



PROFESSIONAL ACCADEMY ATHENA

PROT N° 25/23

AVVISO 7/2023 per la Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027

VISTO

- il D.D.G. 1095 del 11/10/20 23 - Decreto di approvazione DELL'AVVISO 7/2023 PR FSE + Sicilia 2021 -2027
- Visto il D.D.G. 1210 del 31/10/20 23 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 2021-20 27

L' Ente di formazione PROFESSIONAL ACCADEMY ATHENA Codice Fiscale 93090330841 P. IVA 93090330841 codice accreditamento CIR KTE713, con sede in AGRIGENTO in VIA DEGLI EUCLIPTI SNC CAP 92100 in riferimento all'Avviso n. 7/2023 per la Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia approvato con DDG n. 1095 del 11/10/2023

EMANA

### IL presente Bando reclutamento ALLIEVI

**L'OBIETTIVO** è di promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale, in un'ottica di rafforzamento della specificità dell'economia siciliana.

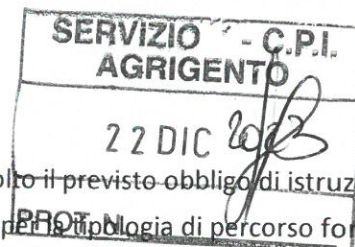
#### A CHI E' RIVOLTO :

a coloro i quali vogliono frequentare i percorsi formativi del Catalogo, a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi.

#### Art . 1 Requisiti generali di accesso

Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i 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 cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritta 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 è un Allievo/a non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo/a tutti i corsi.

## **Art. 2. Modalità di presentazione delle domande**

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.

Le domande di candidatura corredate dalla suddetta documentazione dovranno pervenire in busta chiusa a mezzo raccomandata A/R o brevi mano, indirizzata a PROFESSIONAL ACCADEMY ATHENA Via degli Eucalipti SNC, 92100 Agrigento (AG) ovvero per posta elettronica certificata all'indirizzo: [professionalacademyathena@pec.it](mailto:professionalacademyathena@pec.it) , entro il termine improrogabile del giorno 08/01/2024 alle ore 13:00 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.

## **INDENNITÀ DI FREQUENZA:**

Agli allievi in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso, 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 euro.

**SI PRECISA CHE:** I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente. Di conseguenza, se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente. I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

IL Presidente

Dr.ssa Maria Carmela Bontade

Sede Legale e Amministrativa Agrigento  
via degli Eucalipti Agrigento 92100

PROFESSIONAL ACCADEMY ATHENA  
AGRIGENTO  
email: [accademiathe@libero.it](mailto:accademiathe@libero.it)

C F 93090330841 [accademiathe@pec.it](mailto:accademiathe@pec.it)

**Area professionale/Sotto-area Professionale  
AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS1075	ED2140	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	180	654	15

**Addetto panificatore pasticcere CS1075 ED2140**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	210	90	
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	210	90	
<b>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</b>			
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>180</b>	<b>654</b>



**Area professionale/Sotto-area Professionale**

CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi Informatica

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS1078	ED2143	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	150	554	15

**CS1078 ED2143 Operatore informatico di risorse web**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Utilizzare l'ambiente operativo	200	80	
Utilizzare le risorse del Web	150	70	
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>404</b>	<b>150</b>	<b>554</b>



SERVIZIO - C.P.I. AGRIGENTO
22 DIC 2023
PROT. N.

Area professionale/Sotto-area Professionale

MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO/TAC (Tessile Abbigliamento Calzature) e Sistema Moda

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso /titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS1082	ED2149	Operatore delle confezioni - sarto confezionista	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUS A AG	180	654	15

CS1082 ED2149 Operatore delle confezioni - sarto confezionista

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Interpretare il figurino	60	10	
Progettare il cartamodello	100	50	
Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	60	30	
Gestire la confezione del capo	110	60	
Riconoscere la classificazione delle confezioni	30	10	
Eseguire ricami a mano e/o a macchina	60	20	
<b>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</b>			
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>180</b>	<b>654</b>



Area professionale/Sotto-area Professionale

MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO/Legno e arredo

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS1085	ED2154	Addetto di falegnameria	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	180	654	15

### CS1085 ED2154 Addetto di falegnameria

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare l'affaticamento e le malattie professionali	60	30	
Eseguire la lavorazione secondo specifiche indicate	180	90	
Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio	180	60	
<b>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</b>			
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>180</b>	<b>654</b>

22 DIC 2023

Area professionale/Sotto-area Professionale

PROT. N.

MECCANICA IMPIANTIE COSTRUZIONI/Edilizia

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS1089	ED2158	Operaio edile Polivalente	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	300	1054	15

## CS1089 ED 2158 Operaio edile Polivalente

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	150	80	
Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	100	50	
Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore	300	150	
Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza	150	20	
<b>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</b>			
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>754</b>	<b>300</b>	<b>1054</b>

**Area professionale/Sotto-area Professionale**

**SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla Persona**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2476	ED4825	Operatore del benessere Acconciatura	Nessuna Scolarità Prevista	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	540	1854	15

**CS2476 ED4825 Operatore del benessere Acconciatura**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	400	200	
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	200	50	
Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materialità da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	200	100	
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	120	50	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	120	50	
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	120	50	
Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	100	40	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>1314</b>	<b>540</b>	<b>1854</b>

SERVIZIO F.C.P. AGRIGENTO
22 DIC 2022
PROT. N. _____

Area professionale/Sotto-area Professionale

SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla Persona

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2491	ED4848	Operatore del benessere  Estetica	Nessuna Scolarità Prevista	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	540	1854	15

**Operatore del benessere Estetica CS2491 ED4848**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	400	200	
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	200	100	
Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materialità impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	200	100	
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	120	50	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	120	50	
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	110	20	
Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	110	20	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>1314</b>	<b>540</b>	<b>1854</b>

Sede Legale e Amministrativa Agrigento  
via degli Eucalipti Agrigento 92100

email: [accademyathena2022@libero.it](mailto:accademyathena2022@libero.it)

[pec.professionalaccademyathena@pec.it](mailto:pec.professionalaccademyathena@pec.it)

SERVIZIO - C.P.I. AGRIGENTO
22 DIC 2023
PROT. N. _____

Area professionale/Sotto-area Professionale

SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione

Id Corso	ED	Titolo Denominazio ne del corso	Prerequisiti di ingresso/titol o di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2500	ED4857	Animatore servizi all'infanzia	Scuola secondaria di II grado/Diplo ma Professionale	QUALIFICA	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	240	854	15

CS2500 ED4857 Animatore servizi all'infanzia

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Soddisfare i bisogni primari del bambino	100	20	
Garantire la sicurezza del bambino	100	50	
Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	100	50	
Individuare attività ludiche e di animazione	100	40	
Progettare attività ludiche e di animazione	160	80	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>614</b>	<b>240</b>	<b>854</b>

**Area professionale/Sotto-area Professionale**

**SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2507	ED4864	Assistente di studio odontoiatrico	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA 3EQF	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	400	754	15

Assistente di studio odontoiatrico CS2507 ED4864			
Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	50	100	
Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	70	70	
Assistenza all'odontoiatra	150	200	
Trattamento documentazione clinica e amministrativa contabile	30	30	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>354</b>	<b>400</b>	<b>754</b>



**Area professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO ESPORT/Servizi turistici**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titol o di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2516	ED4873	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	150	554	15

**Collaboratore di cucina CS2516 ED4873**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	150	50	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	200	100	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>404</b>	<b>150</b>	<b>554</b>



**Area professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO ESPORT/Servizi turistici**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2517	ED4874	Collaboratore di Sala Bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	150	554	15

**Collaboratore di Sala Bar CS2517 ED4874**

Moduli formativi/ competenzetecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistemadi relazioni	100	50	
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico- sanitarie vigenti	150	50	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle normeigienico-sanitarie vigenti	100	50	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>404</b>	<b>150</b>	<b>554</b>



**Area professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO ESPORT/Servizi turistici**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2518	ED4875	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	180	654	15

**Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative CS2518 ED4875**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	180	80	
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	60	30	
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e alla igiene della struttura ricettiva	180	70	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>180</b>	<b>654</b>



**Area professionale/Sotto-area Professionale**

**TURISMO ESPORT/Servizi turistici**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2521	ED4884	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado	Specializzazio ne	VIA TINTORIA 1, 92029 RAVANUSA AG	180	654	15

<b>Tecnico di accoglienza turistica CS2521 ED4884</b>	<b>Ore d'aula previste</b>	<b>Ore stage</b>	<b>Totale ore</b>
<b>Moduli formativi</b>			
Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	120	50	
Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	100	50	
Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	80	40	
Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	120	40	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>180</b>	<b>654</b>





Area professionale/Sotto-area Professionale

AGRO-ALIMENTARE/Produzionialimentari

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS1076	ED2141	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA VITTORIO VENETO 84, 92020 SAN BIAGIO PLATANI	180	654	15

**CS1076 ED 2141 Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)**

Moduli formativi	Ore d'aula prev iste	Ore stage	Totale ore
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	30	5	
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	30	5	
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	30	10	
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	30	10	
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	100	50	
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	100	50	
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	100	50	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>180</b>	<b>654</b>

**Area professionale/Sotto-area Professionale**

**SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari**

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titolo di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2495	ED4852	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA VITTORIO VENETO 84, 92020 SAN BIAGIO PLATANI	210	754	15

**Operatore socio assistenziale CS2495 ED4852**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	240	120	
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	60	30	
Gestire dinamiche di relazione di aiuto	60	20	
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l' autonomia	130	40	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>544</b>	<b>210</b>	<b>754</b>

**Area professionale/Sotto-area Professionale**

SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)

Id Corso	ED	Titolo Denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso/titol o di ingresso minimo	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Stage	Durata ore	N destinatari
CS2511	ED4868	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	QUALIFICA	VIA VITTORIO VENETO 84, 92020 SAN BIAGIO PLATANI	180	654	15

**Addetto amministrativo segretariale CS2511 ED4868**

Moduli formativi	Ore d'aula previste	Ore stage	Totale ore
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	210	90	
Collaborare alla gestione amministrativa	210	90	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	
Alfabetizzazione informatica	12	0	
Lingua straniera	30	0	
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>474</b>	<b>180</b>	<b>654</b>





- i destinatari minorenni devono aver assolto il proprio 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 cittadino non comunitario, 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 è un Allievo/a non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, pena l'esclusione dell'allievo/a tutti i corsi.

## **Art. 2. Modalità di presentazione delle domande**

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.

Le domande di candidatura corredate dalla suddetta documentazione dovranno pervenire in busta chiusa a mezzo raccomandata A/R o brevi mano, indirizzata a PROFESSIONAL ACCADEMY ATHENA Via degli Eucalipti SNC, 92100 Agrigento (AG) ovvero per posta elettronica certificata all'indirizzo: [professionalacademyathena@pec.it](mailto:professionalacademyathena@pec.it), entro il termine improrogabile del giorno 08/01/2024 alle ore 13:00 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.

## **INDENNITÀ DI FREQUENZA:**

Agli allievi in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso, 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 euro.

**SI PRECISA CHE:** I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente. Di conseguenza, se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente. I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

IL Presidente

Dr.ssa Maria Carmela Bontade