Bando di reclutamento degli allievi

Associazione TED Formazione Professionale – E.T.S.

Avviso n. 38/2026

Avviso pubblico per la realizzazione di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) di IV annualità finalizzati al conseguimento del Diploma professionale - a.f. 2026/2027

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 M. (PA) Via Pascoli 4 - 90044 CARINI (PA) Viale Europa 558 90036 MISILMERI (PA) Via Baronio Manfredi 27 - 90046 MONREALE (PA) Corso dei mille 1608 - 90121 PALERMO (PA) Via Caduti sul Lavoro 58 - 90147 PALERMO (PA) Via Monte Bonifato 86 - 91011 ALCAMO (TP) Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 18 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	Corso dei mille 1608 - 90121 PALERMO (PA) Via Monte Bonifato 86 - 91011 ALCAMO (TP) Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 18 Max. 27

TECNICO RIPARATORE DI VEICOLI A MOTORE	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 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.	1056	Via Pascoli 4 - 90044 CARINI (PA) Viale Europa 558 90036 MISILMERI (PA) Via Campobello 109 91022 CASTELVETRANO (TP)	Min. 18 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, 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.	1056	Via Pascoli 4 - 90044 CARINI (PA) Viale Europa 556 90036 MISILMERI (PA) Via Baronio Manfredi 27 - 90046 MONREALE (PA) Via Filippo Pecoraino snc – 90124 PALERMO (PA)	Min. 18 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 di produzione alimentare attraverso la collaborazione alla definizione delle esigenze di acquisto di materie prime e semilavorati, all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti, all'individuazione di soluzioni di miglioramento organizzativo-lavorativo e di fidelizzazione del cliente, di monitoraggio e verifica dei risultati in rapporto agli standard di qualità e nel rispetto della normativa di igiene. Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi ' all'approvvigionamento, allo stoccaggio, all'analisi, al controllo e alla catalogazione delle materie ricevute e trasformate, alla manutenzione ordinaria di strumenti, utensili e attrezzature, al monitoraggio delle attività di sanificazione e di igienizzazione, al confezionamento e all'etichettatura dei prodotti.	1056	Via Filippo Pecoraino snc – 90124 PALERMO (PA)	Min. 18 Max. 27

FINALITÀ DEL BANDO

1. L'Avviso è finalizzato alla realizzazione di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di IV annualità per il conseguimento del Diploma professionale - a.f. 2026-2029, in regime ordinario e duale, anche in apprendistato di I livello. I percorsi devono essere attivati nel rispetto dell'impianto didattico e della struttura di cui alle Linee guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) approvate con D.G.R. n.287 del 01/07/2021 e attuate con D.D.G. n. 1277 del 14/07/2021, in coerenza con quanto previsto dall'Accordo in Conferenza Stato· Regioni n. 155 del 01/08/2019, recepito con D.G.R. n. 465 del 13/12/2019 e D.A n. 7969 del 20/12/2019 e, per quanto riguarda il Sistema duale, dal Decreto del Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali n. 139 del 02/08/2022.
2. L'Avviso intende supportare l'accesso al mondo del lavoro per i giovani in possesso di una Qualifica professionale e non ancora in possesso di un Diploma professionale, attraverso l'incremento della partecipazione all'educazione formale e a quella professionale nonché alla formazione attraverso il Sistema ordinario o duale, che include anche l'apprendistato. l'Avviso intende dare continuità all'esperienza maturata nell'ambito dell'Investimento 3 (ex 1.4) "Sistema duale" del PNRR, che trova piena corrispondenza nelle finalità della Priorità 4 "Giovani" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 e mira a rendere il sistema educativo e formativo più sinergico con il mercato del lavoro per favorire l'occupabilità dei giovani attraverso l'acquisizione di nuove competenze, in linea con la transizione ecologica e digitale.
3. Nello specifico, 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 e consentire, al contempo, l'acquisizione degli standard di competenze di base e tecnico professionali relative alle Figure nazionali leFP, definite dalle Linee Guida regionali e incluse nel Repertorio regionale dei Diplomi professionali IeFP;
- promuovere modalità di progettazione volte a declinare le competenze della figura di Tecnico leFP in funzione del sistema di imprese di riferimento, favorendo il trasferimento di competenze, anche trasversali, adeguate ad affrontare 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, anche al fine di contrastare la dispersione scolastica e formativa;
- 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-professionali della Figura 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. offrendo la scelta del modello formativo più rispondente alle attitudini e inclinazioni dei giovani allievi;
- creare una governance inclusiva che comprenda partner economici e sociali qualificati;
- 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;
- 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".

4. In coerenza con gli elementi caratterizzanti del FSE+ e del PNRR il presente Avviso si ispira ai seguenti principi:
- principio del "non arrecare danno significativo" (cd. "Do No Significant Harm"- DNSH);
- principio del contributo all'obiettivo climatico e digitale (cd. "tagging");
- obbligo di adottare misure finalizzate alla prevenzione, all'individuazione e alla rettifica delle frodi, dei casi di corruzione, dei conflitti di interessi e della duplicazione dei finanziamenti (c.d. doppio finanziamento);
- obblighi in materia di comunicazione e informazione;
-gender equality;
- protezione e valorizzazione dei giovani;
- riduzione dei divari territoriali;
- investimento nelle nuove generazioni.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

1. I destinatari degli interventi da finanziare a valere sul presente Avviso sono i giovani inseriti nel sistema di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) della Regione Siciliana che non abbiano compiuto 24 anni di età al primo settembre 2026 in possesso di Qualifica professionale (III EQF) coerente, anche nell'articolazione, con il Diploma professionale di Tecnico leFP che intendono conseguire (ad esempio, un giovane che intende frequentare un Percorso leFP 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"). In particolare, la platea dei destinatari è riferita esclusivamente ai qualificati in esito ai percorsi leFP conclusi nel ciclo formativo 2022-2025 (III annualità 2024/2025) e/o nel ciclo formativo 2023-2026 (III annualità 2025/2026). Possono partecipare anche i giovani qualificati nei cicli formativi precedenti, senza che gli stessi concorrano al raggiungimento del numero minimo previsto per la composizione della classe di cui all'Articolo 5.2.
2. Per la contiguità didattica dei percorsi triennali e di quarta annualità per il diploma professionale e la corrispondenza tra Figure professionali di Operatore e Tecnico, afferenti rispettivamente a qualifiche e diplomi professionali, si fa riferimento alle Linee Guida regionali leFP e all'Allegato 1 "Quadro di confluenza dalle figure nazionali di qualifica a quelle di diploma professionale" di cui all'Accordo Conferenza delle Regioni e P.A. di Trento e Bolzano n. 19/210/CR10/C9 del 18 dicembre 2019. Al riguardo, i Soggetti realizzatori, sulla base del titolo di Qualifica leFP conseguito da ciascun allievo, dovranno assicurare, ove previsto dal citato Accordo (Figure e articolazioni con asterisco), adeguati interventi di rafforzamento dei risultati di apprendimento per colmare il gap di competenze iniziali dello standard di Qualifica conseguita rispetto a quello di Diploma. Tali interventi, ove ne ricorrano i presupposti, dovranno essere descritti dettagliatamente e con chiarezza nella proposta progettuale.
3. I Soggetti realizzatori indicati nell'Articolo 4, in sede di "Progettazione esecutiva" (Fase 2), hanno l'obbligo di trasmettere gli Elenchi degli allievi iscritti ai percorsi leFP.
4. I destinatari dell'Avviso non potranno fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio.
5. I giovani già in possesso di un titolo di studio di istruzione secondaria di II grado o di diploma professionale IeFP (IV livello EQF), non rientrano tra i destinatari del presente Avviso.

NORME DI FREQUENZA

1. Il monte ore del percorso di IV annualità leFP per il conseguimento del diploma professionale di Tecnico è di 1056 ore. Non rientrano nel monte ore le ore programmate per l'esame finale.
2. È fatto obbligo per i destinatari di frequentare, per l'ammissione all'esame finale di Diploma professionale, almeno il 75% del monte ore annuale previsto (1056 ore). Pertanto, al termine dell'annualità formativa, sono da considerare "validi", gli allievi regolarmente iscritti che abbiano frequentato almeno il 75% del monte-ore del percorso formativo, come sopra descritto, ai sensi del D. Lgs. n. 226/2005.

3. La gestione dei corsi (presenze giornaliere, calendari didattici, personale docente, allievi ecc) avverrà attraverso la Piattaforma Corsi e il Sistema informativo Sicilia FSE, secondo le modalità e tempistiche previste nel Vademecum. L'implementazione del Sistema informativo di cui sopra, costituisce adempimento obbligatorio ai fini della verifica dell'attività erogata e della frequenza. La presenza degli allievi ed il regolare svolgimento delle lezioni saranno rilevati obbligatoriamente, pena revoca parziale o totale del contributo, attraverso il registro elettronico, che deve essere costantemente implementato e aggiornato in tempo reale, in conformità con lo svolgimento delle attività didattiche. Non sarà ritenuta idonea qualsiasi altra forma gestionale delle presenze che non sia in linea con le procedure amministrative descritte. In aggiunta al registro elettronico, l'Ente deve registrare le presenze nel registro cartaceo, regolarmente vidimato dal Centro per l'Impiego, come previsto al paragrafo 6.4 del Vademecum vigente. Tale registro potrà sostituire eccezionalmente quello elettronico solo in caso di momentaneo e documentato malfunzionamento del registro elettronico o di dimostrabile causa di forza maggiore. Quanto sopra rappresenta adempimento obbligatorio ai fini della regolare attuazione dell'operazione e relativa rendicontazione, in coerenza con le previsioni del Vademecum vigente.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

In caso di allievi minorenni, devono essere allegati:
- Domanda di iscrizione allievi, redatta secondo lo schema Allegato Al, sottoscritte dal genitore (o chi esercita la responsabilità genitoriale).
- Documento di identità, in corso di validità, e Codice fiscale / tessera sanitaria del genitore (o chi esercita la responsabilità genitoriale). In caso di Carta d'identità Elettronica CIE il codice fiscale non è obbligatorio, in quanto presente nel documento d'identità CIE.
- Documento di identità, in corso di validità, e Codice fiscale/ tessera sanitaria dell'allievo. In caso di Carta d'identità Elettronica CIE, il codice fiscale non è obbligatorio in quanto presente nel documento d'identità CIE. In caso di assenza del Documento d'identità dell'allievo minorenne, è comunque indispensabile, ai fini dell'ammissibilità, il codice fiscale allievo (Tessera sanitaria o altro documento attestante i dati anagrafici dell'allievo minorenne).
- Autocertificazione o copia della Qualifica professionale coerente con il percorso di Tecnico scelto.
- In caso di allievi stranieri: se minori stranieri non accompagnati, atto di nomina tutore/affidatario rilasciato dalle istituzioni competenti.
- In caso di trasferimento da altro Ente/Scuola: Nulla osta rilasciato dall'Ente/Scuola di provenienza comprovante l'ammissione alla IV annualità dello specifico percorso.
- In caso di ripetenti: Verbale anno precedente da cui si evince la frequenza e la mancata ammissione all'esame di diploma professionale.

In caso di allievi maggiorenni, dovranno essere allegati:
- Domanda di iscrizione allievi, redatta secondo lo schema Allegato A2, sottoscritte dall'allievo.
- Documento di identità, in corso di validità, e Codice fiscale/ tessera sanitaria dell'allievo. In caso di Carta d'identità Elettronica CIE il codice fiscale non è obbligatorio, in quanto già inserito nel documento d'identità CIE.
- Autocertificazione o copia della Qualifica professionale coerente con il percorso di Tecnico scelto;
- In caso di allievi stranieri: documentazione attestante la regolarità del soggiorno sul territorio nazionale.
- In caso di trasferimento da altro Ente/Scuola: Nulla osta rilasciato dall'Ente/Scuola di provenienza comprovante l'ammissione alla IV annualità dello specifico percorso.
- In caso di ripetenti: Verbale anno precedente da cui si evince la frequenza e la mancata ammissione all'esame di diploma professionale.

La domanda, corredata di tutta la documentazione richiesta, deve pervenire tassativamente entro le ore 12:00 del **13 novembre 2026** presso le sedi dei corsi, secondo i rispettivi orari di apertura.

CERTIFICAZIONE FINALE

Al termine del percorso triennale IeFP agli allievi che avranno superato la prova d'esame verrà rilasciato **il Diploma Professionale,** vidimato e repertoriato dall'Amministrazione Regionale. ***LIVELLO EQF 4.***

RIFERIMENTI

Associazione TED Formazione Professionale – E.T.S. - 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, 29/10/2026

