



Prot. N. 2208/22 del 02/09/2022

**BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE E DI SOSTEGNO PER LA REALIZZAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE A.S.F. 2022/2023**

L'ente I.N.F.A.O.P. con sede legale in via Castellana 110 - 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 768 del 30\_07\_2021 relativo all'Aggiornamento dell'Albo Regionale ai sensi dell'art.15, comma 6, della L.R. 14 dicembre 2019 n. 23;
- La circolare n. 15 del 03.08.2022 Percorsi IeFP seconda annualità anno scolastico formativo 2022/2023
- La circolare n. 16 del 03.08.2022 Percorsi IeFP terza annualità anno scolastico formativo 2022/2023

**CONSIDERATO**

- che l'ente I.N.F.A.O.P. per l'attivazione dei percorsi di istruzione e formazione professionale a.s.f. 2022/2023 per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente per le materie di base, tecnico professionali e attività di sostegno;
- 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. per le medesime posizioni, ai sensi dell'art. 5 L.R. 10/2018 e dell' L'Accordo Trilaterale Regionale del 23.7.2018, ha già emanato con n. 2207/2022 un avviso per manifestazione d'interesse rivolta esclusivamente al personale inserito nell'Albo dei Formatori della Regione Sicilia, in possesso dei requisiti richiesti dalle linee guida e dalle normative di riferimento, che ha priorità sul presente bando ad evidenza pubblica,

**EMANA**

**Il presente bando per l'individuazione di:**

- **personale docente delle Aree delle competenze di base, tecnico – professionali e di sostegno** in ossequio ai requisiti previsti dalle Linee Guida Regionali IeFP, per l'annualità 2022/2023, come da Tabella A.

**ARTICOLO 1. – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

Il personale interessato potrà manifestare la propria disponibilità all'eventuale incarico attraverso apposita candidatura (Allegato.1). Gli interessati dovranno dichiarare di 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 essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- 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**:

Il personale docente dovrà essere in possesso, coerentemente con quanto disposto dalle Linee guida Regionali IeFP di uno dei seguenti requisiti:

- 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 il sostegno, possesso dell'abilitazione al sostegno oppure laurea + 24 CFU in discipline antropo – psico – pedagogiche ed in metodologie e tecnologie didattiche oppure laurea + 3 annualità di servizio, nel corso degli otto anni scolastici precedenti, valutabili come tali ai sensi dell'articolo II, comma 14, della legge 3 maggio 1999, n. 124, su posto comune o di sostegno, presso le istituzioni del sistema educativo di istruzione e formazione.

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. VALUTAZIONE E SELEZIONE DELLE CANDIDATURE**

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 B.

I candidati in possesso dei requisiti previsti **dovranno presentarsi per un colloquio conoscitivo**, atto ad accertare l'esperienza, le competenze maturate, le conoscenze sulle attività da svolgere e le attitudini secondo le specificità delle figure professionali richieste.

Il colloquio si terrà **il 16/09/2022** a partire dalle **ore 9:00** presso la sede di via Castellana 110.

Il personale che ha prestato la propria attività nell'ultima annualità (2021/2022) non è tenuto, se non richiesto, a svolgere il colloquio conoscitivo e sarà valutato ulteriormente alla luce di eventuali nuovi titoli e/o esperienze, dimostrabili dal curriculum vitae che allegherà alla candidatura.

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 ci si candida;
- **Esperienza formativa e professionale**: saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico per cui ci 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:**

- Scaricare gli allegati del bando e compilarli
- Effettuare le scansioni dei documenti richiesti
- Cliccare sul tasto "candidati ora"
- Compilare l'anagrafica in ogni sua parte
- Allegare le scansioni
- Inviare la candidatura
- Seguire le istruzioni nell'email ricevuta per completare

Sarà possibile candidarsi esclusivamente a mezzo della piattaforma informatica con la procedura sopradescritta **entro il 12/09/2022.**

**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 procedura 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 confermare la mail ricevuta dal sistema per convalidare la propria candidatura, pena la nullità della stessa.**

**Qualora a scadenza dei termini risultassero moduli didattici privi di candidature, il bando verrà riaperto per le posizioni mancanti.**

Sarà possibile, nella stessa istanza, candidarsi a più moduli d'insegnamento, sempre in coerenza con il titolo di studio posseduto e con l'esperienza maturata.

### **TABELLA A Insegnamenti II anno**

#### **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Cucina**

<b>Assi culturali</b>	<b>MATERIA</b>	<b>ORE</b>
Linguaggi	Italiano	60
Linguaggi	Linguaggi digitali	30
Linguaggi	Inglese	30
Matematico	Matematica	60
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia, Ed. Civica, Pari opportunità	60
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile	30
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica	30
Scientifico-tecnologico	Scienze e Fisica (ecologia)	30
Scientifico-tecnologico	Scienze e Tecnologie	30
Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie	60
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica	30
Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti	30
Materie dell'area di indirizzo	Norme igieniche degli alimenti HACCP	30
Materie dell'area di indirizzo	Merceologia degli alimenti e principi di dietetica	30
Materie dell'area di indirizzo	Tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati	30
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Cucina-PCTO	231
Materie dell'area di indirizzo	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	60
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro-PCTO	30



## OPERATORE DEL BENESSERE - Estetica

<b>Assi culturali</b>	<b>MATERIA</b>	<b>ORE</b>
Linguaggi	Italiano	60
Linguaggi	Linguaggi digitali	30
Linguaggi	Inglese	30
Matematico	Matematica	60
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia, Ed. Civica, Pari opportunità	60
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile	30
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica	30
Scientifico-tecnologico	Scienze e Fisica (ecologia)	30
Scientifico-tecnologico	Scienze e Tecnologie	30
Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie	60
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica	30
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e	30
Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti	30
Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona	30
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro-PCTO	30
Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia	30
Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature	30
Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Estetica	30
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica-PCTO	231



## OPERATORE DEL BENESSERE – Acconciatura

<b>Assi culturali</b>	<b>MATERIA</b>	<b>ORE</b>
Linguaggi	Italiano	60
Linguaggi	Linguaggi digitali	30
Linguaggi	Inglese	30
Matematico	Matematica	60
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia, Ed. Civica, Pari opportunità	60
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile	30
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica	30
Scientifico-tecnologico	Scienze e Fisica (ecologia)	30
Scientifico-tecnologico	Scienze e Tecnologie	30
Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie	60
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica	30
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e	30
Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti	30
Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona	30
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro-PCTO	30
Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia (Tricologia)	30
Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature	30
Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di	30
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura-PCTO	231



## Insegnamenti III anno

### OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Cucina

Assi culturali	MATERIA	ORE
Linguaggi	Italiano	56
Linguaggi	Linguaggi digitali	28
Linguaggi	Inglese	28
Matematico	Matematica	56
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia, Ed. Civica, Pari opportunità	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica	28
Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica (ecologia)	28
Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie	56
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica	28
Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti	28
Materie dell'area di indirizzo	Norme igieniche degli alimenti HACCP	56
Materie dell'area di indirizzo	Merceologia degli alimenti e principi di dietetica	56
Materie dell'area di indirizzo	Tecniche di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati	84
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Cucina	153
Materie dell'area di indirizzo	servizio	56
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	28



## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - Sala e bar

AREA	MATERIA	ORE
Linguaggi	Italiano	56
Linguaggi	Linguaggi digitali	28
Linguaggi	Inglese	28
Matematico	Matematica	56
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia, Ed. Civica, Pari opportunità	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica	28
Scientifico-tecnologico	Scienze e Fisica (ecologia)	28
Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie	56
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica	28
Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti	28
Materie dell'area di indirizzo	Norme igieniche degli alimenti HACCP	28
Materie dell'area di indirizzo	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	28
Materie dell'area di indirizzo	Prodotti e materie prime	56
Materie dell'area di indirizzo	Preparazione di prodotti banco e bar	84
Materie dell'area di indirizzo	Tecniche di servizio base e banqueting	84
Materie dell'area di indirizzo	Mescita e somministrazione degli alcolici	125
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	28





## OPERATORE DEL BENESSERE – Estetica

<b>Assi culturali</b>	<b>MATERIA</b>	<b>ORE</b>
Linguaggi	Italiano	58
Linguaggi	Linguaggi digitali	28
Linguaggi	Inglese	28
Matematico	Matematica	58
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia, Ed. Civica, Pari opportunità	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica	28
Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica (ecologia)	28
Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie	56
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica	28
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e	28
Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti	28
Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona	28
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro	28
Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia	28
Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature	56
Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Estetica	108
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Estetica	153



## OPERATORE DEL BENESSERE - Acconciatura

<b>Assi culturali</b>	<b>MATERIA</b>	<b>ORE</b>
Linguaggi	Italiano	58
Linguaggi	Linguaggi digitali	28
Linguaggi	Inglese	28
Matematico	Matematica	58
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Storia, Ed. Civica, Pari opportunità	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Diritto ed economia sostenibile	28
Storico-sociale e cittadinanza e geografia	Religione Cattolica	28
Scientifico-tecnologico	Scienze e fisica (ecologia)	28
Scientifico-tecnologico	Scienze Motorie	56
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Chimica	28
Materie dell'area di indirizzo	Elementi di Anatomia e	28
Materie dell'area di indirizzo	Comunicazione e accoglienza clienti	28
Materie dell'area di indirizzo	Igiene della Persona	28
Materie dell'area di indirizzo	Igiene e Sicurezza sui luoghi di lavoro	28
Materie dell'area di indirizzo	Dermatologia (tricologia)	28
Materie dell'area di indirizzo	Strumenti e attrezzature	56
Materie dell'area di indirizzo	Tecnica professionale di Acconciatura	108
Materie dell'area di indirizzo	Laboratorio di Acconciatura	153



<b>Docente di sostegno</b>	Abilitazione al sostegno o laurea + 24 CFU in discipline antropo – psico – pedagogiche ed in metodologie e tecnologie didattiche
----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

I requisiti esplicitati nelle tabelle di cui sopra, sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando. L'abilitazione all'insegnamento della materia soddisfa il requisito del titolo richiesto. Per le classi di concorso si fa riferimento al DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 febbraio 2016, n. 19 "Regolamento recante disposizioni per la razionalizzazione ed accorpamento delle classi di concorso a cattedre e a posti di insegnamento, a norma dell'articolo 64, comma 4, lettera a), del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133. (GU n.43 del 22-2-2016 - Suppl. Ordinario n. 5), indirizzo di studi per gli Istituti Professionali.

### TABELLA B

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
<b>Per il DOCENTE di SOSTEGNO</b>		
Titolo di studio pertinente al profilo:	Laurea= punti 10	10
	Diploma= punti 5	
Titoli aggiuntivi specifici: Master/ Specializzazione post laurea/ Dottorato	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, 02/09/2022



Il Direttore Generale