

Avviso 1/2026 POC 2014-2020

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 (Anno 2026)

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE DOCENTI

VISTO

- D.D.G. n. 1126 del 19/03/2026 di approvazione Avviso n. 1/2026;
- comunicato n. 14590 del 19/03/2026 apertura del sistema informativo;
- comunicato n. 16073 del 30/03/2026 modalità di pubblicazione bandi di selezione Allievi, Docenti e Personale;
- nelle more della validazione e pubblicazione del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa;

CONSIDERATO

Il Centro Studi Toniolo verifica le professionalità mancate per assicurare la gestione e il raggiungimento degli obiettivi formativi dell'Avviso 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.

Ai candidati verrà chiesto di presentare tutta la documentazione utile per verificare il possesso dell'esperienza professionale come dispone sia il D.D.G. n. 966 del 19.03.2013 e sia l'Avviso n. 1/2026.

Il Centro Studi Toniolo si impegna a dare la massima pubblicizzazione alle attività di selezione del personale da impiegare, con la trasparenza delle procedure e con il rispetto del criterio di non discriminazione e pari opportunità.

Il Centro Studi Toniolo si impegna a selezionare e contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, e subordinatamente altri operatori professionali, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

EMANA

Il presente bando di selezione ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale da impegnare nell'Avviso 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 è articolato come segue:

REQUISITI GENERALI DI ACCESSO

In merito ai requisiti per la partecipazione risulta obbligatorio quanto segue:



- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea; godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- di aver preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

REQUISITI SPECIFICI DI ACCESSO

- essere iscritti e/o avere presentato richiesta di iscrizione al SARF (Sistema Albo Registro Formatori);
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo oggetto della candidatura;
- comprovata esperienza professionale entrambe in contesti coerenti con le attività da svolgere sulla base di quanto disposto con D.D.G. n. 966 del 19/03/2013;
- stato di occupazione.

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevato la non corrispondenza da parte dell'Autorità di Gestione, in sede di rendicontazione, per la non 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.

VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata da una Commissione appositamente nominata dall'ente che procederà all'assegnazione attraverso la valutazione dei curriculum vitae pervenuti e in caso di più candidati per lo stesso posto con colloqui. I titoli valutati sono quelli pertinenti solo la materia oggetto della candidatura. I criteri principali sono:

- Titolo di studio: saranno valutati i titoli di studio coerenti con il profilo per cui si candida;
- Esperienza professionale: saranno valutate le esperienze come dispone il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013;
- Esperienza didattica: saranno valutate le esperienze come dispone il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013;
- Disponibilità di tempo: sarà valutata la disponibilità del candidato ad impegnarsi a svolgere le attività in coerenza con la calendarizzazione delle attività;

- Capacita di gestione del ruolo.

Le figure da individuare attraverso il presente bando sono:

Profilo	Prerequisit odi ingresso	Certificazion rilasciata	Sede Erogazione	Durata in ore	Numer odi edizion i
Addetto amministrativo segretariale LIV.EQF2	Licenza media	Qualifica Professionale	Via Pirandello 72 - Camicattì	654	1
Operatore informatico di risorse web LIV.EQF3	Licenza media	Qualifica Professionale	Via Papa Giovanni XXIII n. 19 - Camicattì	554	1
Collaboratore di cucina LIV.EQF2	Licenza media	Qualifica Professionale	Via Pirandello 72 - Camicattì	554	1

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE CS2186 - ED6717

Modulo formativo	Ore	Fascia professionale ricercata di cui al Vademecum PO FSE 2020/2027 -Sez.UCS FasciaA: Esperienza didattica e professionale pari almeno a 5anni FasciaB: Esperienza didattica e professionale pari almeno a 3anni	Titolo di studio
1-Collaborare alla gestione dei flussi informativi Tecniche di comunicazione	15	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Collaborare alla gestione dei flussi informativi Tecniche di archiviazione	10	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Collaborare alla gestione dei flussi informativi Corrispondenza commerciale	30	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Collaborare alla gestione dei flussi informativi Tecniche di segreteria	55	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi Funzionalità del software applicativo d'ufficio	40	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2 - Collaborare alla gestione amministrativa Elementi di tecnica commerciale	100	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi

2- Collaborare alla gestione amministrativa Strumenti di incasso e pagamento	60	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2- Collaborare alla gestione amministrativa Elementi di organizzazione aziendale	50	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Igiene e sicurezza sul lavoro	12	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Alfabetizzazione informatica	12	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Lingua straniera inglese	30	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CS2179 - ED6710

Modulo formativo	Ore	Fascia professionale ricercata di cui al Vademecum PO FSE 2020/2027 - Sez. UCS Fascia A: Esperienza didattica e professionale pari almeno a 5anni Fascia B: Esperienza didattica e professionale pari almeno a 3anni	Titolo di studio
1-Utilizzare l'ambiente operativo Architettura e componenti hardware e Software del sistema	15	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Utilizzare l'ambiente operativo Introduzione alle reti	25	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Utilizzare l'ambiente operativo Funzionalità dell'ambiente operativo	20	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Utilizzare l'ambiente operativo Software per il trattamento dati	20	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Utilizzare l'ambiente operativo Trattamento testi per il web	30	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1- Utilizzare l'ambiente operativo Elementi di comunicazione mediale	20	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2-Utilizzare le risorse del Web Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2- Utilizzare le risorse del Web Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	40	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2- Utilizzare le risorse del Web Web application	30	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2 - Utilizzare le risorse del Web Tutela e sicurezza dei dati in rete	30	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi



2- Utilizzare le risorse del Web Social network	40	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Alfabetizzazione informatica	12	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Lingua straniera inglese	30	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi

COLLABORATORE DI CUCINA CS2191 - ED6724

Modulo formativo	Or e	Fascia professionale ricercata di cui al Vademecum PO FSE 2020/2027 -Sez.UCS FasciaA: Esperienza didattica e professionale pari almeno a 5anni FasciaB: Esperienza didattica e professionale pari almeno a 3anni	Titolo di studio
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Attrezzature di servizio	20	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	15	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione dei pasti	15	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Principali terminologie tecniche di settore	15	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Tecniche di comunicazione organizzativa	15	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni Tecniche di pianificazione	20	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi

2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti Elementi di gastronomia	30	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	50	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti Standard di qualità dei prodotti alimentari	15	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	75	A	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti Utensili per la preparazione dei cibi	10	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Alfabetizzazione informatica	12	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi
Lingua straniera inglese	30	B	Laurea /Diploma di istruzione secondaria di secondo grado e/o titoli formativi

MODALITA E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

I soggetti interessati alle selezioni dovranno far pervenire la domanda di partecipazione (allegato A e B) disponibile presso la sede dell'Ente allegando:

- Curriculum vitae in formato europeo, firmato e datato, con l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 e del Reg. UE 679/2016;
- Copia documento di identità;



- Copia codice fiscale;
- Copia di tutti i documenti utili ad accertare l'esperienza professionale per il profilo per cui si presenta la candidatura;
- Copia titolo di studio;
- Copia titoli aggiuntivi;

Le domande di candidatura e i relativi allegati dovranno pervenire entro e non oltre le ore 16:00 del 24/04/2026 a "Brevi Manu" presso questa la Segreteria di Via Papa Giovanni XXIII n. 19,- Canicattì (AG)

La mancata osservanza delle indicazioni fornite nel presente bando costituisce motive di esclusione dalla selezione. Si precisa che le istanze pervenute oltre il termine fissato e quelle prive di firma, data e non complete in tutte le parti e non contenenti le informazioni richieste non verranno prese in considerazione.

Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art. 13 def D. lgs. 196/03, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 4 comma 1 lettera d) del D.Lgs 196/03, nei limiti per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

MODALITA' DI SELEZIONE

Il controllo delle domande pervenute e l'accertamento dei requisiti verranno effettuati, da una Commissione Valutatrice nominata dal Centro Studi Toniolo secondo le modalità previste dal proprio Manuale della Qualità e in base ad una valutazione comparativa delle professionalità dei candidati, secondo la seguente griglia:

TITOLI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE
Titolo di studio	Diploma di Istruzione II Grado	5
	Laurea Triennale	8
	Laurea Specialistica	10
	<i>I punteggi non sono cumulabili, indicare il titolo più alto</i>	
Esperienza Professionale	Meno di 3 anni	5
	Uguale o maggiore a 3 anni	10
	Uguale o maggiore a 5 anni	15
	<i>1 punto per ogni anno</i>	
Precedente collaborazione con il Centro Studi Toniolo	1 punto per ogni anno e/o progetto	10
Precedente collaborazione con il Centro Studi Toniolo	1 punto per ogni anno e/o progetto	15

Colloquio motivazionale e relazionale	*****	50
---------------------------------------	-------	----

Sarà data priorità ai formatori iscritti all'Albo di cui all'art. 14 della L.R. 24/76, ricorrendo a soggetti non iscritti solo nel caso in cui nessuna candidatura sia IDONEA ad essere ricoperta da soggetti iscritti al suddetto Albo. I componenti della commissione valutatrice si riservano di procedere alla selezione anche in presenza di una sola candidatura.

L'eventuale colloquio verrà comunicato ai partecipanti con successiva e-mail dove verrà segnato il giorno, l'ora e il luogo di svolgimento dello stesso.

L'eventuale ASSENZA nella giornata del colloquio da parte del candidato corrisponderà a rinuncia alla selezione.

Eventuali ricorsi alle graduatorie dei selezionati potranno essere presentati entro 5 giorni dalla pubblicazione delle graduatorie tramite PEC NOMINALE al seguente indirizzo: ass.centrostuditioniolo@pec.it.

ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI E STIPULA DEL CONTRATTO

L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato. Saranno stipulati contratti di lavoro subordinati secondo il CCNL delta Formazione Professionale e sarà retribuita con l'importo loro previsto dal suddetto CCNL e/o contratti di prestazione individuale professionale e dia altre tipologie previste dalla normativa vigente. L'ente si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica. L'Ente di riserva, altresì, la possibilità di integrare, modificare, sostituire, revocare tale bando in ottemperanza alle direttive dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale.

INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

CENTRO STUDI TONIOLO
Via Papa Giovanni XXIII,19 Canicattì
0922/830804
centrostuditioniolo@gmail.com

Canicattì li, 10/04/2026

Il Centro Studi Toniolo
Amministratore Unico
Annunziata Villareale

