



## 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 (Anno 2026)

### BANDO RECLUTAMENTO FORMATORI

**SOGGETTO PROPONENTE: TECNO SERVICE SOC. COOP**

**Piazza G. Verdi 53; 90138 PALERMO**

- **Visto** il D.D.G n. 1126 del 19/03/2026 , con il quale il Dirigente Generale del Dipartimento regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha approvato l'Avviso pubblico n.1/2026 POC Sicilia 2014/2020 – Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia. Asse: 5- Rafforzare il capitale umano, promozione dell'occupazione e dell'inclusione sociale..
- **Visto** che l'ente Tecno Service soc. coop ha presentato istanza di finanziamento con un progetto dal titolo "Risveglio" propone l'attivazione dei seguenti corsi:

|         |         | Denominazione corso                              | Durata |
|---------|---------|--------------------------------------------------|--------|
| Cs 1068 | Ed 1924 | Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura      | 654    |
| Cs1080  | Ed 1936 | Addetto magazzino e logistica                    | 554    |
| Cs1089  | Ed1948  | Addetto vendite                                  | 554    |
| Cs1084  | Ed 1941 | Addetto Amministrativo segretariale              | 654    |
| Cs1094  | Ed1954  | Operatore delle confezioni – Sarto confezionista | 654    |
| Cs1775  | Ed4741  | Addetto contabilità                              | 654    |

|         |         |                                  |     |
|---------|---------|----------------------------------|-----|
| Cs2543  | Ed8013  | Tecnico di laboratorio educativo | 654 |
| Cs2545  | Ed 8018 | Operatore di editoria digitale   | 654 |
| Cs 1751 | Ed 4690 | Sommelier                        | 654 |

- **Visto** il Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione siciliana FSE 2014-2020 nella versione attuale in vigore;
- **Visto** il Vademecum per l'attuazione degli interventi che prevedono l'adozione di unità di costo standard (UCS) nella versione attuale in vigore;
- **Vista** che per la selezione dei docenti esterni si farà riferimento alle previsioni di cui all'art 5 L.R. 10 luglio 2018 e all'art 15 L.R. 23/2019 e al punto 7.2.2 del vademecum. In particolare, la legge regionale n. 23 del 14/12/2019, per la parte in cui prevede all'art 15 che gli organi di formazione accreditati, nel caso di nuove assunzioni di formatori e/o di personale che opera nel settore della formazione professionale, hanno l'obbligo di dare priorità agli operatori professionali iscritti nell'albo di cui alla legge regionale 10 luglio 2018 n. 10 da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti. Subordinatamente altri docenti avendone i titoli richiesti tra gli operatori inseriti nel registro elenco formatori secondo livello.
- **Visto** che l'Avviso prevede tra gli obblighi posti a carico del beneficiario di pubblicare, attraverso procedure di trasparenza e chiarezza, le modalità di selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'avviso, con puntuale specifica dei ruoli e dei compiti da svolgere;
- **Visto** l'Albo regionale degli operatori della Formazione professionale come aggiornato con D.D.G n. 490 del 09/10/2020;
- **Considerato** che la Tecno Service soc. coop ha la necessità di reperire personale, aggiuntivo a quello in organico, adeguato a ricoprire i ruoli e svolgere le funzioni, come specificato all'oggetto del presente Bando, necessari alla realizzazione dell'Avviso Poc 1/2026

**Ciò premesso e considerato, si rende noto che:**

## **1. Oggetto**

Con la presente procedura la Tecno Service con sede operativa in Palermo P.zza G. Verdi 53 indice una selezione per personale docente, mediante pubblica evidenza, per l'assunzione a tempo determinato con il CCNL della Formazione professionale e/ o contratti di prestazione individuale professionale e di altre tipologie previste dalla vigente normativa, del seguente profilo: Area funzionale: 3 Erogazione – Profilo 3.1 Formatore da

impiegare per la realizzazione di attività formative finanziate a valere dell'Avviso Poc 1/2026. I relativi moduli didattici sono specificati al successivo art. 2 del presente Bando.

Nel rispetto di quanto sopra premesso, il presente bando è indirizzato prioritariamente a coloro che sono iscritti all'Albo regionale e successivamente all' Elenco degli operatori della formazione professionale.

## **Requisiti generali di ammissione**

Il Candidato che intende presentare la propria candidatura dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti generali di accesso:

- Essere cittadino italiano 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;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una pubblica amministrazione. Inoltre, il candidato, dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti specifici:
- Dichiarazione di appartenenza all'albo dei formatori, di cui all'art. 14 LR n 24/1976 o all' Elenco dei formatori ;
- Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al/ai modulo/i oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e i moduli oggetto della candidatura, per un numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto dal DDG N°966 del 19 marzo 2013;
- Stato di occupazione.

## **2. Posizioni disponibili**

### **Corso Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura**

| <b>Modulo</b>                                  | <b>Durata in ore</b> |
|------------------------------------------------|----------------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro         | 12                   |
| Alfabetizzazione informatica                   | 12                   |
| Lingua inglese                                 | 30                   |
| Tipologia di strutture, strumenti e macchinari | 30                   |

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari         | 40 |
| I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro  | 30 |
| Tecniche di piantumazione e controllo del lavoro                | 30 |
| Elementi di agronomia                                           | 40 |
| Elementi di botanica                                            | 40 |
| Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria              | 30 |
| Tecniche di lavorazione del terreno                             | 30 |
| Tecniche di coltivazione                                        | 30 |
| Tecniche di compostaggio                                        | 30 |
| Tecniche di raccolta e conservazione                            | 30 |
| Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto | 15 |
| Tecniche di preparazione delle piante e del terreno             | 15 |
| Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi              | 15 |
| Tecniche di conservazione e distribuzione                       | 15 |

### Corso Addetto magazzino e logistica

| Modulo                                                 | Durata in ore |
|--------------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                 | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                           | 12            |
| Lingua straniera                                       | 30            |
| Elementi di merceologia                                | 35            |
| Elementi di approvvigionamento e logistica             | 35            |
| Tecniche di gestione del magazzino                     | 35            |
| Rischi specifici correlati alla gestione del magazzino | 60            |
| Procedure di ricevimento                               | 60            |
| Elementi di stoccaggio delle merci                     | 65            |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Procedure di spedizione | 60 |
|-------------------------|----|

### Corso: Addetto Amministrativo segretariale

| Modulo                                          | Durata in ore |
|-------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro          | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                    | 12            |
| Lingua inglese                                  | 30            |
| Tecniche di Comunicazione                       | 30            |
| Tecniche di archiviazione                       | 30            |
| Corrispondenza commerciale                      | 30            |
| Tecniche di segreteria                          | 30            |
| Funzionalità del software applicativo d'ufficio | 70            |
| Elementi di tecnica commerciale                 | 80            |
| Strumenti di incasso e pagamento                | 70            |
| Elementi di organizzazione aziendale            | 80            |

### Corso Addetto vendite

| Modulo                                              | Durata in ore |
|-----------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                        | 12            |
| Lingua inglese                                      | 30            |
| Elementi di organizzazione delle vendite            | 30            |
| Elementi di gestione del magazzino                  | 30            |
| Elementi di merceologia                             | 30            |
| Elementi di tecnica commerciale                     | 30            |
| Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino | 30            |

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Sicurezza – rischi specifici                      | 30 |
| La comunicazione nel contesto di vendita          | 30 |
| Servizi operativi di vendita                      | 30 |
| Elementi di customer care e customer satisfaction | 30 |

**Corso : Operatore delle confezioni sarto confezionista – Sarto confezionista**

| Modulo                                                  | Durata in ore |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                  | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                            | 12            |
| Lingua inglese                                          | 30            |
| L'immagine e moda                                       | 30            |
| Merceologia tessile                                     | 30            |
| Laboratorio di modello                                  | 50            |
| Correzione e disfattementi                              | 30            |
| Laboratorio piazzamenti                                 | 40            |
| Tecnologia di sala taglio                               | 30            |
| Elementi di sicurezza                                   | 20            |
| Laboratorio di confezioni                               | 50            |
| Classificazione dei difetti                             | 20            |
| Tecniche di pinzatura e rammento                        | 20            |
| Le procedure di controllo qualità                       | 20            |
| Perfezionamento al rammendo industriale                 | 20            |
| Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo | 30            |
| Composizione e scelta del disegno per il ricamo         | 30            |
|                                                         |               |

### Corso Addetto contabilità

| Modulo                                                   | Durata in ore |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                   | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                             | 12            |
| Lingua inglese                                           | 30            |
| Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento | 60            |
| Scritture contabili elementari                           | 60            |
| Applicativo gestionale di riferimento                    | 70            |
| Elementi di tecnica commerciale                          | 80            |
| Elementi di organizzazione aziendale                     | 80            |
| Strumenti di incasso e pagamento                         | 70            |

### Corso Tecnico di laboratorio educativo

| Modulo                                           | Durata in ore |
|--------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro           | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                     | 12            |
| Lingua inglese                                   | 30            |
| Elementi di metodologia della ricerca            | 30            |
| Elementi di socioologia                          | 30            |
| Elementi di psicologia sociale                   | 20            |
| Legislazione di settore e programmi ministeriali | 20            |
| Elementi di progettazione                        | 30            |
| Elementi di pedagogia                            | 30            |
| Principi di base e psicologia dello sviluppo     | 30            |
| Elementi di psicologia della famiglia            | 30            |
| Elementi di interculturalità                     | 15            |



|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Elementi di pedagogia della creatività                                                | 20 |
| Elementi di metodologie didattiche extrascolastiche                                   | 20 |
| Attività tematiche didattiche e culturali in relazione alle diverse età dell'utenza   | 15 |
| Tecniche di conduzione dei gruppi                                                     | 20 |
| Tecniche di monitoraggio documentazione e verifica                                    | 20 |
| Metodologie e linguaggi laboratoriali                                                 | 20 |
| Elementi di cittadinanza                                                              | 15 |
| Elementi di educazione ai media                                                       | 20 |
| Principi di educazione ambientale                                                     | 20 |
| Principi generali della normativa di sicurezza specifica delle attività laboratoriali | 15 |

### Corso di editoria digitale

| Modulo                                            | Durata in ore |
|---------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro            | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                      | 12            |
| Lingua inglese                                    | 30            |
| Il piano editoriale                               | 40            |
| Elementi interattivi                              | 40            |
| Elementi editoriali                               | 25            |
| Impaginazione                                     | 40            |
| Ebook                                             | 40            |
| Epub                                              | 25            |
| Normative per la pubblicazione dei libri digitali | 50            |
| Pubblicazione dei libri digitali                  | 55            |
| Collaudo del prodotto                             | 105           |



### Corso Sommelier

| Modulo                                                                   | Durata in ore |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                                   | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                                             | 12            |
| Lingua inglese                                                           | 30            |
| Elementi di enologia                                                     | 45            |
| Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche                   | 45            |
| Terminologia tecnica in lingua straniera                                 | 45            |
| Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione                  | 45            |
| Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci                 | 45            |
| Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande                      | 45            |
| Tecniche di stoccaggio merci                                             | 45            |
| Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande                      | 45            |
| Tecniche di stoccaggio merci                                             | 45            |
| Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS        | 45            |
| Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp | 45            |
| Progettazione e modellistica                                             | 45            |
| Tecniche di degustazione                                                 | 45            |
| Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente                   | 45            |

### Corso Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi

| Modulo                                                                              | Durata in ore |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                                              | 12            |
| Alfabetizzazione informatica                                                        | 12            |
| Lingua inglese                                                                      | 30            |
| Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi      | 40            |
| Tecniche di approntamento                                                           | 40            |
| Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi                                   | 20            |
| Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine impianti e strutture | 20            |

|                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Elementi di idraulica legati al settore                                                 | 20 |
| Elementi di meccanica legati al settore                                                 | 20 |
| Forme di alloggiamento                                                                  | 20 |
| Forme di ricoveri                                                                       | 20 |
| Elementi di ergonomia                                                                   | 20 |
| Procedurè, protocolli tecniche di igiene pulizie e riordino                             | 20 |
| Elementi fertilizzanti del suolo                                                        | 10 |
| Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni               | 10 |
| Esigenze nutrizionali                                                                   | 20 |
| Fertilizzanti e concimi                                                                 | 20 |
| Metodi forme e tecniche della lotta contro parassiti malattie disturbi filantropologici | 20 |
| Principali sistemi e forme di produzioni                                                | 10 |
| Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante            | 10 |
| Principali tecniche di raccolta di prodotti                                             | 10 |

### 3. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati dovranno far pervenire la domanda di candidatura redatta secondo il modello allegato (All.

A) disponibile presso la sede dell'Ente o sul sito [www.tecnoservicepalermo.com](http://www.tecnoservicepalermo.com) con allegata la seguente documentazione:

1. Copia del documento di identità in corso di validità;
2. Copia codice fiscale;
3. Copia del titolo di studio o relativa autocertificazione;
4. Curriculum Vitae in formato Europeo con autocertificazione delle informazioni contenute e liberatoria al trattamento dei dati;
5. Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 di essere validamente inseriti nell'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale Siciliana;
6. Autocertificazione dei titoli posseduti secondo lo schema all. B;
7. eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico;

I candidati appartenenti all'Albo dei formatori dovranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza.

L'istanza di partecipazione, redatta secondo i modelli suindicati dovrà pervenire brevi mano dalla 9,00 alla 12,30 dal lunedì al venerdì o tramite raccomandata A/R (non saranno ammesse candidature inviate via mail) alla Tecno Service soc. coop. – P.zza Verdi n. 53 90138 Palermo oppure tramite pec all'indirizzo [Tecnoservicepalermo@pec.it](mailto:Tecnoservicepalermo@pec.it) entro e non oltre le ore 13:00 del 10/04/2026

Si specifica che le istanze non datate, non firmate e non complete in tutte le parti richieste saranno considerate nulle; saranno altresì annullate le candidature che non soddisfano il requisito di esperienza didattica e professionale minima prevista.

Il presente bando con i relativi allegati A e B viene reso pubblico attraverso l'affissione presso il Centro per l'impiego e pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente all'indirizzo [www.tecnoservicepalermo.com](http://www.tecnoservicepalermo.com).

#### **4. MODALITA' DI SELEZIONE**

Le selezioni verranno effettuate da un'apposita Commissione nominata dall'ente che avrà il compito di accertare il possesso dei requisiti, le competenze e l'effettiva disponibilità di ogni singolo candidato a svolgere i moduli e/o attività in rapporto alle esigenze connesse alla realizzazione del programma di lavoro per le quali sono state presentate le domande. I candidati considerati idonei, saranno convocati dall'Ente per un colloquio individuale durante il quale saranno accertate le esperienze didattiche e professionali, la capacità e la ricchezza dell'espressione verbale, le attitudini relazionali, la disponibilità al lavoro di gruppo. I candidati selezionati saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico già predisposto. Il candidato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina. Eventuali comunicazioni ai candidati avverranno tramite indirizzo email indicato nell'istanza. La Tecno Service soc. coop si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite. Tali dati saranno trattati solo per la finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.

#### **5. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI**

Alla retribuzione verrà applicato i livelli retributivi stabiliti dal CCNL della formazione professionale.

L'Ente si riserva, altresì, la possibilità, di integrare/modificare/sostituire/revocare tale Bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale – Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia. Di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta per fatti o motivi, per fatti o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del corso.

## 6. Informativa privacy

Ai sensi dell'art. 13 del D. lgs 196/2003 l'Ente si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fatti istituzionali e necessari per la gestione giuridica del bando; i dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Del presente bando viene dato avviso pubblico mediante:

- Affissione in bacheca dell'Ente;
- Affissione al Centro per l'Impiego
- Pubblicazione sul sito [www.tecnoservicepalermo.com](http://www.tecnoservicepalermo.com).

Per ulteriori informazioni rivolgersi a: Tecno Service soc. coop sita a Palermo in Piazza G. Verdi 53 Tel: 091/6819131 – email [info@tecnoservicepalermo.com](mailto:info@tecnoservicepalermo.com).

Palermo 30/03/2026

Il Legale Rappresentante della Tecno Service Soc. Coop

Dott. Mistretta Francesco

