

**APPENDICE 1 AL BANDO PER LA RICERCA, LA SELEZIONE
E IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE**

**Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi
formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (2026)**

Operatore delle confezioni - sarto confezionista			
Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste (totale per competenza)	Conoscenze	Ore d'aula previste (per singola conoscenza)
Interpretare il figurino	40	L'immagine moda	20
		Merceologia tessile	20
Progettare il cartamodello	70	Laboratorio di modello	50
		Correzioni e sdifettamenti	20
Gestire il piazamento del modello ed il taglio del tessuto	70	laboratorio piazzamenti	50
		Tecnologie di sala taglio	20
Gestire la confezione del capo	70	Elementi di sicurezza	10
		Laboratorio di confezione	60
Riconoscere la classificazione delle non conformità	110	Classificazione dei difetti	20
		Tecniche di pinzatura e rammendo	50
		Le procedure per il controllo qualità	10
		Perfezionamento al rammendo industriale	30
Eseguire ricami a mano e/o a macchina	60	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	30
		Composizione e scelta del disegno per il ricamo	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		12
Alfabetizzazione informatica	12		12
Lingua straniera	30		30

Assistente alla struttura educativa			
Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste (totale per competenza)	Conoscenze	Ore d'aula previste (per singola conoscenza)
Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	90	Elementi di igiene ambientale e alimentare	30
		Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche	20
		Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia	20
		Elementi di primo soccorso	15
		Normative relative alla prevenzione e sicurezza	5
Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	100	Cenni di psicologia dell'età evolutiva	15
		Tipologia di utenza	10
		Elementi di attività ludiche	20
		Elementi di puericultura e igiene	15
		Principi e tecniche della comunicazione	20
		Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa	10
		Elementi di Deontologia professionale	10
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		12
Alfabetizzazione informatica	12		12
Lingua straniera	30		30

Corso: Addetto amministrativo segretariale			
Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste (totale per competenza)	Conoscenze	Ore d'aula previste (per singola conoscenza)
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	260	Tecniche di comunicazione	50
		Tecniche di archiviazione	50
		Corrispondenza commerciale	40
		Tecniche di segreteria	50
		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	70
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	160	Elementi di tecnica commerciale	50
		Strumenti di incasso e pagamento	50
		Elementi di organizzazione aziendale	60
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		12
Alfabetizzazione informatica	12		12
Lingua straniera	30		30

Corso: Collaboratore di cucina			
Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste (totale per competenza)	Conoscenze	Ore d'aula previste (per singola conoscenza)
1 -Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	120	Attrezzature di servizio	15
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10
		Principali terminologie tecniche di settore	15
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	30
		Tecniche di comunicazione organizzativa	20
		Tecniche di pianificazione	20
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	230	Elementi di gastronomia	60
		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30
		Standard di qualità dei prodotti alimentari	30
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	80
		Utensili per la preparazione dei cibi	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		12
Alfabetizzazione informatica	12		12
Lingua straniera	30		30

Corso: Addetto impianti elettrici civili			
Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste (totale per competenza)	Conoscenze	Ore d'aula previste (per singola conoscenza)
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	95	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	5
		Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	10
		Principali terminologie tecniche di settore	10
		Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	20
		Simbologia impianti elettrici	10
		Tecniche di comunicazione organizzativa	10
		Tecniche di pianificazione	10
		Tipologie di impianti elettrici	20
2 -Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	50	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	10
		Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	20
		Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	20
3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	205	Caratteristiche dei conduttori elettrici	10
		Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	10
		Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	5
		Modalità di cablaggio	40
		Schemi elettrici	20
		Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	50
		Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	50
		Tipologie di isolamento	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		12
Alfabetizzazione informatica	12		12
Lingua straniera	30		30