



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

Proroga scadenza termini a completamento dei moduli

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	Conduttore Impresa Agricola	EQF 3	QUALIFICA	18
2	Collaboratore di cucina	EQF 2	QUALIFICA	18
3	Collaboratore di sala e bar	EQF 2	QUALIFICA	18
4	Sommelier	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 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 la data di completamento dei moduli per ciascun corso 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
- 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 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 Esperto nella progettazione e implementazione di sistemi di difesa e cura del terreno e dello spazio aziendale attraverso l'utilizzo di tecniche non invasive 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 Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi

			implementazione di un sistema di qualità per il monitoraggio e la valutazione del processo/prodotto Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro Normativa igienico sanitarie per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare 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 Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta, Elementi per la progettazione di un sistema di rilevazione della customer satisfaction
Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	100	50	Esperto in analisi di mercato e strategie di marketing nei Mercati di riferimento (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 pulizia 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 mescolta/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 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

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 ricercherà, 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

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

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.

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 – ragioneria@consorzioulisse.net – consorzioulisse@pec.it

VIGILANZA E CONTROLLO

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

Palermo, 10/01/2024