



Prot. 1534/23 del 26.07.23

**BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA
PER L'INDIVIDUAZIONE
DI PERSONALE DOCENTE, DI SOSTEGNO E NON DOCENTE
NON ALBO**

Personale da impegnare nei primi, secondi e terzi e quarti anni A.S.F. 2023/2024

I.N.F.A.O.P. - Istituto Nazionale Formazione Addestramento Orientamento Professionale
– Sede di Palermo

VISTO

- Il Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore;
- L'Accordo Trilaterale Regionale del 23.7.2018 tra Amministrazione regionale, le OO.DD e le OO.SS;
- L'Art.13 della L.R. 24/1976 inerente il ricorso alla chiamata diretta del personale proveniente dall'Albo Regionale;
- L'Art.5 della L.R. 10/2018;
- Il DDG 268 del 19-04-2023 relativo all'Aggiornamento dell'Albo Regionale ai sensi dell'art.15, comma 6, della L.R. 14 dicembre 2019 n. 23;
- La Programmazione relativa alle I, II, III e IV annualità a.s.f. 2023/2024;
- I principi, gli obiettivi e i traguardi previsti dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR);

CONSIDERATO

- che l'ente I.N.F.A.O.P. per l'attivazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale a.s.f. 2023/2024 per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente per le materie di base e tecnico professionali, di sostegno e non docente;
- che l'ente I.N.F.A.O.P. in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente deve prioritariamente provvedere al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;
- che l'ente I.N.F.A.O.P. si impegna a selezionare l'eventuale personale dipendente aggiuntivo a quello di cui si dispone in organico prioritariamente dall'albo dei formatori di cui alla legge regionale 24/1976 come da manifestazione d'interesse emanato con prot. n. del

EMANA

Il presente bando per l'individuazione di:

- personale docente per le materie di base e tecnico professionali;
- docenti di sostegno;
- personale non docente (tutor e amministrativo).



ARTICOLO 1. REQUISITI DI ACCESSO

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

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo.

e i seguenti **requisiti specifici**:

- per l'area formativa delle competenze di base, possesso dell'abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di secondo grado o possesso di un diploma di laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza;
- per l'area formativa delle competenze tecnico-professionali, possesso di diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di IeFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area, di competenza adeguatamente documentata.

Per l'equiparazione fra le lauree del Vecchio Ordinamento, le lauree Specialistiche e Magistrali si farà riferimento al Decreto Interministeriale del 09/07/2009 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 07/10/2009 n.233.

Per le equipollenze tra i titoli accademici si farà riferimento alla tabella pubblicata nel sito del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca aggiornato alla data di scadenza del presente bando.

ARTICOLO 2. POSIZIONI DISPONIBILI

Il presente bando è rivolto a tutto il personale **NON ALBO** interessato a candidarsi per le seguenti figure presso le sedi di:

- Palermo - via Castellana
- Palermo – via Galletti
- Casteldaccia (PA) – via Einaudi



PERSONALE DOCENTE

Insegnamenti di I, II, III e IV anno sede di via Castellana - Palermo

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – Cucina - I anno		
Area formativa	AREA	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Norme igieniche degli alimenti HACCP
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Materie dell'area di indirizzo	Tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Merceologia degli alimenti
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Cucina
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Sala e Bar
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE - ESTETICA - I anno

Area formativa	AREA	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica



	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia
	Materie dell'area di indirizzo	Cosmetologia
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Strumenti e attrezzature
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Tecnica professionale di Estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE- Acconciatura - I anno

Area formativa	AREA	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica



	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Comunicazione e accoglienza
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia(tricologia)
	Materie dell'area di indirizzo	Cosmetologia
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Strumenti e attrezzature
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Tecnica professionale di Acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Sala e bar – I anno

Area formativa	AREA	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica



	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecniche professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Norme igieniche degli alimenti HACCP
	Materie dell'area di indirizzo	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Prodotti e materie prime
	Materie dell'area di indirizzo	Preparazione di prodotti banco e bar
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Tecniche di servizio base e banqueting
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Mescita e somministrazione degli alcolici
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

**ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE -
Cucina - II anno**

Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione



	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Norme igieniche degli alimenti HACCP
	Materie dell'area di indirizzo	Merceologia degli alimenti e principi di dietetica
	Materie dell'area di indirizzo	Tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Cucina-PCTO
	Materie dell'area di indirizzo	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro-PCTO

**ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE - Estetica
- II anno**

Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica



	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro-PCTO
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia
	Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica-PCTO

**ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE - Acconciatura
- II anno**

Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro-PCTO
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia (Tricologia)
	Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura-PCTO



ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Cucina - III anno

Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Norme igieniche degli alimenti HACCP
	Materie dell'area di indirizzo	Merceologia degli alimenti e principi di dietetica
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Materie dell'area di indirizzo	Tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Cucina
	Materie dell'area di indirizzo	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE - Estetica - III anno

Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie



Competenze tecnico professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 22/23 - OPERATORE DEL BENESSERE - Acconciatura- III anno		
Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
	Competenze tecnico professionali	Materie dell'area di indirizzo
Materie dell'area di indirizzo		Elementi di Anatomia e Fisiologia
Materie dell'area di indirizzo		Comunicazione e accoglienza clienti



Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro
Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia (tricologia)
Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature
Materie dell'area di indirizzo	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Acconciatura
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - Tecnico dei trattamenti estetici - IV anno

	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Linguaggi digitali
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Educazione Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione cattolica
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature di estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - Tecnico dell'acconciatura - IV anno

Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Linguaggi digitali
	Linguaggi	Inglese



	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Educazione Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione cattolica
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia (tricologia)
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature di acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - Tecnico di cucina - IV anno

Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Linguaggi digitali
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Educazione Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione cattolica
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Norme igieniche degli alimenti HACCP
	Materie dell'area di indirizzo	Merceologia degli alimenti e principi di dietetica
	Materie dell'area di indirizzo	Tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Cucina
	Materie dell'area di indirizzo	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro



PERSONALE DOCENTE

Insegnamenti di I e II anno sede di via Galletti - Palermo

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE - Estetica/Acconciatura I anno		
Area formativa	AREA	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia
	Materie dell'area di indirizzo	Cosmetologia
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Strumenti e attrezzature di acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Strumenti e attrezzature di estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Tecnica professionale di Acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Tecnica professionale di Estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura



	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica
--	--------------------------------	-------------------------

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE - Estetica/Acconciatura - II anno		
Area formativa	Assi culturali	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro-PCTO
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia
	Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature di estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature di acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica -PCTO
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura-PCTO	

PERSONALE DOCENTE

Insegnamenti di I anno sede di via Einaudi - Casteldaccia

ARTICOLAZIONE DIDATTICA IEFP 23/24 - OPERATORE DEL BENESSERE - Estetica/Acconciatura		
Area formativa	AREA	MATERIA
Competenze di base	Linguaggi	Italiano
	Linguaggi	Inglese
	Matematico	Matematica



	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia ed Ed. Civica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto, pari opportunità e non discriminazione
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica
	Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Geografia
	Scientifico-tecnologico	Tecnologia dell'informatica e competenze digitali
	Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica
	Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie
Competenze tecnico-professionali	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica
	Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e Fisiologia
	Materie dell'area di indirizzo	Ecologia ambientale e transizione ecologica
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Comunicazione e accoglienza clienti
	Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro
	Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia
	Materie dell'area di indirizzo	Cosmetologia
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Strumenti e attrezzature di acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Strumenti e attrezzature di estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Tecnica professionale di Acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Impresa simulata - Tecnica professionale di Estetica
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura
	Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica

PERSONALE NON DOCENTE E DI SOSTEGNO

Profilo	SEDE
n. 3 Tutor	Via Castellana – Palermo
n. 1 Tutor	Via Einaudi – Casteldaccia
n. 1 Collaboratore amministrativo IV livello	Via Einaudi – Casteldaccia
n. 3 Insegnanti di sostegno	Via Castellana - Palermo
n. 1 Insegnante di sostegno	Via Galletti - Palermo
n. 1 Insegnante di sostegno	Via Einaudi - Casteldaccia



La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente I.N.F.A.O.P. sulla base dei titoli e delle esperienze didattiche e professionali come da Tabella A.

I candidati, in possesso dei requisiti previsti, potranno essere convocati per un colloquio la cui data sarà successivamente comunicata.

Durante i colloqui, saranno valutati i seguenti criteri principali:

- **Titoli di studio:** saranno valutati i titoli di studio in coerenza con il modulo didattico per cui si candida;
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico per cui si candida;
- **Disponibilità di tempo:** sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- **Capacità di gestione del ruolo:** sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento;
- **Capacità informatiche di base** atte a garantire la possibilità di utilizzo di piattaforme per la didattica a distanza, qualora si renda necessario.

L'ente si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora dovesse decidere di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o dovesse decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto degli obiettivi progettuali.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

Le istanze non complete in tutte le sue parti saranno considerate nulle e non verranno prese in considerazione.

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, in sede di rendicontazione, per non la veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si avvarrà per eventuali adempimenti connessi scaturenti, anche in ordine ed in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'autorità di gestione che dovesse rilevarne l'infondatezza o siano state rese dichiarazioni false.

ARTICOLO 3. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Il presente avviso è consultabile e scaricabile sul sito dell'Ente all'indirizzo <https://reclutamento.infaop.com/bandi> dal quale sarà possibile candidarsi attraverso apposita piattaforma informatica.

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno, **pena inammissibilità, seguire la seguente procedura:**



- Cliccare sul tasto “candidati ora”
- Compilare la domanda di candidatura in ogni sua parte
- Effettuare le scansioni dei documenti richiesti
- Inviare la candidatura
- Controllare la mail, scaricare la domanda di candidatura autogenerata e firmarla
- Seguire le istruzioni nell'email ricevuta per completare e convalidare definitivamente la candidatura

Sarà possibile candidarsi esclusivamente a mezzo della piattaforma informatica secondo le procedure sopradescritte **dalle ore 12:00 del 31/07/2023 alle ore 12:00 del 28/08/2023.**

Ogni candidato dovrà obbligatoriamente dichiarare la propria disponibilità ad espletare l'incarico, ove possibile, presso le sedi oggetto della presente manifestazione, indicandone in ordine la priorità.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Non saranno ritenute valide le domande:

- non formalizzate utilizzando l'apposita piattaforma informatica;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (mail, fax, brevi manu, ecc.);
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum non in formato europeo, non datato e firmato.

A seguito dell'inserimento dei propri dati è necessario seguire le istruzioni contenute nella mail ricevuta dal sistema, per confermare e convalidare la propria candidatura, pena la nullità della stessa.

Allo scadere del bando, l'Ente notificherà alla mail utilizzata dai candidati per la registrazione, la data dei colloqui. La stessa sarà anche comunicata attraverso il sito dell'Ente.

TABELLA A

Tabella attribuzione punteggi		
Per le Attività di Docenza Materie di Base		
Titoli	Punteggio	Punteggio max
Titoli di Studio	Laurea magistrale o specialistica per il profilo richiesto voto 110 con lode = punti 15	15
	Laurea magistrale o specialistica per il profilo richiesto voto > 100 = punti 10	



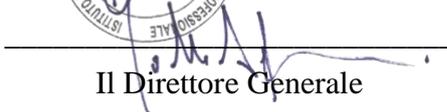
	Laurea magistrale o specialistica per il profilo richiesto voto <100 = punti 5	
Titoli aggiuntivi specifici: Master/ Specializzazione post laurea/ Dottorato/ Abilitazione all'insegnamento	2 punto per titolo	10
Esperienza didattica (A.S.)	2 punti per ogni anno Scolastico (relativa agli ultimi 5 anni)	10
Precedente esperienza didattica con l'ente I.N.F.A.O.P.	3 punti per ogni anno di esperienza (relativa agli ultimi 5 anni)	15
Colloquio con commissione esaminatrice	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	50
Per le Attività di Docenza Materie tecnico professionali		
Titolo di studio pertinente al profilo:	Laurea= punti 10	10
	Diploma= punti 5	
Titoli aggiuntivi specifici: corsi di aggiornamento professionale di settore	1 punto per ogni titolo (max 5)	5
Esperienza professionale di settore	1 punto ogni anno (max 10 anni)	10
Esperienza didattica (A.S.)	2 punti per ogni anno Scolastico (relativa agli ultimi 5 anni)	10
Precedente esperienza didattica con l'ente I.N.F.A.O.P.	3 punti per ogni anno di esperienza (relativa agli ultimi 5 anni)	15
Colloquio con commissione esaminatrice	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	50
Per il DOCENTE di SOSTEGNO e il personale NON DOCENTE		
Titolo di studio pertinente al profilo:	Laurea= punti 10	10
	Diploma= punti 5	
Titoli aggiuntivi specifici: Master/ Specializzazione post laurea/ Corsi professionali pertinenti	1 punto per titolo (max 5)	5



Esperienza professionale pertinente	1 punto ogni anno (max 10 anni)	10
Esperienza didattica (A.S.)	2 punti per ogni anno Scolastico (relativa agli ultimi 5 anni)	10
Precedente esperienza didattica con l'ente I.N.F.A.O.P.	3 punti per ogni anno di esperienza (relativa agli ultimi 5 anni)	15
Colloquio con commissione esaminatrice	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	50

PALERMO, 26/07/2023




Il Direttore Generale