti alle esigenze didattiche, organizzative e gestionali dell'Ente, attraverso la valutazione dell'esperienza professionale maturata dal candidato, della conoscenza dei contenuti didattici, dell'esperienza comprovata.

In esito al colloquio la Commissione esprimerà un giudizio sintetico ai fini dell'attribuzione del punteggio.

La Commissione, sulla base dei punteggi conseguiti secondo le modalità sopra descritte, redigerà le graduatorie di merito.

L'avvio del processo di selezione sarà comunicato con apposito avviso pubblicato sul sito dell'ente gestore [www.consorzioulisse.net](http://www.consorzioulisse.net).

La graduatoria terrà conto dei criteri di valutazione previsti al successivo art. 7.

#### ART.7

##### CRITERI DI VALUTAZIONE

La graduatoria di merito terrà conto dei seguenti criteri di valutazione; si precisa che nell'attribuzione del punteggio si

ricorderà, tra l'altro, la precisa correlazione tra i titoli e/o l'esperienza posseduta e i moduli proposti in fase di candidatura. Pertanto, si invitano i candidati a esplicitare con il massimo dettaglio le informazioni richieste anche documentando con evidenze.

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEI FORMATORI- Tabella 1 - PUNTEGGIO MASSIMO 100 PUNTI   |  |               |
|---|--|---------------|
| Titoli  | Criterio   | Punteggio max |
| Titolo di studio (*)  | Diploma coerente = punti 15                        | 25            |
|   | Laurea =punti 20                                   |               |
|   | Laurea coerente con il profilo richiesto =punti 25 |               |
| Titoli aggiuntivi specifici: abilitazione e/o specializzazione o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni, Qualifica, etc) | 2 punti per titolo fino a un max di 8 punti        | 8             |
| Esperienza professionale/didattica coerente con l'attività di insegnamento proposta   |  |               |
| Da 0 a 4 anni   | da 0 a 4 anni incluso = punti 3                    | 27            |
| Da 5 a 9 anni   | Da 5 anni a 9 incluso = punti 10                   |               |
| Da 10 e oltre   | da 10 anni in su = punti 27                        |               |
| Colloquio   |  | 40            |
|   | Totale massimo raggiungibile                       | 100           |
| (*) N.B. - I punteggi attribuiti ai titoli di studio non sono cumulabili; indicare solo il titolo di studio più alto  |  |               |

## ART. 8 ESITI DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE

Gli esiti delle selezioni, oltre che essere comunicati all'amministrazione regionale, verranno pubblicati con valore di notifica sul sito [www.consorzioulisse.net](http://www.consorzioulisse.net)

Dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di due giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni, in assenza delle quali la graduatoria si riterrà definitiva.

In caso di eventuali osservazioni, queste saranno valutate dalla Commissione che procederà alla definizione della graduatoria definitiva, alla quale sarà data massima pubblicità tramite affissione presso la sede legale dell'Ente e pubblicazione sul sito [www.consorzioulisse.net](http://www.consorzioulisse.net)

La graduatoria sarà considerata valida esclusivamente per i corsi di cui al presente Avviso e sarà valida per il periodo temporale di durata del percorso formativo.

Gli incarichi, una volta resa definitiva la graduatoria, potranno essere attribuiti anche in presenza di un solo curriculum vitae pienamente corrispondente alle esigenze progettuali.

## ART. 9 ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI E STIPULA DEL CONTRATTO

Ai candidati risultati idonei, rispetto all'ordine di graduatoria, a seguito del ricevimento del decreto di finanziamento da parte del competente Assessorato e prima dell'avvio del modulo formativo, sarà stipulato un contratto di diritto privato secondo le tipologie previste dalla normativa vigente. Nel rispetto della normativa vigente le condizioni retributive saranno quelle previste dal CCNL.

## ART. 10 PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Del presente Bando viene dato avviso pubblico con decorrenza il 30.12.2023 mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale nonché mediante pubblicazione sul sito [www.consorzioulisse.net](http://www.consorzioulisse.net).

## ART.11 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Nella gestione delle candidature di cui al presente bando CONSORZIO ULISSE osserverà le disposizioni di cui alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy. CONSORZI ULISSE si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite dal candidato, i cui dati 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 correlate alle finalità del trattamento.

### RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

Consorzio Ulisse Soc. Coop. Sociale ONLUS

Via Domenico Scinà 28 90139 Palermo

tel 349 7814961

[www.consorzioulisse.net](http://www.consorzioulisse.net) – [ragioneria@consorzioulisse.net](mailto:ragioneria@consorzioulisse.net) – [consorzioulisse@pec.it](mailto:consorzioulisse@pec.it)

### VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale della Formazione Professionale.

Palermo, 29/12/2023