

**AVVISO 7/2023 - 2<sup>A</sup> FINESTRA (2025-2026) per la Realizzazione di percorsi  
formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del  
PR Sicilia FSE 2021-2027**

**BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI SEDE DI BORGETTO (PA)**

**Area Professionale/Sotto-area Professionale  
Cultura informazione e tecnologie informatiche /Servizi Informatica**

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso       | Prerequisiti di ingresso- / Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
| CS5116   | ED43373        | Operatore informatico di risorse web | Scuola secondaria di I grado                          | Qualifica         | Borgetto (PA)           | SI                       | 554       | 111      | 15                                   |

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Meccanica impianti e costruzione /Edilizia**

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso                | Prerequisiti di ingresso- / Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
| CS8017   | ED32675        | Tecnico di sistemi cad - edile architettonico | Scuola secondaria di II grado/Qualifica professionale | Specializzazione  | Borgetto (PA)           | SI                       | 654       | 131      | 15                                   |

### Area Professionale/Sotto-area Professionale

#### Meccanica impianti e costruzione / Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso    | Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
| CS7572   | ED31262        | Addetto impianti elettrici civili | Scuola secondaria di I grado                         | Qualifica         | Borgetto (PA)           | SI                       | 554       | 111      | 15                                   |

### Area Professionale/Sotto-area Professionale

#### Servizi alla persona / Servizi di educazione e formazione

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso | Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo  | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
| CS5111   | ED43370        | Animatore servizi all'infanzia | Scuola secondaria di II grado/Qualifica professionale | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 854       | 171      | 15                                   |

### Area Professionale/Sotto-area Professionale

#### Servizi alla persona / Servizi socio sanitari

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso | Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|--------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
| CS5110   | ED31280        | Operatore socio assistenziale  | Scuola secondaria di I grado                         | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 754       | 151      | 15                                   |

|        |         |                                                             |                                                     |                  |               |    |     |     |    |
|--------|---------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|---------------|----|-----|-----|----|
| CS5112 | ED43371 | Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili | Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale | Specializzazione | Borgetto (PA) | si | 954 | 191 | 15 |
|--------|---------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|---------------|----|-----|-----|----|

#### Area Professionale/Sotto-area Professionale

##### Servizi alla persona / Servizi alla persona

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso   | Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|----------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
| CS5115   | ED43372        | Operatore del benessere Estetica | Scuola secondaria di I grado/Nessuna scolarità       | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 1854      | 371      | 15                                   |

#### Area Professionale/Sotto-area Professionale

##### Servizi commerciali /-Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso | Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|--------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
|----------|----------------|--------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|

|        |         |                                     |                              |           |               |    |     |     |    |
|--------|---------|-------------------------------------|------------------------------|-----------|---------------|----|-----|-----|----|
| CS5122 | ED43374 | Addetto amministrativo segretariale | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | Borgetto (PA) | si | 654 | 131 | 15 |
| CS5123 | ED43380 | Addetto magazzino e logistica       | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | Borgetto (PA) | si | 554 | 111 | 15 |
| CS5123 | ED43375 | Addetto magazzino e logistica       | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | Borgetto (PA) | si | 554 | 111 | 15 |
| CS9519 | ED44465 | Addetto Vendite                     | Scuola secondaria di I grado | Qualifica | Borgetto (PA) | si | 554 | 111 | 15 |

### Area Professionale/Sotto-area Professionale

#### Servizi commerciali /-Trasporti

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso | Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dur a ore : | giorna te | N° destinat ari ammissi bili (allievi) |
|----------|----------------|--------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-------------|-----------|----------------------------------------|
| CS8004   | ED32639        | Operatore di scalo             | Scuola secondaria di I grado                         | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 554         | 111       | 15                                     |
| CS8004   | ED43363        | Operatore di scalo             | Scuola secondaria di I grado                         | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 554         | 111       | 15                                     |

**Area Professionale/Sotto-area Professionale**

**Turismo e sport / Servizi turistici**

| ID corso | ID Edizione n. | Titolo denominazione del corso                                    | Prerequisiti di ingresso-/ Titolo di ingresso minimo | Titolo conseguito | Sede del corso (comune) | Stage in impresa (SI/NO) | Dura ore: | giornate | N° destinatari ammissibili (allievi) |
|----------|----------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------------|-----------|----------|--------------------------------------|
| CS5125   | ED43376        | Collaboratore di cucina                                           | Scuola secondaria di I grado                         | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 554       | 111      | 15                                   |
| CS5126   | ED43377        | Collaboratore di sala e bar                                       | Scuola secondaria di I grado                         | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 554       | 111      | 15                                   |
| CS5127   | ED43378        | Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative | Scuola secondaria di I grado                         | Qualifica         | Borgetto (PA)           | si                       | 654       | 136      | 15                                   |
| CS5128   | ED43379        | Tecnico di accoglienza turistica                                  | Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale  | Specializzazione  | Borgetto (PA)           | Si                       | 654       | 136      | 15                                   |

**FINALITA' DELL'INTERVENTO**

L'avviso si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento dei 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.

- Visto il D.D.G. 1095 del 11/10/2023 –Decreto di approvazione dell'avviso 7/2023 PR FSE + SICILIA 2021-2027
- Visto i D.D.G. N. 1210 del 31/10/2023 e N. 1319 del 17/11/2023 –Decreti di revisione dell'Avviso n. 7/2023 " Costituzione del Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: amministrazione@enfagapalermo.it – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



Cofinanziato  
dall'Unione europea



**REGIONE  
SICILIANA**



Visto il D.D.S. 579 del 29/04/2025 Decreto di accertamento in entrata a valere sul PR FSE+ Sicilia 2021-2027 per l'Avviso 7/2023 2<sup>a</sup> finestra biennio 2025 2026, Priorità 2 – Obiettivo Specifico ESO 4.7 ;

- Visto il D.D.G. 928 del 17/07/2025 Decreto di revisione dell'Avviso n. 7/2023 “ Costituzione del Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027 -. Apertura Seconda Finestra (2025/2026)

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso, le persone disoccupate, inoccupate e inattive ,in possesso, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, dei seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- I destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo da attivare, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni

In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

---

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



#### ARTICOLAZIONE MODULI FORMATIVI/COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI DEI CORSI

##### CS5116ED43373 "OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB " EQF3

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo                   | Ore d'aula previste | Ore FAD /E-learning previste | Ore stage  | Totale ore |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|------------|
| Utilizzare l'ambiente operativo                                              | 140                 | 0                            | 100        |            |
| Utilizzare le risorse del Web                                                | 160                 | 0                            | 100        |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie) | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)           | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)                       | 30                  | 0                            | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                     | <b>354</b>          | <b>0</b>                     | <b>200</b> | <b>554</b> |

##### CS8017ED32675- Tecnico di sistemi cad - edile architettonico

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo                                | Ore d'aula previste | Ore FAD /E-learning previste | Ore stage | Totale ore |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|-----------|------------|
| Analizzare le specifiche tecniche del progetto per contestualizzare soluzioni progettuali | 60                  | 0                            | 30        |            |
| Realizzare gli elaborati grafici bidimensionali di disegni edili e                        | 100                 | 0                            | 70        |            |

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)

|                                                                        |            |          |            |            |
|------------------------------------------------------------------------|------------|----------|------------|------------|
| architettonici                                                         |            |          |            |            |
| Realizzare i modelli tridimensionali di disegni edili e architettonici | 100        | 0        | 70         |            |
| Applicare le tecniche di rendering                                     | 50         | 0        | 35         |            |
| Produrre il materiale tecnico edile architettonico                     | 50         | 0        | 35         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                                 | 12         | 0        | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica                                           | 12         | 0        | 0          |            |
| Lingua straniera                                                       | 30         | 0        | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                               | <b>414</b> | <b>0</b> | <b>240</b> | <b>654</b> |

### CS7572ED31262- "Addetto impianti elettrici civili" EQF 2

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo                                                                                                                      | Ore d'aula previste | Ore FAD /E-learning previste | Ore stage  | Totale ore |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|------------|
| Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico                                | 100                 | 0                            | 50         |            |
| Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali                                                                                                     | 80                  | 0                            | 50         |            |
| Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche | 120                 | 0                            | 100        |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                                                                                                                                          | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica                                                                                                                                                    | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Lingua straniera                                                                                                                                                                | 30                  | 0                            | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                                                                                        | <b>354</b>          | <b>0</b>                     | <b>200</b> | <b>554</b> |

**CS5111ED43370 "Animatore servizi all'infanzia" EQF 3**

| Moduli formativi/<br>competenze tecnico<br>professionali profilo            | Ore<br>d'aula<br>previste | Ore FAD<br>/E-<br>learning<br>previste | Ore stage  | Totale ore |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|------------|------------|
| Soddisfare i bisogni primari del bambino                                    | 180                       | 0                                      | 80         |            |
| Garantire la sicurezza del bambino                                          | 50                        | 0                                      | 60         |            |
| Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi                 | 90                        | 0                                      | 80         |            |
| Individuare attività ludiche e di animazione                                | 80                        | 0                                      | 50         |            |
| Progettare attività ludiche e di animazione                                 | 80                        | 0                                      | 50         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(competenze trasversali obbligatorie) | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica(competenze trasversali obbligatorie)           | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Lingua straniera(competenze trasversali obbligatorie)                       | 30                        | 0                                      | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                    | <b>534</b>                | <b>0</b>                               | <b>320</b> | <b>854</b> |



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CS5110ED31280 "Operatore socio assistenziale" – OSA - EQF 3**

| Moduli formativi/<br>competenze tecnico<br>professionali profilo                                                          | Ore<br>d'aula<br>previste | Ore FAD<br>/E-<br>learning<br>previste | Ore stage  | Totale ore |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|------------|------------|
| Assistere la persona nella<br>soddisfazione dei bisogni primari e<br>nella gestione degli interventi<br>igienico-sanitari | 60                        | 0                                      | 70         |            |
| Supportare la persona nelle attività<br>domestico alberghiere e igienico<br>ambientali                                    | 60                        | 0                                      | 70         |            |
| Gestire dinamiche di relazione<br>d'aiuto                                                                                 | 60                        | 0                                      | 70         |            |
| Fornire assistenza sociale alla<br>persona al fine di promuovere lo<br>sviluppo e l'autonomia                             | 240                       | 0                                      | 70         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(<br>competenze trasversali obbligatorie)                                           | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica(<br>competenze trasversali obbligatorie)                                                     | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Lingua straniera( competenze<br>trasversali obbligatorie)                                                                 | 30                        | 0                                      | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                                  | <b>474</b>                | <b>0</b>                               | <b>280</b> | <b>754</b> |

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CS5112ED43371 "Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili"-ASACOM-EQF 4**

| Moduli formativi/<br>competenze tecnico<br>professionali profilo                                                                                                                                                 | Ore<br>d'aula<br>previste | Ore FAD<br>/E-<br>learning<br>previste | Ore stage | Totale ore |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|-----------|------------|
| Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)                             | 180                       | 0                                      | 80        |            |
| Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto | 155                       | 0                                      | 60        |            |
| Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'ambiente di riferimento                                  | 245                       | 0                                      | 60        |            |

|                                                                                                                                                                          |            |          |            |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|------------|------------|
| Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento | 50         | 0        | 70         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(competenze trasversali obbligatorie)                                                                                              | 12         | 0        | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica(competenze trasversali obbligatorie)                                                                                                        | 12         | 0        | 0          |            |
| Lingua straniera(competenze trasversali obbligatorie)                                                                                                                    | 30         | 0        | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                                                                                 | <b>684</b> | <b>0</b> | <b>270</b> | <b>954</b> |

**CS5115ED43372 "Operatore del benessere Estetica" EQF 3**

| Moduli formativi/<br>competenze tecnico<br>professionali profilo                                                         | Ore<br>d'aula<br>previste | Ore FAD<br>/E-<br>learning<br>previste | Ore stage | Totale ore |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|-----------|------------|
| Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare              | 862                       | 0                                      | 400       |            |
| Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni | 72                        | 0                                      | 10        |            |

|                                                                                                                                                                                              |             |          |            |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|------------|-------------|
| Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso | 24          | 0        | 10         |             |
| Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria                                                                                       | 36          | 0        | 10         |             |
| Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali                                     | 48          | 0        | 10         |             |
| Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente                                                                                   | 32          | 0        | 10         |             |
| Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio                                                                                                                                        | 186         | 0        | 90         |             |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro (competenze trasversali obbligatorie)                                                                                                                 | 12          | 0        | 0          |             |
| Alfabetizzazione informatica (competenze trasversali obbligatorie)                                                                                                                           | 12          | 0        | 0          |             |
| Lingua straniera (competenze trasversali obbligatorie)                                                                                                                                       | 30          | 0        | 0          |             |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                                                                                                     | <b>1314</b> | <b>0</b> | <b>540</b> | <b>1854</b> |



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CS5122ED43374 "ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE " EQF2**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo                   | Ore d'aula previste | Ore FAD /E-learning previste | Ore stage  | Totale ore |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|------------|
| Collaborare alla gestione dei flussi informativi                             | 240                 | 0                            | 160        |            |
| Collaborare alla gestione amministrativa                                     | 120                 | 0                            | 80         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie) | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)           | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)                       | 30                  | 0                            | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                     | <b>414</b>          | <b>0</b>                     | <b>240</b> | <b>654</b> |



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CS5123ED43380 "ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA " EQF2**  
**CS5123ED43375 "ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA " EQF2**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo                                                              | Ore d'aula previste | Ore FAD /E-learning previste | Ore stage  | Totale ore |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|------------|
| Collaborare alla gestione del magazzino                                                                                 | 140                 | 0                            | 80         |            |
| Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio | 80                  | 0                            | 60         |            |
| Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita                    | 80                  | 0                            | 60         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro( competenze trasversali obbligatorie)                                            | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica( competenze trasversali obbligatorie)                                                      | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Lingua straniera( competenze trasversali obbligatorie)                                                                  | 30                  | 0                            | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                                | <b>354</b>          | <b>0</b>                     | <b>200</b> | <b>554</b> |



**REGIONE  
SICILIANA**



**CS9519ED44465- "Addetto vendite" EQF2**

| <b>Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo</b> | <b>Ore d'aula previste</b> | <b>Ore FAD /E-learning previste</b> | <b>Ore stage</b> | <b>Totale ore</b> |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------|-------------------|
| Contribuire al funzionamento del punto vendita                    | 100                        | 0                                   | 60               |                   |
| Partecipare al processo di vendita                                | 100                        | 0                                   | 70               |                   |
| Curare la presentazione delle merci                               | 100                        | 0                                   | 70               |                   |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                            | 12                         | 0                                   | 0                |                   |
| Alfabetizzazione informatica                                      | 12                         | 0                                   | 0                |                   |
| Lingua straniera                                                  | 30                         | 0                                   | 0                |                   |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                          | <b>354</b>                 | <b>0</b>                            | <b>200</b>       | <b>554</b>        |

**CS8004ED32639- "Operatore di scalo" EQF3**

**CS8004ED43363- "Operatore di scalo" EQF3**

| <b>Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo</b> | <b>Ore d'aula previste</b> | <b>Ore FAD /E-learning previste</b> | <b>Ore stage</b> | <b>Totale ore</b> |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------|-------------------|
| Effettuare il servizio di biglietteria aeroportuale               | 100                        | 0                                   | 75               |                   |
| Effettuare il servizio di check-in e di imbarco                   | 80                         | 0                                   | 50               |                   |
| Garantire assistenza ed informazioni ai passeggeri                | 70                         | 0                                   | 40               |                   |
| Effettuare il servizio di assistenza al recupero bagagli          | 50                         | 0                                   | 35               |                   |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                            | 12                         | 0                                   | 0                |                   |
| Alfabetizzazione informatica                                      | 12                         | 0                                   | 0                |                   |
| Lingua straniera                                                  | 30                         | 0                                   | 0                |                   |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                          | <b>354</b>                 | <b>0</b>                            | <b>200</b>       | <b>554</b>        |



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CS5125ED43376– “Collaboratore di cucina” EQF2**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo                                                                                               | Ore d'aula previste | Ore FAD /E-learning previste | Ore stage  | Totale ore |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|------------|
| Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni                              | 180                 | 0                            | 120        |            |
| Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti | 120                 | 0                            | 80         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                                                                                                                   | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica                                                                                                                             | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Lingua straniera                                                                                                                                         | 30                  | 0                            | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                                                                 | <b>354</b>          | <b>0</b>                     | <b>200</b> | <b>554</b> |



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CS5126ED43377– “Collaboratore di sala e bar”**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo                                                                      | Ore d'aula previste | Ore FAD /E-learning previste | Ore stage  | Totale ore |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------------|------------|------------|
| Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni     | 140                 | 0                            | 80         |            |
| Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti                                             | 80                  | 0                            | 60         |            |
| Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti | 80                  | 0                            | 60         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                                                                                          | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica                                                                                                    | 12                  | 0                            | 0          |            |
| Lingua straniera                                                                                                                | 30                  | 0                            | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                                        | <b>354</b>          | <b>0</b>                     | <b>200</b> | <b>554</b> |



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



**CS5127ED43378 "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative" EQF 2**

| Moduli formativi/<br>competenze tecnico<br>professionali profilo                                             | Ore<br>d'aula<br>previste | Ore FAD<br>/E-<br>learning<br>previste | Ore stage  | Totale ore |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|------------|------------|
| Collaborare con l'equipe di lavoro<br>presente nella struttura ricettiva e<br>ristorativa                    | 130                       | 0                                      | 90         |            |
| Agire con uno stile comportamentale<br>coerente con il contesto                                              | 100                       | 0                                      | 60         |            |
| Organizzare operazioni finalizzate alla<br>funzionalità, al decoro e all'igiene<br>della struttura ricettiva | 130                       | 0                                      | 90         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(<br>competenze trasversali obbligatorie)                              | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica(<br>competenze trasversali obbligatorie)                                        | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Lingua straniera( competenze<br>trasversali obbligatorie)                                                    | 30                        | 0                                      | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                                                     | <b>414</b>                | <b>0</b>                               | <b>240</b> | <b>654</b> |

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)

**CS5128ED43379 "Tecnico di accoglienza turistica" EQF 5**

| Moduli formativi/<br>competenze tecnico<br>professionali profilo                | Ore<br>d'aula<br>previste | Ore FAD<br>/E-<br>learning<br>previste | Ore stage  | Totale ore |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------|------------|------------|
| Identificare risorse e opportunità<br>turistiche del territorio                 | 90                        | 0                                      | 60         |            |
| Rapportarsi con i principali attori del<br>settore turistico                    | 100                       | 0                                      | 60         |            |
| Formulare proposte e servizi<br>interpretando i bisogni del turista             | 80                        | 0                                      | 60         |            |
| Organizzare il servizio di<br>accoglienza, informazione e<br>promozione         | 90                        | 0                                      | 60         |            |
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro(<br>competenze trasversali obbligatorie) | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Alfabetizzazione informatica(<br>competenze trasversali obbligatorie)           | 12                        | 0                                      | 0          |            |
| Lingua straniera( competenze<br>trasversali obbligatorie)                       | 30                        | 0                                      | 0          |            |
| <b>TOTALE ORE MODULI</b>                                                        | <b>414</b>                | <b>0</b>                               | <b>240</b> | <b>654</b> |



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



### MODALITA' DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Scheda rilevazione dati destinatari**.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia del documento d'identità in corso di validità ;
- Codice fiscale ;
- Copia della pronta disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'impiego ;
- Copia del titolo di studio

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto. La domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede del Centro Siciliano **E.N.F.A.G.A. – Largo Villa Migliore n. 3 90042 BORGETTO** entro il termine improrogabile del giorno **02/09/2025** in caso di trasmissione per raccomandata non farà fede il timbro postale di invio ma quello di ricezione .

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 30% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

### MODALITA' DI SELEZIONE

Alla scadenza del bando qualora il numero degli iscritti dovesse superare il numero dei posti disponibili una commissione, all'uopo designata, procederà alla selezione degli allievi con le seguenti modalità:

- 1) Valutazione formale dei titoli di studio superiore a quello previsto per l'accesso e/o certificazioni di competenze pregresse inerenti al corso richiesto.
- 2) Valutazione sulla base dei risultati di test attitudinali volti ad accertare sia il livello culturale, nonché, la propensione all'apprendimento delle tematiche trattate dall'offerta formativa.
- 3) Valutazione sulla base dei risultati di eventuale colloquio motivazionale di orientamento.
- 4) In caso di presenza di disabili, come riconosciuti dalla normativa in materia, la percentuale non potrà essere superiore al 20% dei destinatari previsti.

---

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –  
Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826  
sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



**REGIONE  
SICILIANA**



#### **MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:**

Qualora il corso dovesse essere finanziato, la partecipazione allo stesso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso ad esclusione dei moduli aggiuntivi, e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno dimessi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso aziende da individuare in provincia di PALERMO relative ai profili dei corsi, con le quali l'ente stipulerà apposite convenzioni.

#### **INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA:**

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a € 5,00 lordi.

#### **CERTIFICAZIONE FINALE:**

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata la certificazione in uscita in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

#### **RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE**

**ENTE :Centro Siciliano E.N.F.A.G.A**

**INDIRIZZO: Largo Villa Migliore n.3 - BORGETTO**

**TELEFONO :091-9866087 / 091-5567327/ 3203681647**

#### **VIGILANZA E CONTROLLO:**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione siciliana- Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14.1 dell'Avviso 7/2023, nonché della normativa vigente.

#### **IMPEGNO PER LE PARI OPPORTUNITA':**

INGLESE: "The E.N.F.A.G.A. does not discriminate on any grounds such as sex, race, colour, ethnic or social origin, genetic features, language, religion or belief, political or any other opinion, membership of a national minority, property, birth, disability, age or sexual orientation. All applicants to selection procedures will be given an equal opportunity to demonstrate their abilities. We will do our best to

---

Sede Legale, Operativa direzionale e di Erogazione permanente: Partinico: via Capua n.2 –  
Tel. e Fax 091/9866087

Indirizzo mail: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) – P.E.C. [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it) –

Cod. Fiscale: 80029740828 – P.IVA : 04762850826

sito web: [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it)



Cofinanziato  
dall'Unione europea



REGIONE  
SICILIANA



accommodate any special needs you may have when taking part in one of our selection procedures – for example a specially adapted assessment procedure or test environment, or extra time and/or large format papers or appropriate technical aids”.

ITALIANO: “L'E.N.F.A.G.A. rifiuta ogni forma di discriminazione basata sul sesso, la razza, il colore, l'etnia o la condizione sociale, le caratteristiche genetiche, la lingua, la religione o il credo, le opinioni politiche o personali, l'appartenenza a minoranze, la proprietà, la nascita, la disabilità, l'età o l'orientamento sessuale. A tutti i partecipanti sarà garantita l'opportunità di esprimere le proprie capacità. Ci impegneremo ad adeguare le procedure di selezione ad eventuali esigenze specifiche espresse dai partecipanti adattando, ove necessario, le procedure e l'ambiente di selezione, ampliando le tempistiche e i supporti cartacei o fornendo le attrezzature appropriate per consentire a tutti l'espletamento delle selezioni.”

**Partinico, lì 18/08/2025**

IL LEGALE RAPPRESENTANTE  
del Centro Siciliano E.N.F.A.G.A