

PROT. 01.210825



Via Sarno 4 – 92019 Sciacca (AG)
ilruscello2017@gmail.com

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Avviso pubblico n.6/2025

per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori -GOL"

Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi
formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo,
l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori
D.D.G. n. 679 del 26/05/2025

BANDO SELEZIONE PERSONALE DOCENTE

Riservato prioritariamente ai formatori iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, subordinatamente agli altri docenti 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.

Il Ruscello Società Cooperativa Sociale, con sede legale in Sciacca (AG) in via Sarno n. 4, Codice Fiscale 02676760842 - Partita Iva 02676760842, Codice Accreditamento CIR FPR373 del D.D.G. n° 5553 del 23/10/2018 in attuazione dell'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”*,

VISTO

- Vademecum per l'attuazione programma FSE+ Sicilia 2021-2027;
- il D.D.G. n. 679 del 26/05/25 con il quale il Dirigente Generale del Dipartimento regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha approvato l'Avviso 6/2025 il cui obiettivo specifico è quello di realizzare percorsi formativi mirati al rafforzamento della occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori, investendo per migliorare l'accesso all'occupazione e le misure di attivazione per tutte le persone in cerca di lavoro;
- l'art. 5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n. 10;
- l'art. 15 della Legge regionale n. 23 del 2019;
- l'articolo 11, dell'avviso 6/2025 Sicilia che stabilisce l'obbligo di contrattualizzare prioritariamente
- gli operatori professionali iscritti nell'albo dei formatori e in subordine il personale docente inserito nel
- registro dei formatori 2° livello rilevabili dal SARF;

CONSIDERATO che

- IL RUSCELLO SCE ha necessità di reperire personale docente da impiegare nella realizzazione delle attività inseriti nel catalogo formativo e come specificato dal presente Bando, necessari alla realizzazione dell'Avviso 6/2025;
- *le fasce professionali dei docenti sono quelle previste e disciplinate dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia. In tal senso la scelta dei docenti ricavata dal Sistema SARF (Sistema Albo Registro Formatori) dovrà essere integrata nella istanza on line con indicazione della fascia professionale sotto la responsabilità del soggetto beneficiario con riserva di verifica da parte dell'Amministrazione.*
- *in ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione.*
- *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 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. Per quanto non espressamente disciplinato nel presente articolo si rinvia a quanto previsto dal vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia”.*

INDICE

una selezione, mediante pubblica evidenza, per l'individuazione di docenti da impegnare nei percorsi formativi di cui all'art. 3 del presente Bando.

1. Finalità dell'intervento

L' Avviso pubblico n.6/2025 per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori -GOL" Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori D.D.G. n. 679 del 26/05/2025

L'Avviso si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana.

2. Figure ricercate

Il presente Bando è diretto alla ricerca, alla selezione e al reclutamento di personale docente da impegnare nella realizzazione dei percorsi formativi di seguito specificati, relativamente ai seguenti moduli formativi/competenze tecnico professionali.

3. Requisiti di partecipazione

Per l'ammissione alla selezione, i candidati dovranno possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda di partecipazione, i seguenti requisiti generali:

- essere cittadino italiano o di uno Stato facente parte della Comunità Europea;
- essere iscritto nelle liste elettorali di un Comune dello Stato di appartenenza o provenienza;
- essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- di essere in possesso del titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti ai moduli formativi oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- non essere stato dichiarato decaduto da un impegno 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;
- di essere iscritto nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, ovvero di essere inserito nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

La mancanza anche di uno solo dei predetti requisiti comporterà l'esclusione dalla valutazione dell'istanza di partecipazione. Il possesso dei requisiti sopra elencati dovrà essere autocertificato dai candidati mediante compilazione degli appositi modelli allegati al presente Bando.

La sottoscrizione delle suddette autocertificazioni comporta assunzione di responsabilità da parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, oltre che sotto il profilo penale, anche sotto quello specifico riguardante conseguenze a carico dell'Ente derivanti da esito negativo delle verifiche svolte dai competenti organismi di controllo. In particolare, in presenza di eventuali decurtazioni del finanziamento a seguito di verifiche sul contenuto delle suddette dichiarazioni, l'Ente si rivarrà sul responsabile delle stesse. La partecipazione alla presente procedura di selezione è libera.

La valutazione dell'esistenza del possesso dei requisiti è demandata al giudizio insindacabile della Commissione di valutazione nominata dall'Ente.

I candidati Docenti, avendo i requisiti e l'esperienza didattica e professionale, possono presentare la candidatura per i moduli indicati nei corsi inseriti Avviso n.6/2025 che di seguito si riportano:

MODULI COMUNI (P1, P2, P3) – COMPETENZE TRASVERSALI

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente
Competenze Digitali	40h	Laurea in Informatica / Ingegneria / Scienze dell'Informazione o Diploma tecnico informatico
Lingua Inglese (CEFR A2)	40h	Laurea in Lingue / Mediazione Linguistica
Sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08)	24h	Laurea in Tecniche della Prevenzione / Ingegneria
Competenze Green / Ambiente	16h	Laurea in Scienze Ambientali / Economia Sociale / Tecnico della prevenzione

MODULI TECNICO-PROFESSIONALI (P3 – RESKILLING)

Figura: Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei processi di produzione agricola, zootecnica, florovivaistica, forestale.

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
1. Normativa e sicurezza sul lavoro in agricoltura	D.Lgs. 81/08; DPI; segnaletica; rischi specifici (meccanici, chimici, biologici); procedure di emergenza.	6	Laurea in Tecniche della Prevenzione / Ingegneria della Sicurezza / Scienze Agrarie; in alternativa Diploma Perito Agrario con abilitazione RSPP.
2. Macchine e attrezzature agricole	Tipologie di macchine; uso e manutenzione ordinaria; ergonomia e riduzione rischi.	8	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie / Forestali / Ingegneria Meccanica; oppure Diploma Perito Agrario / Meccanico.
3. Conduzione in sicurezza di macchine agricole e forestali	Trattori, motoseghe, decespugliatori, muletti; tecniche di guida e normativa patente/trattorista.	8	Diploma Perito Agrario / Istituto Tecnico Agrario; oppure Laurea in Scienze Agrarie / Forestali.
4. Impianti e strutture aziendali	Serre, impianti di irrigazione, sistemi di ventilazione, ricoveri animali, stoccaggi; gestione sostenibile.	6	Laurea in Ingegneria Agraria / Ambientale / Civile; oppure Diploma Perito Agrario / Geometra.
5. Tecniche di produzione vegetale	Seminativi, orticole, floricole; gestione fitofarmaci; innovazioni (agricoltura di precisione).	6	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario.
6. Tecniche di produzione zootecnica e forestale	Principi base di allevamento; alimentazione e benessere animale; manutenzione boschi e aree verdi.	6	Laurea in Medicina Veterinaria / Scienze Zootecniche / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario indirizzo zootecnico/forestale.

FIGURA: ATTUARE LA MANUTENZIONE DEL SISTEMA INFORMATICO (HARDWARE, SOFTWARE, RETI).

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
1. Normativa e sicurezza informatica	Norme di riferimento (GDPR, privacy, cyber security di base); rischi hardware/software; sicurezza sul lavoro in ambito ICT.	4	Laurea in Informatica / Ingegneria Informatica / Sicurezza informatica; in alternativa Diploma Perito Informatico.
2. Architettura del sistema informatico	Componenti hardware: CPU, RAM, storage, periferiche; diagnostica guasti; sostituzione e upgrade.	6	Laurea in Ingegneria Informatica / Elettronica; oppure Diploma Perito Informatico / Elettronico.
3. Sistemi operativi e software	Installazione, configurazione e aggiornamento sistemi operativi (Windows, Linux, macOS); gestione driver e applicativi.	8	Laurea in Informatica / Ingegneria Informatica; oppure Diploma Perito Informatico.
4. Reti e connettività	Tipologie di reti (LAN, WAN, Wi-Fi); configurazione apparati (switch, router, firewall); test e risoluzione guasti.	8	Laurea in Ingegneria delle Telecomunicazioni / Informatica; oppure Diploma Perito Informatico / TLC.
5. Diagnostica e manutenzione preventiva	Backup, restore, gestione aggiornamenti; strumenti di diagnostica software/hardware; log di sistema.	6	Laurea in Informatica / Ingegneria Informatica; oppure Diploma Perito Informatico.
6. Assistenza tecnica e help desk	Tecniche di troubleshooting; gestione ticket; customer care; comunicazione con l'utente finale.	8	Laurea in Informatica / Scienze e Tecnologie della Comunicazione; oppure Diploma Perito Informatico con esperienza documentata.

FIGURA: PARTECIPARE AL PROCESSO DI VENDITA (ACCOGLIENZA CLIENTE, PROMOZIONE, GESTIONE CASSA, FIDELIZZAZIONE).

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
1. Normativa e sicurezza nei luoghi di vendita	Sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08); prevenzione rischi nel punto vendita; privacy e tutela consumatore (GDPR, Codice del Consumo).	4	Laurea in Giurisprudenza / Economia / Tecniche della Prevenzione; oppure Diploma in ambito economico-commerciale con esperienza.
2. Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente	Tecniche di accoglienza; ascolto attivo; gestione obiezioni; customer care; fidelizzazione.	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Psicologia / Economia; oppure Diploma tecnico-commerciale.
3. Tecniche di vendita e marketing operativo	Fasi del processo di vendita; cross-selling, up-selling; tecniche di promozione; visual merchandising.	8	Laurea in Economia e Commercio / Marketing; oppure Diploma in ambito commerciale con esperienza documentata.
4. Strumenti digitali per le vendite	E-commerce, CRM, social selling; utilizzo software gestionali di magazzino e vendita; pagamenti elettronici.	6	Laurea in Informatica per l'Impresa / Economia / Marketing digitale; oppure Diploma informatico/economico.

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
5. Gestione cassa e operazioni amministrative	Registrazione vendite; strumenti di pagamento; emissione scontrini/fatture; gestione resi.	6	Laurea in Economia Aziendale / Scienze dell'Amministrazione; oppure Diploma Ragioneria/AFM.
6. Organizzazione del punto vendita e gestione magazzino	Layout del negozio; logistica interna; gestione stock e inventari; riordino forniture.	6	Laurea in Economia e Gestione Aziendale / Logistica; oppure Diploma Perito Commerciale o AFM.
7. Customer satisfaction e post-vendita	Gestione reclami; questionari e feedback; strategie di fidelizzazione; servizio post-vendita.	4	Laurea in Economia / Marketing / Scienze della Comunicazione; oppure Diploma commerciale con esperienza.

FIGURA: RENDERE FRUIBILI LE OPPORTUNITÀ ED I SERVIZI TURISTICI DISPONIBILI (ACCOGLIENZA, INFORMAZIONE, PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA).

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
1. Normativa e sicurezza nel settore turistico	Legislazione turistica nazionale e regionale; norme su strutture ricettive; tutela del consumatore; sicurezza nei luoghi di accoglienza.	4	Laurea in Giurisprudenza / Economia del Turismo; oppure Diploma tecnico turistico con esperienza.
2. Tecniche di accoglienza e informazione turistica	Accoglienza clienti; gestione richieste; tecniche di comunicazione interculturale; gestione reclami.	6	Laurea in Scienze del Turismo / Scienze della Comunicazione / Lingue; oppure Diploma Istituto Tecnico per il Turismo.
3. Territorio, patrimonio culturale e ambientale	Conoscenza del territorio locale e regionale; beni culturali e naturali; enogastronomia; itinerari turistici.	6	Laurea in Beni Culturali / Scienze del Turismo / Lettere; oppure Diploma turistico.
4. Tecniche di promozione turistica	Marketing turistico; creazione pacchetti; eventi e manifestazioni; strategie di valorizzazione.	6	Laurea in Economia e Gestione dei Servizi Turistici / Marketing; oppure Diploma tecnico-commerciale/turistico.
5. Strumenti digitali e ICT per il turismo	Portali di prenotazione, CRM turistici, social media, piattaforme e-commerce per servizi turistici.	6	Laurea in Informatica per il Turismo / Economia / Marketing digitale; oppure Diploma informatico o turistico con esperienza.
6. Tecniche di guida e accompagnamento base	Tecniche di illustrazione dei beni; storytelling turistico; gestione piccoli gruppi.	6	Laurea in Scienze del Turismo / Lingue / Beni Culturali; Guida turistica abilitata; oppure Diploma turistico con esperienza.
7. Customer satisfaction e fidelizzazione	Rilevazione bisogni del cliente; questionari di gradimento; gestione	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Economia / Marketing; oppure Diploma

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
	servizi post-soggiorno.		tecnico turistico.

FIGURA: COLLABORARE CON L'ÈQUIPE DI LAVORO NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE (COOPERAZIONE, ORGANIZZAZIONE, COMUNICAZIONE).

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
1. Normativa e sicurezza nel settore ricettivo e ristorativo	Normativa igienico-sanitaria (HACCP), sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08), privacy del cliente.	4	Laurea in Tecniche della Prevenzione / Scienze e Tecnologie Alimentari; oppure Diploma Alberghiero con esperienza HACCP.
2. Organizzazione del lavoro di squadra	Struttura gerarchica in hotel e ristorante; ruoli e responsabilità; procedure operative standard (SOP).	6	Laurea in Economia del Turismo / Scienze del Turismo / Scienze della Comunicazione; oppure Diploma Alberghiero o Tecnico Turistico.
3. Tecniche di comunicazione interna ed esterna	Comunicazione interpersonale; gestione conflitti; collaborazione con colleghi e superiori; rapporto con il cliente.	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Psicologia del Lavoro / Lingue; oppure Diploma Tecnico Turistico/Alberghiero.
4. Gestione operativa dei servizi ricettivi	Procedure di check-in/check-out; gestione prenotazioni; accoglienza cliente; coordinamento con housekeeping e cucina.	6	Laurea in Scienze del Turismo / Economia Aziendale; oppure Diploma Tecnico Turistico/Alberghiero.
5. Gestione operativa dei servizi ristorativi	Preparazione sala/bar; coordinamento con cucina; tecniche base di servizio; gestione tempi.	6	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari / Economia del Turismo; oppure Diploma Alberghiero (sala/bar).
6. Teamworking e problem solving	Tecniche di lavoro di gruppo; gestione emergenze; simulazioni di casi pratici in contesto turistico-ristorativo.	6	Laurea in Psicologia del Lavoro / Scienze della Formazione / Scienze del Turismo; oppure Diploma Alberghiero.
7. Customer satisfaction e qualità dei servizi	Rilevazione gradimento ospiti; tecniche di fidelizzazione; gestione reclami; standard di qualità.	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Economia del Turismo; oppure Diploma Tecnico Turistico/Alberghiero.

FIGURA: ESEGUIRE INTERVENTI COLTURALI SUL TERRENO AGRICOLO (PREPARAZIONE, SEMINA, CONCIMAZIONE, TRATTAMENTI, DISERBO).

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
1. Normativa,	D.Lgs. 81/08 in agricoltura; uso DPI;	4	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali /

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
sicurezza e sostenibilità	gestione rifiuti agricoli; principi di sostenibilità e DNSH.		Tecniche della Prevenzione; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza.
2. Preparazione del terreno	Tecniche di aratura, fresatura, erpicatura; gestione suolo; riduzione compattamento.	6	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario.
3. Semina e trapianto	Tecniche di semina manuale e meccanizzata; densità di semina; trapianto orticole/floricole; cura post-trapianto.	6	Laurea in Scienze Agrarie / Produzioni Vegetali; oppure Diploma Perito Agrario.
4. Concimazione e fertilizzazione	Tipologie di concimi (organici, minerali); epoche e dosaggi; fertirrigazione; normative sull'uso dei fertilizzanti.	6	Laurea in Scienze Agrarie / Chimica Agraria; oppure Diploma Perito Agrario.
5. Irrigazione e gestione idrica	Tecniche irrigue (scorrimento, aspersione, goccia); efficienza idrica; programmazione irrigua; manutenzione impianti.	6	Laurea in Ingegneria Agraria / Scienze Agrarie; oppure Diploma Perito Agrario.
6. Difesa fitosanitaria	Principi di lotta integrata; prodotti fitosanitari; diserbo; normative sull'uso dei fitofarmaci; patentino.	6	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali; abilitazione all'insegnamento sull'uso dei fitofarmaci; oppure Diploma Perito Agrario con patentino.
7. Tecniche innovative	Agricoltura di precisione, utilizzo droni e sensori; gestione dati climatici; tecniche conservative.	6	Laurea in Scienze Agrarie / Ingegneria Agraria / Tecnologie alimentari; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza in agricoltura 4.0.

FIGURA: CURARE E MANUTENERE AREE VERDI, PARCHI E GIARDINI (ATTIVITÀ DI POTATURA, IRRIGAZIONE, SEMINA, DIFESA, ARREDO VERDE).

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
1. Normativa, sicurezza e sostenibilità ambientale	D.Lgs. 81/08 in ambito verde; uso corretto DPI; gestione rifiuti verdi; principi Agenda 2030 e DNSH.	4	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali / Tecniche della Prevenzione; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza in sicurezza.
2. Botanica e riconoscimento specie ornamentali	Classificazione piante ornamentali, arboree e arbustive; ciclo vegetativo; esigenze colturali.	6	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario / Agronomo.
3. Preparazione del terreno e semina	Tecniche di lavorazione del suolo; scelta sementi; semina e	6	Laurea in Scienze Agrarie / Produzioni Vegetali; oppure Diploma Perito Agrario.

Modulo	Contenuti principali	Ore	Titolo di studio richiesto docente
tappeti erbosi	manutenzione del prato.		
4. Tecniche di potatura e cura delle piante	Potatura piante ornamentali e arboree; principi di arboricoltura; attrezzature manuali e meccaniche.	6	Laurea in Scienze Forestali / Agrarie; oppure Diploma Perito Agrario con abilitazione all'uso motosega.
5. Irrigazione e gestione idrica	Tipologie di impianti (goccia, pioggia, automatizzati); programmazione irrigua; manutenzione impianti.	6	Laurea in Ingegneria Agraria / Scienze Agrarie; oppure Diploma Perito Agrario.
6. Difesa fitosanitaria del verde	Malattie e parassiti; lotta integrata e biologica; prodotti fitosanitari; normative e patentino.	6	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali; abilitazione insegnamento uso fitofarmaci; oppure Diploma Perito Agrario con patentino.
7. Arredo e progettazione del verde urbano	Elementi di design del verde; siepi, aiuole, fioriere; manutenzione arredi e spazi pubblici.	6	Laurea in Architettura del Paesaggio / Scienze Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza in progettazione del verde.

4. Termini e modalità di presentazione della candidatura

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, pena inammissibilità:

- Allegato 1 - Domanda di partecipazione selezione docenti;
- Allegato 2- Autocertificazione, sottoscritta ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000, attestante i titoli e i requisiti del soggetto candidato;
- Allegato 3 - Privacy
- Curriculum vitae, esclusivamente in formato Europeo, da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterranno opportune;
- copia del documento d'identità in corso di validità e del Codice Fiscale

La superiore documentazione dovrà essere indirizzata a: IL RUSCELLO SCS – Via Sciacca - 92019 Sciacca (AG) e **dovrà pervenire, pena inammissibilità, entro il 30 agosto 2025**, esclusivamente con le seguenti modalità:

- Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo: ilruscellosoccoop@legalmail.it, recante nell'oggetto la seguente dicitura: "Domanda di partecipazione selezione docenti - Avviso 6/2025". I file allegati al messaggio di posta elettronica dovranno essere in formato PDF;
- *revi manu* in una busta chiusa, recante all'esterno la dicitura "Domanda di partecipazione selezione docenti - Avviso 6/2025".

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dal Bando. Il rispetto del

termine di presentazione delle domande consegnate *brevi manu* verrà accertata dall'Ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data di acquisizione. L'apertura al pubblico degli uffici è prevista dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 13.00.

Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 4 comma 1 lettera d) del D. Lgs. 196/03 e del Regolamento UE n. 2016/679, nei limiti, per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

Sono ritenute nulle le domande d'iscrizione pervenute oltre il termine, prive di sottoscrizione, mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

5. Commissione e criteri di valutazione

L'Ente procederà con specifico atto alla nomina della Commissione di valutazione. Saranno valutati solamente i titoli afferenti la tipologia dell'intervento.

La selezione, previa verifica della documentazione allegata all'istanza, avverrà secondo le seguenti modalità:

- Valutazione e comparazione dei curriculum vitae dei candidati, finalizzata all'assegnazione di un punteggio scaturente dai criteri di cui alla griglia di valutazione più avanti riportata;
- Eventuale svolgimento, in presenza o in modalità telematica, di un colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale, volto ad approfondire le informazioni curriculari e a valutare:
 - L'esperienza formativa e professionale, sotto il profilo della coerenza con il modulo per cui ci si candida,
 - La disponibilità a impegnarsi a svolgere la docenza secondo le esigenze connesse alla calendarizzazione delle lezioni;
 - Le capacità, proprie del ruolo, di gestione e animazione di gruppi, di ascolto, di interpretazione delle reazioni dell'aula, di motivazione all'apprendimento.

La selezione sarà effettuata tenendo conto dei sotto elencati criteri:

Griglia di valutazione del personale

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
Titolo di Studio	Laurea vecchio ordinamento inerente la tipologia del profilo professionale	Non cumulabile con altre lauree	15
	Laurea breve inerente la tipologia del profilo professionale	Non cumulabile con altre lauree	10
	Diploma di scuola media superiore		5
Titoli vari	Titolo legalmente riconosciuto come: Corsi di formazione, Corsi di specializzazione, Corsi di alta formazione, Corsi di perfezionamento post-laurea, etc...	1 punti per ogni titolo (max 5 Titoli)	5

Esperienza Didattica	Esperienza di docenza nell'ambito del modulo d'interesse	2 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	20
Esperienza Professionale	Esperienza professionale nell'ambito del modulo d'interesse	2 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	20
Colloquio	Colloquio approfondito al fine di individuare la corrispondenza tra caratteristiche del soggetto e profilo professionale e il campo di attività richiesto	*	25
TOTALE PUNTI			100

6.Procedura ed esiti della selezione

Verificato il possesso dei requisiti di cui al precedente art. 3 e la documentazione prodotta, la Commissione procederà all'istruttoria per la valutazione dei titoli, che determinerà l'assegnazione di specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile o necessario, a convocare i candidati per lo svolgimento, in presenza o in modalità telematica, del colloquio.

La convocazione sarà effettuata all'indirizzo mail indicato nell'istanza di partecipazione; l'Ente declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione della convocazione imputabile a problemi di carattere tecnico della casella di posta del destinatario.

A conclusione degli eventuali colloqui, la Commissione provvederà a stilare la graduatoria finale degli idonei. A parità di punteggio fra più soggetti in esito alla complessiva procedura di selezione e valutazione, sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo, in subordine all'anzianità di servizio e, a parità delle prime due condizioni, all'anzianità anagrafica.

Gli esiti della selezione saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca presso la sede della Associazione IL RUSCELLO sita a SCIACCA (AG) in VIA SARNO 4 nonché mediante pubblicazione sul sito www.ilruscellocoop.it; dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di 3 giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni. La Commissione valuterà le eventuali osservazioni pervenute e procederà a stilare le graduatorie definitive.

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.

7.Conferimento degli incarichi

Il punteggio riportato in esito alla selezione non produrrà, di per sé, l'automatica assegnazione dell'incarico. 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'incarico di lavoro sarà stipulato nelle forme previste dalla normativa vigente e in coerenza con il Vademecum

FSE della Regione Siciliana e Vademecum UCS e con le direttive dell'Amministrazione Regionale. La costituzione del rapporto di lavoro è condizionata all'effettivo avvio e svolgimento delle attività.

Le risorse umane selezionate saranno invitate dall'Ente a stipulare il contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrare nel profilo, nell'area e nel livello economico, secondo la disciplina prevista dal CCNL della Formazione Professionale vigente al momento dell'assunzione o dal contratto di prestazione professionale (per i titolari di Partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le normative vigenti). 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, 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.

8. Pubblicazione del Bando

Del presente Bando viene dato avviso pubblico mediante trasmissione al CPI competente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, nonché mediante pubblicazione sul sito www.ilruscellocoop.it

9. Trattamento dei dati personali

Nella gestione delle domande di iscrizione di cui al presente Bando, IL RUSCELLO SCS 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.

Sciacca (AG), lì 21/08/2025

IL RUSCELLO Soc. Coop. Soc.
Via Sarno, 4
92019 SCIACCA (AG)
Part. IVA 02676760842

Il Legale Rappresentante





VIA SARNO 4 – SCIACCA (AG)

Tel. 0925.960042 E-mail ilruscello2017@gmail.com

ALLEGATO 1
DOMANDA DI PARTECIPAZIONE SELEZIONE DOCENTI

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
Avviso pubblico n.6/2025
per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori -GOL"
Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi
formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo,
l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori
D.D.G. n. 679 del 26/05/2025

La/il sottoscritta/o

_____ -
cognome e nome della/del richiedente

- sesso F ☐ M ☐

- nata/o a _____ (Prov. _____) il

Comune o Stato estero di nascita

sigla

- residente a _____ (_____)
Comune di residenza *CAP* *sigla Prov.*

via/piazza _____

- domiciliata/o a _____
se il domicilio è diverso dalla residenza *CAP*

via/piazza _____ n.

- codice fiscale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- cittadinanza _____ seconda cittadinanza _____

- telefono _____ / _____ / _____

- indirizzo di posta elettronica / posta elettronica certificata (PEC)

CHIEDE

a codesto spettabile Ente di partecipare (barrare il profilo d'interesse) alla selezione del bando di cui in oggetto in qualità di docente:

a) MODULI COMUNI (P1, P2, P3) – COMPETENZE TRASVERSALI

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
Competenze Digitali	40h	Laurea in Informatica / Ingegneria / Scienze dell'Informazione o Diploma tecnico informatico	
Lingua Inglese (CEFR A2)	40h	Laurea in Lingue / Mediazione Linguistica	
Sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/08)	24h	Laurea in Tecniche della Prevenzione / Ingegneria	
Competenze Green / Ambiente	16h	Laurea in Scienze Ambientali / Economia Sociale / Tecnico della prevenzione	

b) MODULI TECNICO-PROFESSIONALI (P3 – RESKILLING)

Figura: Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei processi di produzione agricola, zootecnica, florovivaistica, forestale.

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
1. Normativa e sicurezza sul lavoro in agricoltura	6	Laurea in Tecniche della Prevenzione / Ingegneria della Sicurezza / Scienze Agrarie; in alternativa Diploma Perito Agrario con abilitazione RSPP.	
2. Macchine e attrezzature agricole	8	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie / Forestali / Ingegneria Meccanica; oppure Diploma Perito Agrario / Meccanico.	
3. Conduzione in sicurezza di macchine agricole e forestali	8	Diploma Perito Agrario / Istituto Tecnico Agrario; oppure Laurea in Scienze Agrarie / Forestali.	
4. Impianti e strutture aziendali	6	Laurea in Ingegneria Agraria / Ambientale / Civile; oppure Diploma Perito Agrario / Geometra.	
5. Tecniche di produzione vegetale	6	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario.	
6. Tecniche di produzione zootecnica e forestale	6	Laurea in Medicina Veterinaria / Scienze Zootecniche / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario indirizzo zootecnico/forestale.	

FIGURA: PARTECIPARE AL PROCESSO DI VENDITA (ACCOGLIENZA CLIENTE, PROMOZIONE, GESTIONE CASSA, FIDELIZZAZIONE).

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
1. Normativa e sicurezza nei luoghi di vendita	4	Laurea in Giurisprudenza / Economia / Tecniche della Prevenzione; oppure Diploma in ambito economico-commerciale con esperienza.	
2. Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Psicologia / Economia; oppure Diploma tecnico-commerciale.	
3. Tecniche di vendita e marketing operativo	8	Laurea in Economia e Commercio / Marketing; oppure Diploma in ambito commerciale con esperienza documentata.	
4. Strumenti digitali per le vendite	6	Laurea in Informatica per l'Impresa / Economia / Marketing digitale; oppure Diploma informatico/economico.	
5. Gestione cassa e operazioni amministrative	6	Laurea in Economia Aziendale / Scienze dell'Amministrazione; oppure Diploma Ragioneria/AFM.	
6. Organizzazione del punto vendita e gestione magazzino	6	Laurea in Economia e Gestione Aziendale / Logistica; oppure Diploma Perito Commerciale o AFM.	
7. Customer satisfaction e post-vendita	4	Laurea in Economia / Marketing / Scienze della Comunicazione; oppure Diploma commerciale con esperienza.	

FIGURA: ATTUARE LA MANUTENZIONE DEL SISTEMA INFORMATICO (HARDWARE, SOFTWARE, RETI).

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
1. Normativa e sicurezza informatica	4	Laurea in Informatica / Ingegneria Informatica / Sicurezza informatica; in alternativa Diploma Perito Informatico.	
2. Architettura del sistema informatico	6	Laurea in Ingegneria Informatica / Elettronica; oppure Diploma Perito Informatico / Elettronico.	
3. Sistemi operativi e software	8	Laurea in Informatica / Ingegneria Informatica; oppure Diploma Perito Informatico.	
4. Reti e connettività	8	Laurea in Ingegneria delle Telecomunicazioni / Informatica; oppure Diploma Perito Informatico / TLC.	
5. Diagnostica e manutenzione preventiva	6	Laurea in Informatica / Ingegneria Informatica; oppure Diploma Perito Informatico.	
6. Assistenza tecnica e help desk	8	Laurea in Informatica / Scienze e Tecnologie della Comunicazione; oppure Diploma Perito Informatico con esperienza documentata.	

FIGURA: RENDERE FRUIBILI LE OPPORTUNITÀ ED I SERVIZI TURISTICI DISPONIBILI (ACCOGLIENZA, INFORMAZIONE, PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA).

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
1. Normativa e sicurezza nel settore turistico	4	Laurea in Giurisprudenza / Economia del Turismo; oppure Diploma tecnico turistico con esperienza.	
2. Tecniche di accoglienza e informazione turistica	6	Laurea in Scienze del Turismo / Scienze della Comunicazione / Lingue; oppure Diploma Istituto Tecnico per il Turismo.	
3. Territorio, patrimonio culturale e ambientale	6	Laurea in Beni Culturali / Scienze del Turismo / Lettere; oppure Diploma turistico.	
4. Tecniche di promozione turistica	6	Laurea in Economia e Gestione dei Servizi Turistici / Marketing; oppure Diploma tecnico-commerciale/turistico.	
5. Strumenti digitali e ICT per il turismo	6	Laurea in Informatica per il Turismo / Economia / Marketing digitale; oppure Diploma informatico o turistico con esperienza.	
6. Tecniche di guida e accompagnamento base	6	Laurea in Scienze del Turismo / Lingue / Beni Culturali; Guida turistica abilitata; oppure Diploma turistico con esperienza.	
7. Customer satisfaction e fidelizzazione	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Economia / Marketing; oppure Diploma tecnico turistico.	

FIGURA: ESEGUIRE INTERVENTI CULTURALI SUL TERRENO AGRICOLO (PREPARAZIONE, SEMINA, CONCIMAZIONE, TRATTAMENTI, DISERBO).

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
1. Normativa, sicurezza e sostenibilità	4	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali / Tecniche della Prevenzione; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza.	
2. Preparazione del terreno	6	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario.	
3. Semina e trapianto	6	Laurea in Scienze Agrarie / Produzioni Vegetali; oppure Diploma Perito Agrario.	
4. Concimazione e fertilizzazione	6	Laurea in Scienze Agrarie / Chimica Agraria; oppure Diploma Perito Agrario.	
5. Irrigazione e gestione idrica	6	Laurea in Ingegneria Agraria / Scienze Agrarie; oppure Diploma Perito Agrario.	
6. Difesa fitosanitaria	6	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali; abilitazione all'insegnamento sull'uso dei fitofarmaci; oppure Diploma Perito Agrario con patentino.	
7. Tecniche innovative	6	Laurea in Scienze Agrarie / Ingegneria Agraria / Tecnologie alimentari; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza in agricoltura 4.0.	

FIGURA: CURARE E MANUTENERE AREE VERDI, PARCHI E GIARDINI (ATTIVITÀ DI POTATURA, IRRIGAZIONE, SEMINA, DIFESA, ARREDO VERDE).

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
1. Normativa, sicurezza e sostenibilità ambientale	4	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali / Tecniche della Prevenzione; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza in sicurezza.	
2. Botanica e riconoscimento specie ornamentali	6	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario / Agronomo.	
3. Preparazione del terreno e semina tappeti erbosi	6	Laurea in Scienze Agrarie / Produzioni Vegetali; oppure Diploma Perito Agrario.	
4. Tecniche di potatura e cura delle piante	6	Laurea in Scienze Forestali / Agrarie; oppure Diploma Perito Agrario con abilitazione all'uso motosega.	
5. Irrigazione e gestione idrica	6	Laurea in Ingegneria Agraria / Scienze Agrarie; oppure Diploma Perito Agrario.	
6. Difesa fitosanitaria del verde	6	Laurea in Scienze Agrarie / Forestali; abilitazione insegnamento uso fitofarmaci; oppure Diploma Perito Agrario con patentino.	
7. Arredo e progettazione del verde urbano	6	Laurea in Architettura del Paesaggio / Scienze Agrarie / Forestali; oppure Diploma Perito Agrario con esperienza in progettazione del verde.	

FIGURA: COLLABORARE CON L'ÈQUIPE DI LAVORO NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE (COOPERAZIONE, ORGANIZZAZIONE, COMUNICAZIONE).

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto al docente	Segnare con una X
1. Normativa e sicurezza nel settore ricettivo e ristorativo	4	Laurea in Tecniche della Prevenzione / Scienze e Tecnologie Alimentari; oppure Diploma Alberghiero con esperienza HACCP.	
2. Organizzazione del lavoro di squadra	6	Laurea in Economia del Turismo / Scienze del Turismo / Scienze della Comunicazione; oppure Diploma Alberghiero o Tecnico Turistico.	
3. Tecniche di comunicazione interna ed esterna	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Psicologia del Lavoro / Lingue; oppure Diploma Tecnico Turistico/Alberghiero.	
4. Gestione operativa dei servizi ricettivi	6	Laurea in Scienze del Turismo / Economia Aziendale; oppure Diploma Tecnico Turistico/Alberghiero.	
5. Gestione operativa dei servizi ristorativi	6	Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari / Economia del Turismo; oppure Diploma Alberghiero (sala/bar).	
6. Teamworking e problem solving	6	Laurea in Psicologia del Lavoro / Scienze della Formazione / Scienze del Turismo; oppure Diploma Alberghiero.	
7. Customer satisfaction e qualità dei servizi	6	Laurea in Scienze della Comunicazione / Economia del Turismo; oppure Diploma Tecnico Turistico/Alberghiero.	

Il sottoscritto consapevole che ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali

DICHIARA

- Essere cittadino italiano o di uno stato facente parte della Comunità Europea;
- Essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____;
- Essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- non aver riportato condanne penali;
- non aver procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- non essere stato dichiarato decaduto da un impegno 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;
- essere in possesso del titolo di studio di _____;
- di essere/non essere iscritto all'Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale di cui alla L.R. n. 24 del 6 marzo 1976;
- di essere/non essere iscritto all'elenco degli Operatori della formazione professionale;
- di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e

condizioni previste dal medesimo.

Altresì dichiara

che ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 i dati sopra riportati e quelli nel curriculum vitae sono veritieri e corrispondono alla situazione di fatto e di diritto alla data della presente

Si allega

- Curriculum vitae in formato Europeo firmato
- Copia del documento di identità in corso di validità e del codice fiscale

_____li_____

Firma _____



VIA SARNO 4 – SCIACCA (AG)

Tel. 0925,960042 E-mail ilruscello2017@gmail.com

ALLEGATO 2
AUTOCERTIFICAZIONE ATTESTANTE I TITOLI E I REQUISITI DEL SOGGETTO CANDIDATO

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
Avviso pubblico n.6/2025
per l'attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)
Programma "Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori -GOL"
Aggiornamento del Catalogo regionale dell'offerta formativa per la realizzazione di percorsi
formativi mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo,
l'aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori
D.D.G. n. 679 del 26/05/2025

AUTOCERTIFICAZIONE TITOLI E REQUISITI

Il sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ Prov. _____ Il _____

Codice Fiscale _____ P. Iva _____

Residente in _____ Prov. _____

Via _____ C.A.P. _____

Telefono Abitazione _____ Cellulare _____

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole che ai sensi dell'art. 76 del DPR n. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice Penale

DICHIARA

di essere in possesso dei seguenti titoli di studio e dei requisiti sottoelencati come da curriculum allegato:

Titolo di studio:

Titoli legalmente riconosciuti:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

Esperienza Didattica:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Esperienza Professionale:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

☐ Iscrizione Albo di cui alla L.R. n. 24 del 06 marzo 1976

☐ elenco:regionale Formatori

Altro:

_____li_____

Firma _____

**INFORMATIVA SULLA
PRIVACY DOMANDA DI
ISCRIZIONE ALLIEVI
Avviso pubblico n.6/2025**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 (GDPR) sulla tutela dei dati personali, la informiamo che i dati personali da Lei forniti o comunque acquisiti all'atto della iscrizione saranno trattati da IL RUSCELLO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE nel rispetto della normativa vigente e della sicurezza del trattamento ex art. 32 GDPR.

Titolare del Trattamento

IL RUSCELLO SCS
VIA SARNO 4 – SCIACCA 8ag9
Tel 0925.960042
ilruscello2017@gmail.com

Dati oggetto del trattamento

I dati personali trattati sono dati anagrafici e di contatto forniti o ricevuti dall'interessato a titolo esemplificativo in occasione di: incontri presso gli uffici del Titolare, telefonate o e-mail, perfezionamento di schede di preiscrizione a corsi di formazione, eventi e altre iniziative organizzate dal Titolare, richieste di attivazione di tirocini e altri servizi connessi alla realizzazione dell' **Avviso "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**. I dati sono connessi all'instaurazione e alla gestione del servizio richiesto e qualificati come dati personali ai sensi del GDPR 2016/679 e dalla normativa nazionale vigente. In relazione al tipo di servizio richiesto l'azienda potrà trattare anche dati che la legge definisce "sensibili" in quanto idonei a rilevare ad esempio:

- a) uno stato generale di salute
- b) appartenenza a minoranze etniche o convinzioni religiose;
- c) informazioni di carattere giudiziario

Finalità del trattamento

La raccolta ed il trattamento dei dati personali sono effettuati:

- a) per la fruizione dei servizi richiesti al Titolare (es. presentazione della scheda di preiscrizione, partecipazione ai corsi di formazione, eventi, servizi finalizzati all'inserimento lavorativo);
- b) dare esecuzione presso enti pubblici o privati agli adempimenti connessi o strumentali al servizio fornito (es. comunicazione a Inail, medico competente...);
- c) per dare esecuzione agli obblighi previsti da Leggi, regolamenti o dalla normativa comunitaria nonché per ottemperare a provvedimenti emanati da pubbliche autorità a ciò legittimate o da organi di vigilanza e di controllo a cui è soggetto il Titolare;
- d) per dare corso agli adempimenti richiesti dagli Enti finanziatori (es. Regione, Provincia, Fondi Interprofessionali, verifiche ispettive da parte di organismi da questi individuati...);
- e) per gli adempimenti connessi alla gestione amministrativa dei progetti finanziati;
- f) per finalità accessorie quali le news alert via e – mail o via sms in riferimento, ad esempio a casi di comunicazione per eventi data breach;
- g) in forma anonima per effettuare statistiche e ricerche di mercato;

L'eventuale raccolta e trattamento delle immagini è effettuata previa acquisizione di specifico consenso per le attività di pubblicizzazione a mezzo stampa, sito Web e social network dei servizi erogati dal Titolare.

Modalità di trattamento.

I dati personali verranno trattati in forma cartacea, informatizzata e telematica ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui potranno accedere, e quindi venirne a conoscenza, gli addetti espressamente designati dal Titolare quali Responsabili ed Autorizzati del trattamento dei dati personali, che potranno effettuare operazioni di consultazione,

utilizzo, elaborazione, raffronto ed ogni altra opportuna operazione anche automatizzata nel rispetto delle disposizioni di legge necessarie a garantire, tra l'altro, la riservatezza e la sicurezza dei dati nonché l'esattezza, l'aggiornamento e la pertinenza dei dati nel rispetto alle finalità dichiarate.

Luogo di trattamento.

I dati vengono trattati ed archiviati presso la sede operativa del Titolare. Possono inoltre essere trattati, per conto del Titolare, da professionisti e/o società incaricate di svolgere attività tecniche, di sviluppo, gestionali e amministrativo - contabili.

Natura del conferimento dei dati – Base giuridica del trattamento

Il conferimento dei dati e il relativo trattamento sono obbligatori in relazione alle finalità per le quali sono raccolti in quanto necessari e funzionali agli adempimenti contrattuali, amministrativi e legali; ne consegue che l'eventuale rifiuto a fornire i dati per tali finalità determinerà l'impossibilità della Titolare a dar corso ai servizi, ai rapporti contrattuali medesimi e agli obblighi di legge.

Destinatari dei dati.

Ferme restando le comunicazioni eseguite in adempimento di obblighi di legge e contrattuali, tutti i dati raccolti ed elaborati potranno essere comunicati in Italia e trasferiti all'estero esclusivamente per le finalità sopra specificate a:

- a) Regione Sicilia (Portali regionali dell'accreditamento e altri portali connessi all'erogazione dei servizi di formazione e loro rendicontazione...), e altri enti finanziatori dell'**Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027** organismi ispettivi da questi individuati;
- b) Enti pubblici (INPS, INAIL, Direzione provinciale del lavoro, Uffici fiscali, Enti ed Amministrazioni Pubbliche e Locali, etc.);
- c) Persone Fisiche, Giuridiche, sia Private che Pubbliche, Enti e Associazioni in forza degli adempimenti previsti ex L. 81/08 e/o di Leggi e Regolamenti anche Regionali e/o Locali (anche di dati sanitari e giuridici);
- f) Società di assicurazioni e Istituti di credito e Studi legali (in presenza di contenziosi);
- g) Partner di progetto,
- h) Membri delle commissioni ed esami

Inoltre, nella gestione dei suoi dati possono venire a conoscenza degli stessi le seguenti categorie di incaricati interni ed esterni individuati per iscritto:

- Dipendenti/collaboratori di Global che, sulla base dei ruoli e delle mansioni lavorative espletate, sono stati legittimati a trattare i dati, formati a farlo nei limiti delle loro competenze ed in conformità alle istruzioni ad essi impartite dal Titolare;
- Professionisti o Società di servizi per l'amministrazione e gestione aziendale che operino per conto della nostra azienda compresa la gestione dei sistemi informativi e del Sito Web.

L'elenco dettagliato dei soggetti esterni che trattano dati per conto del titolare è disponibile facendone richiesta a ilruscello2017@gamil.com. L'accesso a tali dati è subordinato alla valutazione della legittimità della richiesta.

Trasferimento dei dati

Il Titolare del trattamento non trasferisce i dati personali in Paesi Terzi o a organizzazioni internazionali.

Periodo di conservazione dei dati

Il titolare del trattamento conserva e tratta i dati personali per il tempo necessario ad adempiere alle finalità indicate. Successivamente i dati personali saranno conservati e non ulteriormente trattati secondo quanto viene documentato nel nostro registro dei trattamenti. Il periodo di conservazione può variare in modo significativo in base a: le finalità, il tipo di dato trattato, gli obblighi di legge; nel caso in cui i dati fossero trattati nell'ambito di un progetto finanziato, i tempi di conservazione potrebbero essere subordinati a quanto previsto dal bando dell'ente finanziatore. Quando non è più necessario conservare i dati personali questi verranno cancellati o deindicizzati o distrutti in modo sicuro.

Diritti degli interessati

In relazione ai predetti trattamenti potranno essere da Lei esercitati i diritti di cui al Capo III del Regolamento EU n. 679/2016 agli art. 15 – 22, che comprendono:

- ottenere la conferma circa l'esistenza o meno di dati che La riguardano;
- conoscere l'origine dei dati, la logica e la finalità su cui si basa il trattamento;
- ottenere l'accesso, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco di dati trattati in violazione di Legge, l'aggiornamento, la limitazione, la rettifica, la revoca, la portabilità e l'integrazione dei dati stessi;
- opporsi, per motivi legittimi, al trattamento dei dati stessi;
- proporre reclamo a un'autorità di controllo ex art. 77 del Regolamento EU n. 679/2016 (<https://www.garanteprivacy.it/web/guest/home/docweb/-/docweb-display/docweb/4535524>)
- rivolgendosi al Titolare del trattamento, i cui dati di contatto sono riportati nella presente informativa

Ulteriori informazioni in ordine al trattamento ed alla comunicazione di dati previsti direttamente o altrimenti acquisiti potranno essere richieste ai recapiti sopra riportati. Il presente avviso naturalmente non esclude che altre informazioni siano date anche oralmente agli interessati al momento della raccolta dei dati.

Avendo preso visione dell'allegata informativa, il sottoscritto _____
presta il consenso al trattamento dei propri dati personali per le finalità indicate.

Luogo..... Data

Firma leggibile