



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso 2/2018

Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia

AVVISO N.2/2018

PER LA COSTITUZIONE DEL CATALOGO REGIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA E PER

LA REALIZZAZIONE DI

PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO

DELL'OCCUPABILITA' E IN SICILIA

PROGRAMMA OPERATIVO FSE 2014/2010 DELLA REGIONE SICILIANA

AVVISO N.2/2018

PER LA COSTITUZIONE DEL CATALOGO REGIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA E PER LA  
REALIZZAZIONE DI

PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' E IN  
SICILIA

PROGRAMMA OPERATIVO FSE 2014/2010 DELLA REGIONE SICILIANA

Il Centro Siciliano E.N.F.A.G.A, con sede legale in via Capua n. 2 Partinico, ente accreditato presso la Regione Siciliana con D.D.G 5417 del 11 luglio 2017, CIR AA0942

---

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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso 2/2018

Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia

**VISTO** il D.D.G. n.915 del 26/03/2018 avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico n.2/2018 per la costituzione del catalogo regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia;

**VISTO** il D.D.G. n.2243 del 30/05/2018 adozione del Catalogo regionale dell'offerta formativa a valere sull'Avviso Pubblico n.2/2018;

**VISTO** il D.D.G. n.2387 del 05/06/2018 approvazione del bando di selezione degli allievi partecipanti al Catalogo regionale dell'offerta formativa a valere sull'Avviso Pubblico n.2/2018;

**VISTO** il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Sicilia FSE 14-20;

**VISTO** il comunicato Prot. N. 79395 del 25/10/2018

Pubblica la

## **2^ RIAPERTURA BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI PER IL REINTEGRO DEL NUMERO MINIMO DI ALLIEVI PREVISTO**

Destinatari dei percorsi del Catalogo sezione A

Corso: ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE

ID Corso: CS3279

ID Edizione: 5623

D.D.S n.721 del 15-03-2019

Data avvio attività formative: 16/05/2019

---

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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso 2/2018

Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia

| Id Corso | Id Edizione | Titolo del corso                 | Titolo conseguito | Sede del Corso                   | Ore Totali (Teoria + Stage) | Ore Stage | N° destinatari ammissibili |
|----------|-------------|----------------------------------|-------------------|----------------------------------|-----------------------------|-----------|----------------------------|
| CS3279   | ED5623      | ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE | Qualifica         | PARTINICO (PA)<br>VIA CAPUA N. 2 | 644                         | 240       | N. POSTI<br>1              |

Progetto cofinanziato nell'ambito dell'**AVVISO n.2/2018**

### FINALITA' DELL'INTERVENTO

L'ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE è un operatore dell'area alimentare che produce pane, prodotti da forno, prodotti di pasticceria e prodotti dolciari in genere.

Interviene nelle varie fasi del processo di lavorazione con metodologie artigianali e tecnologie specifiche. Si occupa di eseguire operazioni preliminari di preparazione degli ingredienti, esecuzione autonoma di ricette e stoccaggio dei prodotti finiti.

### DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata in possesso, che al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo, siano in possesso dei seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;
- avere il titolo di studio minimo di **Scuola secondaria di I° grado**;

Saranno selezionati, PRIORITARIAMENTE quei soggetti che hanno presentato la propria candidatura al bando di cui DDG n.2387 del 05/06/2018, e risultino oggi pre-iscritti ma non iscritti, per la stessa tipologia di corsuale nel comune di svolgimento. Qualora il numero dei pre-iscritti al

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)



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

**PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020**

**Avviso 2/2018**

**Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia**

corso in questione, in possesso dei requisiti predetti, risulti inferiore ai posti disponibili, si procederà successivamente ad acquisire eventuali candidature pervenute, nell'ordine, di soggetti pre-isritti ad altre tipologie corsuali e, solo successivamente, anche a coloro che non avevano presentato, a suo tempo, istanza di partecipazione ai percorsi formativi del catalogo regionale dell'offerta formativa in Sicilia.

### **ARTICOLAZIONE DEL CORSO**

Il corso è organizzato in moduli formativi corrispondenti alle competenze dei profili o obiettivi di riferimento in coerenza con gli standard definiti nella scheda corso del Repertorio delle Qualifiche Professionali della Regione Sicilia.

La formazione d'aula (404 ore) che prevede un'articolazione didattica così strutturata:

- Moduli riferiti alle competenze del profilo (360 ore);

| Modulo formativo                                                           | Ore | Competenze correlate | Indicazioni   |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------|---------------|
| Attrezzature di servizio                                                   | 30  | 1                    | NON COMPILATO |
| Normative di sicurezza, igiene e HACCP                                     | 30  | 1                    | NON COMPILATO |
| Tecniche di pianificazione                                                 | 30  | 1                    | NON COMPILATO |
| Tecniche di comunicazione organizzativa                                    | 30  | 1                    | NON COMPILATO |
| Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature        | 30  | 1                    | NON COMPILATO |
| Elementi di gastronomia e merceologia alimentare                           | 30  | 2                    | NON COMPILATO |
| Tecniche di impasto, lievitazione e cottura                                | 50  | 2                    | NON COMPILATO |
| Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche | 30  | 2                    | NON COMPILATO |

---

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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

**PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020**

**Avviso 2/2018**

**Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia**

|                                                                            |            |   |               |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|---|---------------|
| Standard di qualità dei prodotti da forno                                  | 40         | 2 | NON COMPILATO |
| Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro | 30         | 2 | NON COMPILATO |
| Tecnologie e metodi di stoccaggio                                          | 30         | 2 | NON COMPILATO |
| <b>Totale moduli aula</b>                                                  | <b>360</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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

**PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020**

**Avviso 2/2018**

**Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia**

**- Moduli formativi aggiuntivi afferenti a competenze trasversali obbligatorie (44 ore)**

| Moduli formativi                       | Ore | Descrizione del modulo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro | 12  | IL MODULO E' FINALIZZATO ALL'ACQUISIZIONE DELLE SEGUENTI COMPETENZE: 1 - Comprendere i fattori generali che regolano l'organizzazione della sicurezza aziendale; 2 - Comprendere i fattori specifici che regolano l'organizzazione della sicurezza aziendale; CONTENUTI DEL MODULO IN RELAZIONE ALLE COMPETENZE: 1. concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione/COMPETENZA 1; le figure preposte alla sicurezza aziendale/COMPETENZA 1; Contestualizzazione Ai SERVIZI INFORMATICI dei principi generali della sicurezza negli ambienti di lavoro/COMPETENZA 1; gli attori della sicurezza aziendale/COMPETENZA 1; I diritti e doveri dei vari attori della sicurezza/COMPETENZA 1; le mansioni DELL'OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB/COMPETENZA 2; i rischi riferiti alle singole mansioni DELL'OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB, i possibili danni e le conseguenti misure di prevenzione e protezione/COMPETENZA 2; attribuzioni e competenze delle figure della sicurezza nell'organigramma aziendale/COMPETENZA 2; Applicare le procedure di sicurezza previste/COMPETENZA 2; Fattori di rischio generali e specifici DEL LAVORO INFORMATICO/COMPETENZA2; Misure e procedure di prevenzione e protezione/COMPETENZA 2. |

---

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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

**PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020**

**Avviso 2/2018**

**Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia**

|                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alfabetizzazione informatica | 32 | <p>IL MODULO E' FINALIZZATO ALL'ACQUISIZIONE DELLE SEGUENTI COMPETENZE TECNICHE</p> <p>PROFESSIONALI: 1 - Utilizzare le funzioni di base di un sistema di elaborazione; 2 - Realizzare documenti con programmi di elaborazione testi; 3 - Realizzare fogli di calcolo; 4 - Utilizzare basi dati; 5 - Realizzare presentazioni multimediali; 6 - Utilizzare Internet e le sue funzioni; 9 - Connettersi ai servizi di rete. CONTENUTI DEL MODULO IN RELAZIONE ALLA</p> <p>SPECIFICA COMPETENZA: 1.Fondamenti della tecnologia dell'informazione/COMPETENZA1; 2.Funzioni di base del sistema operativo/COMPETENZA 1; 3. Principi di elaborazione testi/COMPETENZA2; 4.Elementi di foglio elettronico/COMPETENZA 3; 4. Elementi di basi dati/COMPETENZA 4; 5.Elementi di presentazione multimediale/COMPETENZA 5; 6. Concetti e termini relativi ad Internet /COMPETENZA 6; 7. Elementi di navigazione/COMPETENZA 6; 8. Elementi di posta elettronica /COMPETENZA 6; 9. Elementi di sicurezza informatica/COMPETENZA 6;</p> <p>10. Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete/COMPETENZA 9; 11.Sicurezza</p> <p>delle reti informatiche/COMPETENZA 9; 12. Elementi di Cloud computing/COMPETENZA 9.</p> |
|------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Moduli riferiti alle competenze del profilo**

ORE DI STAGE PREVISTE: 240

ORE TOTALI: 644

---

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  
ASSESSORATO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE  
DIPARTIMENTO ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso 2/2018

Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia

### MODALITA' DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, redatta in carta semplice secondo l'allegato 3 (SCHEDA DI ISCRIZIONE), potrà essere presentata direttamente presso la sede di erogazione dell'Ente Centro Siciliano E.N.F.A.G.A, sita in Partinico (PA) Via Capua, al n. 2 o inviata tramite l'indirizzo email: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) , **entro e non oltre giorno 01/GIUGNO/2019 ore 10,00 data di chiusura del bando.** Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- patto di servizio.

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

### MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora il numero degli aspiranti sia superiore, il Centro Siciliano E.N.F.A.G.A provvederà direttamente e sotto la propria responsabilità alla selezione attraverso la nomina di una commissione di valutazione. I candidati saranno convocati a mezzo telegramma/telefonata per effettuare l'eventuale prova di selezione che consisterà nella risoluzione di un questionario psico-attitudinale a risposte multiple. La selezione si concluderà con la formulazione di una graduatoria di merito, nel rispetto dei principi orizzontali di pari opportunità e non discriminazione e per assicurare un'ampia partecipazione alle attività formative della componente femminile. A parità di punteggio avrà priorità il candidato più anziano. Al termine della selezione l'ente comunicherà gli esiti ai partecipanti, nel rispetto del D.Lgs. n. 196/03 e s.m.i. Gli stessi potranno proporre motivate osservazioni alla graduatoria

---

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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

**PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020**

**Avviso 2/2018**

**Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia**

entro 10 giorni direttamente all'Ente gestore e in caso di non accoglimento delle stesse, entro i successivi 10 giorni dalla trasmissione da parte del beneficiario al CPI competente per territorio. Di tutte le attività di selezione saranno stilati appositi verbali da parte della Commissione all'uopo nominata.

**MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari alla percentuale indicata in scheda e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi che superano limiti saranno esclusi d'ufficio.

**INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA**

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, è riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e di esame. L'allievo ha diritto all'indennità giornaliera se frequenta almeno 3 ore. Se la pianificazione per la giornata è inferiore alle 3 ore, l'indennità è dovuta se l'allievo frequenta l'intera durata pianificata.

**CERTIFICAZIONE FINALE**

A seguito del superamento dell'esame finale cui saranno ammessi solo allievi che hanno frequentato almeno la percentuale di frequenza minima stabilita dalla scheda corso o dalla normativa di riferimento, sarà rilasciata una qualifica o una specializzazione o un'attestazione delle competenze acquisite, in coerenza con il contenuto della scheda corso e con l'abolizione del Repertorio delle qualificazioni e con il processo di adozione del Sistema di Certificazione delle competenze.

**RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE**

Centro Siciliano E.N.F.A.G.A Via Capua n. 2 Partinico (PA),  
Tel. 091/9866087 email: [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it)

---

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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020

Avviso 2/2018

Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia

**VIGILIANZA E CONTROLLO**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

**INFORMATIVA PRIVACY**

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2006 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16- "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal presente bando.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a :

Centro Siciliano E.N.F.A.G.A Sede legale via Capua n. 2 Partinico – telefono 0919866087- email [amministrazione@enfagapalermo.it](mailto:amministrazione@enfagapalermo.it) PEC [enfagapalermo@pec.it](mailto:enfagapalermo@pec.it)

Il presente Bando viene pubblicato sulla pagina dell'avviso 2/2018 all'indirizzo <https://avviso22018.siciliafse1420.it>, nella sezione denominata Bandi allievi-Riapertura e sul sito istituzionale dell'Ente [www.enfagapalermo.it](http://www.enfagapalermo.it).

Partinico (PA) lì 24/05/2019

Il legale Rappresentante  
(Lunetto Leonardo)

---

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)



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



**REGIONE SICILIANA**

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE**

**DIPARTIMENTO ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE**

**PROGRAMMA OPERATIVO SICILIA FSE 2014-2020**

**Avviso 2/2018**

**Per la Costituzione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al Rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia**

---

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)