

Bando di reclutamento degli allievi



Associazione TED Formazione Professionale
Via Baronio Manfredi 27 - Monreale 90046 Tel/Fax 091/6401275

Avviso Pubblico n. 13 /2024

“Realizzazione di percorsi di istruzione e formazione professionale (IeFP) di IV annualità” a.s. f. 2024- 2025 a valere sul Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) - Missione 5 - Componente 1 - Investimento 1.4 “Sistema duale” e sul Programma del Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027 - Priorità 4 – Giovani - Azione “Istruzione e formazione professionale” Codice intervento 149 – Sostegno all’istruzione primaria e secondaria.

Titolo corso	Obiettivo del corso	Durata del corso	Sede Corso	N° destinatari ammessi
TECNICO DELL'ACCONCIATURA	Il Tecnico dell’acconciatura interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, esercitando il presidio del processo di acconciatura attraverso l’individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l’organizzazione operativa del lavoro, l’implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all’analisi e al trattamento del capello e del cuoio capelluto, con competenze relative all’analisi e trattamento cosmetologico/ tricologico del capello e del cuoio capelluto, al taglio e acconciatura ed al funzionamento/ gestione dell’esercizio	1056	Via Michelangelo Buonarroti 4 90031 BELMONTE	Min. 15 Max. 27
			Via Pascoli 4 90044 CARINI	Min. 15 Max. 27
			Viale Europa 558 90036 MISILMERI	Min. 15 Max. 27
			Via Baronio Manfredi 27 90046 MONREALE	Min. 15 Max. 27
			Corso dei mille 1608 90121 PALERMO	Min. 15 Max. 27
			Via Caduti sul Lavoro 58 90147 PALERMO	Min. 15 Max. 27
			Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 15 Max. 27
TECNICO DI CUCINA	Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso la l’individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l’organizzazione operativa, l’implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell’utilizzo di metodologie,	1056	Via Michelangelo Buonarroti 4 90031 BELMONTE	Min. 15 Max. 27
			Via Pascoli 4 90044 CARINI	Min. 15 Max. 27
			Viale Europa 556 90036 MISILMERI	Min. 15 Max. 27
			Via Baronio Manfredi 27 90046 MONREALE	Min. 15 Max. 27
			Corso dei mille	Min. 15

	strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti		1608 90121 PALERMO	Max. 27
			Via Caduti sul Lavoro 58 90147 PALERMO	Min. 15 Max. 27
			Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 15 Max. 27
TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	Il Tecnico delle produzioni alimentari interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori	1056	Via Michelangelo Buonarroti 4 90031 BELMONTE	Min. 15 Max. 27
			Via Pascoli 4 90044 CARINI	Min. 15 Max. 27
			Viale Europa 556 90036 MISILMERI	Min. 15 Max. 27
			Via Baronio Manfredi 27 90046 MONREALE	Min. 15 Max. 27
			Corso dei mille 1608 90121 PALERMO	Min. 15 Max. 27
			Via Caduti sul Lavoro 58 90147 PALERMO	Min. 15 Max. 27
			Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 15 Max. 27
TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI	Il Tecnico dei trattamenti estetici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito, esercitando il presidio del processo di trattamento estetico della persona attraverso l'individuazione delle risorse, la programmazione dei servizi e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità di carattere gestionale e relative al coordinamento di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative ai trattamenti estetici della persona, con competenze relative all'analisi e trattamento delle parti del corpo interessate ed al funzionamento/ gestione dell'esercizio	1056	Via Michelangelo Buonarroti 4 90031 BELMONTE	Min. 15 Max. 27
			Via Pascoli 4 90044 CARINI	Min. 15 Max. 27
			Viale Europa 558 90036 MISILMERI	Min. 15 Max. 27
			Via Baronio Manfredi 27 90046 MONREALE	Min. 15 Max. 27
			Corso dei mille 1608 90121 PALERMO	Min. 15 Max. 27
			Via Caduti sul Lavoro 58 90147 PALERMO	Min. 15 Max. 27
			Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 15 Max. 27
TECNICO RIPARATORE DEI VEICOLI A MOTORE - MANUTENZIONE E RIPARAZIONE DELLE PARTI E DEI SISTEMI MECCANICI,	Il Tecnico riparatore di veicoli a motore interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo della riparazione di veicoli a motore attraverso l'individuazione delle	1056	Via Pascoli 4 90044 CARINI	Min. 15 Max. 27
			Viale Europa 558 90036 MISILMERI	Min. 15 Max. 27

ELETTRICI, ELETTRONICI	risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla gestione dell'accettazione, al controllo di conformità e di ripristino della funzionalità generale del veicolo a motore, con competenze di diagnosi tecnica e valutazione funzionale di componenti e dispositivi, di programmazione/pianificazione operativa dei reparti di riferimento, di rendicontazione tecnico-economica delle attività svolte		Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 15 Max. 27
------------------------	--	--	--	--------------------

FINALITÀ DEL BANDO

L'Avviso intende perseguire le seguenti finalità:

Rafforzare i percorsi di integrazione tra istruzione e formazione professionale per assicurare il conseguimento di un Diploma professionale di Tecnico e consentire, al contempo, l'acquisizione degli standard di competenze tecnico professionali relative alle Figure nazionali IeFP, definite dalle Linee Guida regionali e incluse nel Repertorio regionale delle Qualifiche e dei Diplomi professionali IeFP;

Promuovere modalità di progettazione volte a declinare le competenze della figura di Tecnico IeFP in funzione del sistema di imprese di riferimento, favorendo il trasferimento di competenze, anche trasversali, adeguate a fronteggiare le sfide collegate alla transizione ecologica e digitale e dei processi di produzione di beni e servizi;

Assicurare ai giovani una proposta formativa dal carattere educativo, culturale e professionale, che preveda risposte personalizzate alle loro esigenze, e ne definisca livelli formativi e di competenze più elevati, in linea con i fabbisogni del mercato del lavoro;

Rafforzare le attività di formazione sul lavoro e il dialogo con le imprese promuovendo la partecipazione delle imprese ai processi di co-progettazione e ai processi formativi, anche in termini di caratterizzazione specifica delle competenze tecnico-pratiche del profilo di Tecnico, quale condizione per un inserimento qualificato nel mercato del lavoro;

Garantire la formazione anche in territori marginalizzati, secondo il principio di prossimità territoriale;

Capitalizzare le esperienze maturate negli anni precedenti, valorizzando gli aspetti positivi dei diversi interventi formativi;

Creare una governance inclusiva che comprenda partner economici e sociali;

Utilizzare metodologie di didattica attiva, di apprendimento dall'esperienza anche per realizzare un'offerta formativa differenziata che consenta il recupero di eventuali gap nelle competenze di base e/o tecnico-professionali;

Favorire l'innovazione didattica e metodologica nella progettazione e realizzazione dei percorsi per innalzare le competenze e facilitare la prosecuzione degli studi verso il conseguimento di titoli di livello più elevato;

Agevolare l'inserimento lavorativo dei soggetti svantaggiati per combattere ogni forma di discriminazione nel mercato del lavoro;

Favorire la progettazione integrata con le Istituzioni scolastiche per innalzare le competenze di base e facilitare la contiguità didattica per il conseguimento del Diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore, offrendo ai giovani l'opportunità di prosecuzione del proprio percorso di studi;

Contribuire al conseguimento dell'Obiettivo 4 dell'Agenda 2030 dell'ONU: "Fornire una educazione di qualità equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti".

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

I destinatari degli interventi da finanziare a valere sul presente Avviso sono i giovani inseriti nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) della Regione Sicilia che non abbiano compiuto 23 anni di età al 1° settembre 2024 in possesso di Qualifica professionale (III EQF) coerente, anche nell'articolazione, con il Diploma professionale di Tecnico IeFP che intendono conseguire (ad esempio, un giovane che intende frequentare un Percorso IeFP di quarta annualità per il conseguimento del Diploma professionale di "Tecnico di cucina", deve aver conseguito la Qualifica triennale di "Operatore della ristorazione – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti").

NORME DI FREQUENZA

Il monte-ore del percorso IeFP di quarta annualità è di 1056 ore. Non rientrano nel monte-ore le ore programmate per l'esame finale. È fatto obbligo per i destinatari di frequentare, per l'ammissione all'esame finale di Diploma professionale, almeno il 75% del monte ore previsto per l'intero anno (1056 ore). Sono da considerare, pertanto, allievi validi al termine del corso, gli allievi regolarmente iscritti ed avviati che abbiano maturato la frequenza di almeno il 75% del monte-ore del percorso formativo ai sensi del D.Lgs. 226/2005 e, pertanto, possono accedere allo scrutinio finale per l'ammissione all'esame finale di Diploma professionale IeFP.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione ai corsi, redatta secondo lo schema Allegato A, sottoscritta anche dal genitore o chi esercita la potestà genitoriale in caso di allievo minorenni, dovrà contenere tutte le indicazioni richieste e corredata dai seguenti allegati:

- ✓ per gli allievi maggiorenni: documento d'identità e codice fiscale;
- ✓ per gli allievi minorenni: documento di identità e codice fiscale dell'allievo e del genitore o tutore;
- ✓ autocertificazione o copia della Qualifica professionale coerente con il percorso di Tecnico scelto.

La domanda deve pervenire **entro il termine improrogabile** di giorno 12/08/2024 ore 12:00 presso le sedi corsuali, secondo gli orari di apertura oppure tramite pec all'indirizzo tedformazione@pec.it

CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del corso agli allievi che avranno superato la prova d'esame verrà rilasciato **DIPLOMA di TECNICO**, vidimato e repertoriato dall'Amministrazione Regionale. **LIVELLO EQF 4**.

RIFERIMENTI

Associazione TED Formazione Professionale - Via Baronio Manfredi, 27 – 90046 Monreale
Tel/Fax 091/6401275 Email: tedformazione@gmail.com

CONTROLLI

*Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - **DIPARTIMENTO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DEL DIRITTO ALLO STUDIO** – Ufficio Monitoraggio e Controllo.*

Palermo, 30/07/2024



Giuseppe P. Nittoni