



Regione Siciliana



**CSU CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA di seguito denominato Ente**

## **BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE DOCENTI E NON DOCENTI**

**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

03 APR. 2026

### **Visto**

- il D.D.G. n.1126 del 19/03/2026 con il quale viene approvato l'Avviso pubblico POC n. 1/2026;
- l'Avviso pubblico POC n. 1/2026 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" e dei relativi allegati;
- il Vademecum per l'attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027 nella Versione n. 1.0 del 26/07/2023;
- il paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia che disciplina le fasce dei docenti come da tabella sottostante ed inoltre specifica che la scelta dei docenti ricavata dal Sistema SARF (Sistema Albo Registro Formatori) dovrà essere integrata nella istanza on line con indicazione della fascia professionale sotto la responsabilità del soggetto beneficiario con riserva di verifica da parte dell'Amministrazione. In ogni caso, il personale docente coinvolto deve possedere l'esperienza professionale e didattica coerente con le materie oggetto di formazione.

REVISI... VILLATR... T. IN DATA

LIVELLO EQF	FASCE PROFESSIONALI DOCENTI		
	A	B	C
2 e 3	Minimo 40% ore docenza	Massimo 60% ore docenza	Massimo 25% ore docenza
4 e 5	Minimo 45% ore docenza	Massimo 55% ore docenza	Massimo 20% ore docenza
6 e 7	Minimo 60% ore docenza	Massimo 40% ore docenza	Massimo 15% ore docenza

- il Regolamento (UE) n. 821/2014 in merito agli obblighi di informazione e pubblicità;
- come descritto nell'Articolo 12 - Gestione finanziaria e parametri ammissibili (pag.18) , Si fa presente che ai fini della determinazione del costo del percorso formativo proposto, secondo l'EQF associato allo stesso, saranno comunque riconosciuti, fermo restando quanto stabilito alla tabella n. 1 di cui al precedente articolo 6, UCS per fascia del docente i massimali di cui alla tabella seguente:

Tabella n. 4 - Numero massimo di ore per fascia docente riconoscibili ai fini della determinazione del costo del percorso formativo

### **Fasce Professionali docenti**

Livello EQF	A	B	C
2 e 3	Massimo 50% ore di docenza	Massimo 60% ore di docenza	Massimo 25% ore di docenza
4 e 5	Massimo 60% ore di docenza	Massimo 55% ore di docenza	Massimo 20% ore di docenza
6 e 7	Massimo 70% ore di docenza	Massimo 40% ore di docenza	Massimo 15% ore di docenza

**CSU**  
**CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA**  
**VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA**  
**P.IVA 07635550837**



Regione Siciliana



### Considerato

che l'ente ha necessità di reperire personale docente da impiegare nella realizzazione delle attività a valere sull'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;

Visto quanto sopra, il Soggetto Proponente emana il presente Bando Pubblico di Selezione.

#### 1. FINALITÀ DELL'INTERVENTO

L'Avviso prevede la realizzazione di percorsi formativi di massimo 600 ore al netto dei moduli relativi alle competenze trasversali obbligatorie, costituenti il Catalogo dell'Offerta Formativa 2026 POC, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni e con il processo di adozione del Sistema che le regola. Contenuti e durata dei percorsi formativi sono definiti nel rispetto degli standard stabiliti nelle pertinenti schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni.

L'avviso mira alla promozione dell'apprendimento permanente, in particolare di quello di lunga durata, in coerenza con l'Obiettivo strategico di Policy 4 "Un'Europa più sociale e inclusiva", del POC (Programma Operativo Complementare) 2014-2020 - Asse: 5 - Rafforzare il capitale umano, promozione dell'occupazione e dell'inclusione sociale - Obiettivo specifico: 5.1 - Istruzione, formazione e competenze (...).

L'Avviso si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana.

L'Avviso si inserisce altresì nel quadro strategico del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Priorità 2 - ESO4.7. Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale (Cod. settore intervento 151 - Sostegno all'istruzione degli adulti; Indicatore di output: EECO09+10+11; Indicatore di risultato: EECR05).

Infine il presente Avviso si pone l'obiettivo di accompagnare le persone, comprese quelle che presentano particolari situazioni di svantaggio o fragilità, in un percorso volto al miglioramento delle proprie competenze e all'ingresso/reinserimento nel mercato del lavoro, garantendo la centralità della persona e la libertà di scelta. In tale ottica, il presente avviso vuole contribuire al conseguimento degli indicatori di output e di risultato del PR Sicilia FSE+ per l'Obiettivo Specifico 4.7 e la Priorità di riferimento 2, di cui sopra.

**CSU**

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03683550837



Regione Siciliana



## 2. FIGURE RICERCATE E SEDI DI SVOLGIMENTO DEI PERCORSI

Il presente Bando, ESCLUSIVAMENTE rivolto agli iscritti nelle sezioni Albo oppure Elenco del Sistema Albo Registro Formatori della Regione Siciliana (<https://sarf.formasicilia.it/>), è diretto alla ricerca, alla selezione e al reclutamento di personale DOCENTE E NON DOCENTE (Tutor Didattico; Operatore Di Segreteria; Operatore Ausiliario)

3.1 FORMATORE	1.3 OPERATORE DI SEGRETERIA
3.2 FORMATORE/TUTOR	1.2 OPERATORE AUSILIARIO
3.1 FORMATORE DI SOSTEGNO (Docente di sostegno all'utenza svantaggiata)	

da impegnare nella realizzazione dei percorsi formativi di seguito specificati, relativamente alle competenze/ conoscenze essenziali dettagliate. Tutti i percorsi formativi, numerati e dettagliati nelle schede seguenti, sono stati previsti nell'Istanza di partecipazione al Catalogo Regionale dall'Ente in tutte le sedi specificate.

INDIRIZZO SEDE FORMATIVA	PROVINCIA
Viale San Martino 62, 98123	MESSINA
Viale Regione Siciliana Nord Ovest 2156, 90135	PALERMO
Z.I. Blocco Palma 1 - Strada Vincenzo Lancia, 57 - 95121	CATANIA
Via Virgilio Titone 5, Castelvetrano (TP) - 91022	TRAPANI

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA 56 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 0365550837



Regione Siciliana



**OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB 3 EQF**

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI	
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	1	Architettura e componenti hardware e software del sistema
	2	Introduzione alle reti
	3	Funzionalità dell'ambiente operativo
	4	Software per il trattamento dati
	5	Trattamento testi per il web
	6	Elementi di comunicazione mediale
2 - Utilizzare le risorse del Web	7	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete
	8	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud
	9	Web application
	10	Tutela e sicurezza dei dati in rete
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	11	Social network
	12	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	13	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	14	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli OPERATORE INFORMATICO RISORSE WEB 3 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Architettura e componenti hardware e software del sistema	44		
Introduzione alle reti	24		
Funzionalità dell'ambiente operativo	36		
Software per il trattamento dati	24		
Trattamento testi per il web	36		
Elementi di comunicazione mediale	36		
Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	24		
Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	44		
Web application	24		
Tutela e sicurezza dei dati in rete	24		
Social network	24		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			160
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>554</b>	

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96114-95123 MESSINA  
P.IVA 02695550837



Regione Siciliana



**TECNICO GESTIONE SITI WEB 5 EQF**

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Gestire risorse Web	1 Ambiente di sviluppo
	2 Elementi di base della tecnologia Web e protocolli di rete
	3 Tecniche di installazione di un server Web
2 - Strutturare il sito secondo specifiche fornite	4 Tecniche di configurazione di un server Web
	5 Software di sviluppo Web
3 - Gestire siti Web	6 Normativa in materia di privacy e di sicurezza dei dati
	7 Strumenti di amministrazione
	8 Tecniche di reporting
4 - Garantire la funzionalità e la sicurezza del sito Web	9 Tipologie di rischio e relativi contesti di sicurezza
	10 Tecniche di ripristino del sistema
	11 Strumenti hardware e software di sicurezza
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	13 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	14 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

**Dettaglio moduli TECNICO GESTIONE SITI WEB 5 EQF**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Ambiente di sviluppo	48		
Elementi di base della tecnologia Web e protocolli di rete	48		
Tecniche di installazione di un server Web	48		
Tecniche di configurazione di un server Web	24		
Software di sviluppo Web	48		
Normativa in materia di privacy e di sicurezza dei dati	48		
Strumenti di amministrazione	48		
Tecniche di reporting	48		
Tipologie di rischio e relativi contesti di sicurezza	24		
Tecniche di ripristino del sistema	24		
Strumenti hardware e software di sicurezza	12		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

**CSU**  
 CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
 VIA GIUSEPPE LA MORA, 66 N. - 98123 MESSINA  
 P.IVA 0363555037



Regione Siciliana



Tecnico grafico per il multimedia e web design 5 EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Progettare le applicazioni multimediali e gli aspetti grafici di comunicazione	1 Tecniche di rappresentazione di strutture multimediali
	2 Tecniche di comunicazione multimediale e comunicazione visiva
	3 Accessibilità, usability e dinamiche di navigazione
2 - Strutturare il sito secondo specifiche fornite 2 - Governare le caratteristiche tecniche dei mezzi di distribuzione	4 Caratteristiche dei principali supporti/piattaforme di distribuzione
	5 Architetture di rete e loro caratteristiche
3 - Gestire la costruzione di prodotti multimediali	6 Utilizzo professionale dei software per grafica bitmap e vettoriale
	7 Utilizzo professionale dei software di animazione e degli editor HTML
	8 Concetti base di editing audio e video
4 - Valutare la qualità del prodotto multimediale	9 Procedure di pubblicazione
	10 Strategie di diffusione del prodotto
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	11 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	13 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Tecnico grafico per il multimedia e web design 5 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Tecniche di rappresentazione di strutture multimediali	66		
Tecniche di comunicazione multimediale e comunicazione visiva	66		
Accessibilità, usability e dinamiche di navigazione	12		
Caratteristiche dei principali supporti/piattaforme di distribuzione	60		
Architetture di rete e loro caratteristiche	60		
Utilizzo professionale dei software per grafica bitmap e vettoriale	48		
Utilizzo professionale dei software di animazione e degli editor HTML	24		
Concetti base di editing audio e video	24		
Procedure di pubblicazione	48		
Strategie di diffusione del prodotto	12		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

**CSU**  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 09435580837



Regione Siciliana



**Adetto alle lavorazioni orafe al banco 2 EQF**

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Individuare i componenti del gioiello	1 Disciplina dei titoli e dei marchi dei metalli preziosi
	2 Proprietà dei materiali e dei metalli
	3 Gemmologia
2 - Programmare il ciclo di lavorazione	4 Strumenti di lavoro e di misura
	5 Tecniche di prototipazione
	6 Tecniche di fusione
	7 Tecniche di lavorazione del metallo
	8 Tecniche di saldatura
3 - Completare il gioiello	9 Lavorazioni a freddo
	10 Tecniche di lavorazione
	11 Tecniche di saldatura
	12 Tecniche di finitura
	13 Tecniche di incisione-incassatura
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	14 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	15 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	16 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Adetto alle lavorazioni orafe al banco 2 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Disciplina dei titoli e dei marchi dei metalli preziosi	12		
Proprietà dei materiali e dei metalli	24		
Gemmologia	48		
Strumenti di lavoro e di misura	6		
Tecniche di prototipazione	24		
Tecniche di fusione	24		
Tecniche di lavorazione del metallo	42		
Tecniche di saldatura	48		
Lavorazioni a freddo	12		
Tecniche di lavorazione	24		
Tecniche di saldatura	30		
Tecniche di finitura	12		
Tecniche di incisione-incassatura	24		

**CSU**  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96/H - 98123 MESSINA  
P.IVA 0315550837



Regione Siciliana



MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			170
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>554</b>	

Tecnico per l'attività di gommista delle autoriparazioni 3 EQF

COMPETENZA		CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Gestire l'attività di autoriparazione	1	La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del luogo di lavoro
	2	Normativa di settore, Codice della strada
	3	Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'esercizio delle attività di autoriparazione
	4	Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni
	5	Tecniche di ascolto e comunicazione
	6	Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)
2 - Definire la diagnosi tecnica e strumentale di pneumatici e cerchi	7	Tecniche e metodi per eseguire, leggere e interpretare il check up sullo stato del veicolo
	8	Tipologie, caratteristiche e prestazioni degli pneumatici in rapporto alla destinazione tecnica e di utilizzo sullo specifico veicolo
	9	Tecnologia dello pneumatico (indici di carico, codici di velocità, misure ed equivalenze dimensionali)
3 - Condurre la riparazione e manutenzione di pneumatici e cerchi	10	Elementi di meccanica
	11	Procedura di smontaggio e montaggio di parti meccaniche ed elettroniche
	12	Procedura di montaggio/smontaggio pneumatici e cerchi
	13	Procedure per la riparazione, sostituzione e manutenzione degli pneumatici
	14	Software per la convergenza
	15	Procedure per la convergenza e l'allineamento ruote
	16	Modalità di utilizzo di strumenti per la misurazione e la regolazione di convergenza, pressione e bilanciatura
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	17	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	18	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	19	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

**CSU**

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03535550837



Regione Siciliana



Dettaglio moduli Tecnico per l'attività di gommista delle autoriparazioni 3 EQE

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del luogo di lavoro	6		
Normativa di settore, Codice della strada	6		
Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'esercizio delle attività di autoriparazione	6		
Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni	19		
Tecniche di ascolto e comunicazione	6		
Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)	6		
Tecniche e metodi per eseguire, leggere e interpretare il check up sullo stato del veicolo	12		
Tipologie, caratteristiche e prestazioni degli pneumatici in rapporto alla destinazione tecnica e di utilizzo sullo specifico veicolo	24		
Tecnologia dello pneumatico (indici di carico, codici di velocità, misure ed equivalenze dimensionali)	6		
Elementi di meccanica	6		
Procedura di smontaggio e montaggio di parti meccaniche ed elettroniche	12		
Procedura di montaggio/smottaggio pneumatici e cerchi	12		
Procedure per la riparazione, sostituzione e manutenzione degli pneumatici	24		
Software per la convergenza	6		
Procedure per la convergenza e l'allineamento ruote	12		
Modalità di utilizzo di strumenti per la misurazione e la regolazione di convergenza, pressione e bilanciatura	12		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			75
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>304</b>	

CSU  
 CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
 VIA GIUSEPPE LA BARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
 P.IVA 08635550837



Regione Siciliana



Tecnico per l'attività di carrozziere delle autoriparazioni 3 EOF

COMPETENZA		CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Gestire l'attività di autoriparazione	1	La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del luogo di lavoro
	2	Normativa di settore, Codice della strada
	3	Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'esercizio delle attività di autoriparazione
	4	Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni
	5	Tecniche di ascolto e comunicazione
	6	Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)
2 - Definire la diagnosi tecnica e strumentale della carrozzeria, del telaio e dei cristalli	7	Tecniche e metodi per eseguire, leggere e interpretare il check up sullo stato del veicolo
	8	Tecniche di diagnosi difettosità funzionali ed estetiche della carrozzeria
	9	Elementi di tecnologia dell'autovettura per la corretta esecuzione di operazioni meccaniche elementari su elementi di telaio e di carrozzeria e sui cristalli
	10	Materiali metallici: caratteristiche tecniche, tipologie e proprietà
3 - Condurre la riparazione e manutenzione della carrozzeria, del telaio e dei cristalli	11	Tecniche e attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie degli autoveicoli
	12	Processi di raddrizzatura e livellamento di telaio e carrozzeria
	13	Lavorazioni manuali al banco
	14	Processi di formatura e di separazione delle lamiere
	15	Procedure, metodiche, tecniche di saldatura
	16	Tecniche e procedure di pulizia, mascheratura e carteggiatura anche delle parti non metalliche del veicolo
	17	Tecniche di diluizione e filazione delle vernici
	18	Sistemi e processi di verniciatura e lucidatura del veicolo
	19	Caratteristiche e modalità di applicazione dei principali prodotti vernicianti, dei solventi, dei pigmenti, abrasivi, ecc
	20	Tecniche e apparecchiature per l'essiccazione delle vernici
	21	Caratteristiche delle tipologie di vernici da utilizzare (metallizzate e non, a base d'acqua, pastello) e dei sistemi tintometrici
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	22	Il modulo trasmetta i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	23	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	24	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 96123 MESSINA  
P.IVA 03635550837



Regione Siciliana



Dettaglio moduli Tecnica per attività di carrozzeria delle autoriparazioni 3 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del fuoco di lavoro	6		
Normativa di settore, Codice della strada	6		
Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'esercizio delle attività di autoriparazione	6		
Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni	22		
Tecniche di ascolto e comunicazione	6		
Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)	6		
Tecniche e metodi per eseguire, leggere e interpretare il check up sullo stato del veicolo	12		
Tecniche di diagnosi difettosità funzionali ed estetiche della carrozzeria	12		
Elementi di tecnologia dell'autoveettura per la corretta esecuzione di operazioni meccaniche elementari su elementi di telaio e di carrozzeria e sui cristalli	12		
Materiali metallici: caratteristiche tecniche, tipologie e proprietà	6		
Tecniche e attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie degli autoveicoli	24		
Processi di raddrizzatura e livellamento di telaio e carrozzeria	6		
Lavorazioni manuali al banco	6		
Processi di formatura e di separazione delle lamiere	12		
Procedure, metodiche, tecniche di saldatura	6		
Tecniche e procedure di pulizia, mascheratura e carteggiatura anche delle parti non metalliche del veicolo	18		
Tecniche di diluizione e filazione delle vernici	6		
Sistemi e processi di verniciatura e lucidatura del veicolo	6		
Caratteristiche e modalità di applicazione dei principali prodotti vernicianti, dei solventi, dei pigmenti, abrasivi, ecc	6		
Tecniche e apparecchiature per l'essiccazione delle vernici	6		
Caratteristiche delle tipologie di vernici da utilizzare (metallizzate e non, a base d'acqua, pastello) e dei sistemi tintometrici	6		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			84
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>334</b>	



Regione Siciliana



**ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI 2 EQF**

COMPETENZA		CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	1	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
	2	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici
	3	Principali terminologie tecniche di settore
	4	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti
	5	Simbologia impianti elettrici
	6	Tecniche di comunicazione organizzativa
	7	Tecniche di pianificazione
	8	Tipologie di impianti elettrici
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali.	9	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni
	10	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni
	11	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
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	12	Caratteristiche dei conduttori elettrici
	13	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali
	14	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione Individuale (DPI)
	15	Modalità di cablaggio
	16	Schemi elettrici
	17	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto
	18	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico
	19	Tipologie di isolamento
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	20	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	21	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	22	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

**CSU**

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 08035550837



Regione Siciliana



Dettaglio moduli ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI 2 EQE

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	12		
Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	12		
Principali terminologie tecniche di settore	12		
Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	24		
Simbologia impianti elettrici	18		
Tecniche di comunicazione organizzativa	12		
Tecniche di pianificazione	18		
Tipologie di impianti elettrici	24		
Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	24		
Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	24		
Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	24		
Caratteristiche dei conduttori elettrici	12		
Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	12		
Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	12		
Modalità di cablaggio	18		
Schemi elettrici	18		
Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	18		
Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	18		
Tipologie di isolamento	18		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			170
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>554</b>	

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 07685550837



Regione Siciliana



**ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI 2 EQF**

COMPETENZA		CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	1	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
	2	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici
	3	Principali terminologie tecniche di settore
	4	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti
	5	Simbologia impianti elettrici
	6	Tecniche di comunicazione organizzativa
	7	Tecniche di pianificazione
	8	Tipologie di impianti elettrici
2 - Cablare impianti elettrici di comando e controllo scegliendo differenti tecnologie	9	Schemi elettrici per l'impiantistica e la quadristica industriale
	10	Tecnologia della componentistica elettrica industriale
	11	Modalità di cablaggio di quadri e Impianti elettrici industriali
3 - Utilizzare sistemi di programmazione per l'automazione industriale	12	Software per la programmazione del PLC
	13	Elementi di interfacciamento
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	14	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	15	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	16	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli **ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI INDUSTRIALI 2 EQF**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	12		
Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	12		
Principali terminologie tecniche di settore	12		
Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	24		
Simbologia impianti elettrici	18		
Tecniche di comunicazione organizzativa	12		
Tecniche di pianificazione	18		
Tipologie di impianti elettrici	24		
Schemi elettrici per l'impiantistica e la quadristica industriale	48		
Tecnologia della componentistica elettrica industriale	30		
Modalità di cablaggio di quadri e Impianti elettrici industriali	48		
Software per la programmazione del PLC	48		
Elementi di interfacciamento	24		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI N°1  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 56 H - 98123 A  
P.IVA 08635550837



Regione Siciliana



MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			170
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>554</b>	

**ADDETTO ALLA SALDATURA ELETTRICA 2 EQF**

COMPETENZA		CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Utilizzare le macchine e le attrezzature	1	Tecnologia della saldatura
2 - Interpretare il disegno meccanico di riferimento	2	Norme del disegno tecnico
	3	Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore specifico
3 - Scegliere il processo di saldatura valutando la conformità dell'esecuzione	4	Tecnica di saldatura di complessivi
	5	Tecniche di controllo
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	6	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	7	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	8	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli **ADDETTO ALLA SALDATURA ELETTRICA 2 EQF**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Tecnologia della saldatura	120		
Norme del disegno tecnico	78		
Norme UNI, EN, ISO inerenti il settore specifico	12		
Tecnica di saldatura di complessivi	120		
Tecniche di controllo	90		
Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro	12		
Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MES  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 R - 90123 MESSINA  
P.IVA 03685550837



Regione Siciliana



Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione 3 EOF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Progettare gli impianti termici e di climatizzazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti	1 Elementi di progettazione degli impianti
	2 Tecnologia degli impianti
	3 Disegno tecnico
	4 Normativa tecnica
2 - Installare gli impianti termici e di climatizzazione	5 Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo
	6 Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi
	7 Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione
3 - Effettuare le verifiche e il collaudo degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria	8 Strumenti di misura e verifica
	9 Tecniche di collaudo degli impianti
	10 Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti
4 - Effettuare la manutenzione degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria	11 Tecniche di manutenzione
	12 Strumenti di controllo e di diagnostica
	13 Sistemi di misura e rilevazione
	14 Documentazione degli impianti
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	15 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	16 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	17 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione 3 EOF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Elementi di progettazione degli impianti	72		
Tecnologia degli impianti	30		
Disegno tecnico	48		
Normativa tecnica	12		
Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo	30		
Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi	48		
Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione	60		
Strumenti di misura e verifica	24		
Tecniche di collaudo degli impianti	24		
Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti	12		

**CSU**  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 07635550887



Regione Siciliana



Tecniche di manutenzione	12		
Strumenti di controllo e di diagnostica	12		
Sistemi di misura e rilevazione	12		
Documentazione degli impianti	24		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

**ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE 2 EQF**

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	1 Tecniche di comunicazione
	2 Tecniche di archiviazione
	3 Corrispondenza commerciale
	4 Tecniche di segreteria
	5 Funzionalità del software applicativo d'ufficio
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	6 Elementi di tecnica commerciale
	7 Strumenti di incasso e pagamento
	8 Elementi di organizzazione aziendale
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	9 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	10 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	11 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE 2 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Tecniche di comunicazione	42		
Tecniche di archiviazione	60		
Corrispondenza commerciale	60		
Tecniche di segreteria	48		
Funzionalità del software applicativo d'ufficio	30		
Elementi di tecnica commerciale	96		
Strumenti di incasso e pagamento	48		

**CSU**

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA PIRANA, 96 II - 98123 MESSINA  
P.IVA 02585560837



Regione Siciliana



Elementi di organizzazione aziendale	36		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

Operatore specializzato in pratiche assicurative 4 EOF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Contestualizzare l'offerta del servizio assicurativo	1 Normativa civilistica di riferimento
	2 Elementi di contrattualistica assicurativa
	3 Tecniche assicurative
	4 Applicativi gestionali di riferimento
	5 Tecniche di comunicazione e fidelizzazione del cliente
2 - Collaborare al processo di gestione dei sinistri	6 Tecniche assicurative - gestione del sinistro
	7 Procedure e tecniche di assistenza al cliente
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	8 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	9 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	10 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Operatore specializzato in pratiche assicurative 4 EOF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Normativa civilistica di riferimento	42		
Elementi di contrattualistica assicurativa	60		
Tecniche assicurative	60		
Applicativi gestionali di riferimento	48		
Tecniche di comunicazione e fidelizzazione del cliente	30		
Tecniche assicurative - gestione del sinistro	96		
Procedure e tecniche di assistenza al cliente	84		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 08635550837



Regione Siciliana



Tecnico specializzato e-commerce 5 EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 – Gestire soluzioni di commercio elettronico	1 Normativa civilistica e fiscale del commercio on-line e diritti del consumatore
	2 Tecniche di e-commerce
	3 Tecniche di networking
	4 Progettazione di soluzioni di e-commerce
2 – Gestire la compravendita online	5 Tecniche di incasso on-line
	6 Elementi di Customer Service
	7 Elementi di sicurezza informatica
	8 Documenti della compravendita on-line
3 – Definire strategie per la progettazione di soluzioni di e-commerce	9 Elementi di marketing
	10 Tecniche di Web-marketing
	11 Tecniche di comunicazione
	12 Tecniche di reporting
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	13 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	14 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	15 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Tecnico specializzato e-commerce 5 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Normativa civilistica e fiscale del commercio on-line e diritti del consumatore	12		
Tecniche di e-commerce	12		
Tecniche di networking	24		
Progettazione di soluzioni di e-commerce	48		
Tecniche di incasso on-line	48		
Elementi di Customer Service	60		
Elementi di sicurezza informatica	48		
Documenti della compravendita on-line	48		
Elementi di marketing	36		
Tecniche di Web-marketing	36		
Tecniche di comunicazione	24		
Tecniche di reporting	24		

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LAURINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA: 033550837



Regione Siciliana



MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>654</b>		

Tecnico specializzato in marketing 5 EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Individuare e applicare strategie di analisi	1 Elementi di marketing
	2 Analisi di mercato e metodologie della ricerca sociale
	3 Elementi di statistica applicata
	4 Software per la ricerca dei dati
2 - Individuare e applicare strategie di marketing	5 Tecniche di marketing
	6 Elementi di budget
	7 Tecniche di pianificazione operativa
	8 Tecniche di comunicazione
3 - Individuare e applicare strategie di miglioramento	9 Analisi e elaborazione dei dati anche tramite l'uso di strumenti ICT
	10 Tecniche di monitoraggio, valutazione dei risultati e customer satisfaction
	11 Elementi di miglioramento continuo
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	13 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	14 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03635550837



Regione Siciliana



Dettaglio moduli Tecnico specializzato in marketing 5 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Elementi di marketing	12		
Analisi di mercato e metodologie della ricerca sociale	12		
Elementi di statistica applicata	24		
Software per la ricerca dei dati	48		
Tecniche di marketing	48		
Elementi di budget	60		
Tecniche di pianificazione operativa	48		
Tecniche di comunicazione	48		
Analisi e elaborazione dei dati anche tramite l'uso di strumenti ICT	36		
Tecniche di monitoraggio, valutazione dei risultati e customer satisfaction	36		
Elementi di miglioramento continuo	48		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

Operatore informatico su dispositivi e reti 3 EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	1 Componenti hardware e software
	2 Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema
	3 Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità
	4 Elementi di sicurezza informatica
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	5 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	6 Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	7 Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96/A - 98123 MESSINA  
P.IVA 03635550917



Regione Siciliana



Dettaglio moduli Operatore informatico su dispositivi e reti 3 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Componenti hardware e software	48		
Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	120		
Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	160		
Elementi di sicurezza informatica	22		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			150
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>554</b>	

Panificatore 3 EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantire il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro.	1 Normative relative alla gestione dell'attività
	2 Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
	3 Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro
	4 Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione
	5 Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro
	6 Metodi di pulizia e sanificazione
	7 Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione del pane e dei prodotti di panificio
	8 Riconoscimento nel processo
2 - Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	9 Principi di qualità degli alimenti e materie prime
	10 Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
	11 Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine
	12 Intolleranze alimentari e allergeni
	13 Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;
	14 Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
	15 Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
	16 Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)
	17 Strumentazioni di misurazione delle temperature

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03035550837



Regione Siciliana



3 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	18	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free
	19	Il ciclo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio
	20	Standard di qualità dei prodotti alimentari
	21	Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti
	22	Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati formatura, tiratura, cilindatura, ecc
4 - Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio	23	Fasi del processo di conservazione
	24	Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento
	25	Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare)
	26	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
	27	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: IGIENE E SICUREZZA		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA		
MODULO: LINGUA STRANIERA	28	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Panificatore 3 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Normative relative alla gestione dell'attività	24		
Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	12		
Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	12		
Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	12		
Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	36		
Metodi di pulizia e sanificazione	6		
Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione del pane e dei prodotti di panificio	18		
Riconoscimento nel processo	12		
Principi di qualità degli alimenti e materie prime	24		
Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	12		
Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	12		
Intolleranze alimentari e allergeni	12		
Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	12		
Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	12		
Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	12		

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 95/H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03685550837



Regione Siciliana



Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	12		
Strumentazioni di misurazione delle temperature	12		
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	60		
Il ciclo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio	24		
Standard di qualità dei prodotti alimentari	18		
Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti	18		
Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindatura, ecc	36		
Fasi del processo di conservazione	6		
Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento	6		
Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare)	60		
MODULO : IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			120
<b>654</b>			

Operatore delle confezioni – Sarto confezionista 3 EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Interpretare il figurino	1 L'immagine moda
	2 Merceologia tessile
2 - Progettare il cartamodello	3 Laboratorio di modello
	4 Correzioni e sdifettamenti
3- Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	5 Laboratorio piazzamenti
	6 Tecnologie di sala taglio
4-Gestire la confezione del capo	7 Elementi di sicurezza
	8 Laboratorio di confezione
5-Riconoscere la classificazione delle non conformità	9 Classificazione dei difetti
	10 Tecniche di pinzatura e rammendo
	11 Le procedure per il controllo qualità

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96-11- 98123 MESSINA  
P.IVA 08635550837



Regione Siciliana



	12	Perfezionamento al rammendo industriale
6-Eseguire ricami a mano e/o a macchina	13	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo
	14	Composizione e scelta del disegno per il ricamo
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	15	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	16	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	17	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Operatore delle confezioni-Sarto confezionista 3 EQE

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
L'immagine moda	18		
Mercoledì tessile	18		
Laboratorio di modello	30		
Correzioni e sfilamenti	102		
Laboratorio piazzamenti	35		
Tecnologie di sala taglio	30		
Elementi di sicurezza	30		
Laboratorio di confezione	16		
Classificazione dei difetti	20		
Tecniche di pinzatura e rammendo	20		
Le procedure per il controllo qualità	10		
Perfezionamento al rammendo industriale	30		
Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	30		
Composizione e scelta del disegno per il ricamo	30		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>654</b>			

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 36 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 0243550087



Regione Siciliana



TOTALE ORE MODULI

Pizzaiolo 3 EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	1 Principi di qualità degli alimenti e materie prime
	2 Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
	3 Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;
	4 Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini
	5 Intolleranze alimentari e allergeni
	6 Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;
	7 Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;
	8 Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;
	9 Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	10 Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
	11 Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)
	12 Strumentazioni di misurazione della temperatura
	13 Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)
	14 Normative di igiene e sicurezza alimentare
3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	15 Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro
	16 Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione
	17 Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro
	18 Metodi di pulizia e sanificazione
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	19 Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini
	20 Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	21 Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari
	22 Standard di qualità dei prodotti alimentari;
	23 Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;
	24 Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	25 Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free
	26 Standard di qualità dei prodotti alimentari

CSU

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA

P.IVA 03685350897



Regione Siciliana



	27	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
	28	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	29	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni
	30	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce
	31	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini
	32	Tecniche e metodi di impiattamento
	33	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)
	34	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e ai gluten free
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	35	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	36	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA.	37	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ad essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio moduli Pizzaiolo 3 EQF

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6		
Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6		
Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	6		
Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6		
Intolleranze alimentari e allergeni	6		
Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	6		
Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	6		
Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	6		
Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	12		

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96/H - 98123 MESSINA  
P.IVA 02636550837



Regione Siciliana



Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	6		
Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	6		
Strumentazioni di misurazione delle temperatura	6		
Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	12		
Normative di igiene e sicurezza alimentare	6		
Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	6		
Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	12		
Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6		
Metodi di pulizia e sanificazione	6		
Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6		
Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	12		
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari.	60		
Standard di qualità dei prodotti alimentari;	6		
Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	48		
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6		
Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	24		
Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	24		
Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	36		
Tecniche e metodi di impiattamento	6		
Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	12		
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	6		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			180
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>654</b>	

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 09035550837



Regione Siciliana



Tecnico meccatronico delle autoriparazioni 3EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Gestire l'attività di autoriparazione	1 La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del luogo di lavoro
	2 Normativa di settore
	3 Panoramica su documentazione per l'esercizio
	4 Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina meccatronica
	5 Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni
	6 Tecniche di ascolto e comunicazione
	7 Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)
2 - Definire la diagnosi tecnica e strumentale delle parti meccaniche del veicolo	8 Tecnologia dei veicoli a motore e tecnica motoristica: componentistica, motore, idraulica
	9 Tecniche e strumenti per diagnosi avanzate
	10 Strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici e per la loro messa a punto
3 - Condurre la riparazione e manutenzione delle parti meccaniche	11 Attrezzature tecniche di sostituzione, riparazione, manutenzione, installazione e collaudo delle componenti meccaniche
	12 Principali tipologie di motore
	13 Sistemi di alimentazione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione
	14 Impianti di trasmissione e frenata
	15 Sospensioni e organi di direzione
4 - Definire la diagnosi tecnica e strumentale degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	16 Principi di elettrotecnica, elettronica e logica dei circuiti
	17 Strumenti di misura e controllo per la verifica degli apparati elettrici/elettronici
	18 Tecniche e strumenti per diagnosi avanzate
5 - Condurre la riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	19 Attrezzature e tecniche di installazione, manutenzione, riparazione e collaudo degli apparati elettrico/elettronici dei veicoli di serie ed accessori
	20 Principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS, multiplex
	21 Impianto di avviamento e ricarica
	22 Iniezione elettronica
	23 Sistema di sicurezza attiva (es. ABS, ESP) e passiva (es. airbag) dell'autoveicolo
	24 Impianto di A/C climatizzazione
	25 Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro

**CSU**

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03635550837

MODULO: IGIENE E SICUREZZA



Regione Siciliana



MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	26	il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	27	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio corso **Tecnico mecatronico delle autoriparazioni 3ECP**

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del luogo di lavoro	12		
Normativa di settore	6		
Panoramica su documentazione per l'esercizio	6		
Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina mecatronica	6		
Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni	18		
Tecniche di ascolto e comunicazione	6		
Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)	12		
Tecnologia dei veicoli a motore e tecnica motoristica: componentistica, motore, idraulica	24		
Tecniche e strumenti per diagnosi avanzate	18		
Strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici e per la loro messa a punto	18		
Attrezzature tecniche di sostituzione, riparazione, manutenzione, installazione e collaudo delle componenti meccaniche	24		
Principali tipologie di motore	18		
Sistemi di alimentazione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione	18		
Impianti di trasmissione e frenata	18		
Sospensioni e organi di direzione	18		
Principi di elettrotecnica, elettronica e logica dei circuiti	18		
Strumenti di misura e controllo per la verifica degli apparati elettrici/elettronici	18		
Tecniche e strumenti per diagnosi avanzate	18		

**CSU**  
 CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
 VIA GIUSEPPE LA FENICIA, 96 H - 98123 MESSINA  
 P.IVA 03635550897



Regione Siciliana



Attrezzature e tecniche di installazione, manutenzione, riparazione e collaudo degli apparati elettrico/elettronici dei veicoli di serie ed accessori	12		
Principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS, multiplex	12		
Impianto di avviamento e ricarica	12		
Iniezione elettronica	12		
Sistema di sicurezza attiva (es. ABS, ESP) e passiva (es. airbag) dell'autoveicolo	12		
Impianto di A/C climatizzazione	14		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA	30		
STAGE			150
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>554</b>	

Estetista 4EQF

COMPETENZA	CONOSCENZE ESSENZIALI
1 - Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	1 Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	2 Tecniche di counselling
	3 Tecniche di intervista
	4 Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica
2 - Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	5 Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute
	6 Elementi di anatomia correlati ai trattamenti
	7 Caratteristiche e patologie del sistema tegumentario
	8 Processi degenerativi del tessuto adiposo
3 - Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	9 Tipologia, composizione, modalità di applicazione dei prodotti cosmetici
	10 Caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature in uso per il trattamento estetico
4 - Gestire i processi di trattamento estetico	11 Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico

**CSU**  
**CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA**  
 VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
 P.IVA 03695550837



Regione Siciliana



	12	Tecniche avanzate per il viso, il collo e il décolleté
	13	Tecniche avanzate per il corpo
	14	Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti
5 - Organizzare attività funzionali al servizio	15	Normativa di settore
	16	Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente
	17	Elementi di amministrazione e di gestione aziendale
	18	Autoimprenditorialità
	19	Tecniche di marketing e merchandising
MODULO: IGIENE E SICUREZZA	20	Il modulo trasmette i concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	21	Il modulo trasmette conoscenze di base per l'utilizzo del computer e della rete internet.
MODULO: LINGUA STRANIERA	22	Il modulo trasmette, attraverso lo studio della grammatica e l'utilizzo della conversazione, le competenze base per capire e usare frasi ed espressioni quotidiane, saper formulare semplici domande e dare risposte, presentare se stessi e gli altri, comprendere testi semplici ed essere in grado di interagire con gli altri in maniera semplice

Dettaglio corso Estetista 4 EQE

Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD /E- learning previste	Ore stage
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	6		
Tecniche di counselling	6		
Tecniche di intervista	6		
Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	6		
Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute	12		
Elementi di anatomia correlati ai trattamenti	24		
Caratteristiche e patologie del sistema tegumentario	24		

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 B - 98123 MESSINA  
P.IVA 03635590937



Regione Siciliana



Processi degenerativi del tessuto adiposo	12		
Tipologia, composizione, modalità di applicazione dei prodotti cosmetici	24		
Caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature in uso per il trattamento estetico	48		
Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico	24		
Tecniche avanzate per il viso, il collo e il décolleté	48		
Tecniche avanzate per il corpo	30		
Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti	6		
Normativa di settore	2		
Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente	6		
Elementi di amministrazione e di gestione aziendale	6		
Autoimprenditorialità	6		
Tecniche di marketing e merchandising	4		
MODULO: IGIENE E SICUREZZA			
	12		
MODULO: ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA			
	12		
MODULO: LINGUA STRANIERA			
	30		
STAGE			0
<b>TOTALE ORE MODULI</b>		<b>354</b>	

**CSU**

CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
 VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
 P.IVA 03635550837



Regione Siciliana



### 3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE GENERALI E SPECIFICI

Il personale di cui art. 2 potrà manifestare la propria disponibilità all'eventuale incarico attraverso apposita candidatura (Allegato 1). Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- 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 non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento,
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n° 3
- Possedere competenze didattiche e professionali coerenti con le materie oggetto di candidatura
- Essere in possesso di almeno titolo di istruzione Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale per la docenza
- Iscrizione completa ed autorizzata al Sarf Sistema Albo Registro Formatori <https://sarf.formasicilia.it/>
- Dichiarazione di appartenenza ad una delle 3 Fasce Professionali previste dal Vademecum PR FSE+ Sicilia 2021-2027 (VEDI NOTA IN GRASSETTO)

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA CASA, 26 V. 84128 MESSINA  
P. IVA 03033510757

**PER ISCRIVERSI AL SARF PER I PROFILI 3.1 FORMATORE E 3.2 FORMATORE/TUTOR È NECESSARIO AVERE LA LAUREA (O ALMENO DIPLOMA ATTINENTE L'AREA FORMATIVA) LAMPIA E DOCUMENTATA ESPERIENZA SPECIFICA DI ALMENO 5 ANNI CHE RISULTI DA DOCUMENTAZIONE A SUPPORTO NECESSARIA PER ISCRIZIONE AL SARF OLTRE CHE A DETTAGLIATO CURRICULUM VITAE RIGOROSAMENTE IN FORMATO EUROPEO)**

- **FASCIA A** (rientrano: Docenti universitari di ruolo; Docenti della scuola pubblica secondaria di 1° e 2° livello impegnati in attività formative proprie del settore/materia di appartenenza con esperienza almeno quinquennale; Dirigenti di azienda ed imprenditori con esperienza almeno quinquennale in attività inerenti al settore/materia oggetto della progettazione; Professionisti ed esperti di formazione con esperienza almeno quinquennale in attività inerenti al settore/materia oggetto della progettazione; Ricercatori senior con esperienza almeno quinquennale)
- **FASCIA B** (rientrano: Ricercatori universitari di primo livello impegnati in attività proprie del settore/materia di appartenenza e/o di specializzazione; Ricercatori junior con esperienza almeno triennale di docenza e di conduzione/gestione di progetti nel settore di interesse; Professionisti ed esperti di formazione con esperienza almeno triennale in attività inerenti al settore/materia oggetto della progettazione)
- **FASCIA C** (rientrano: Assistenti tecnici (laureati o diplomati) con competenza ed esperienza professionale nel settore; Professionisti ed esperti junior in attività inerenti al settore/materia oggetto della docenza)

La mancanza anche di uno solo dei predetti requisiti comporterà l'esclusione dalla valutazione dell'istanza di partecipazione. Il possesso dei requisiti sopra elencati dovrà essere autocertificato dai candidati mediante compilazione di autocandidatura allegata al presente Bando. La sottoscrizione della suddetta autocandidatura comprensiva di autocertificazione attestante la fascia di appartenenza comporta assunzione di responsabilità da parte del candidato circa la veridicità di quanto dichiarato, oltre che sotto il profilo penale, anche sotto quello specifico riguardante conseguenze a carico dell'Ente derivanti da esito negativo delle verifiche svolte dai competenti organismi di controllo. In particolare, in presenza di eventuali decurtazioni del finanziamento a seguito di verifiche sul contenuto delle suddette dichiarazioni, l'Ente si rivarrà sul responsabile delle stesse. La



Regione Siciliana



partecipazione alla presente procedura di selezione è libera. La valutazione dell'esistenza del possesso dei requisiti è demandata al giudizio insindacabile della Commissione di valutazione nominata dall'Ente. Il bando è destinato prioritariamente ai formatori iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, ed in subordine agli altri docenti 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. A parità di punteggio i candidati iscritti all'albo dei formatori di cui al D.D.G. n. 768 del 30/07/2021 avranno priorità nella formulazione delle graduatorie, esclusivamente per l'area funzionale ed il profilo di appartenenza per cui gli stessi risultano inseriti nel suddetto D.D.G. di cui alla Declaratoria CCNL 2011-2013.

#### 4. TERMINI E MODALITA' DI CANDIDATURA

Le domande di candidatura, compilate esclusivamente secondo il modello Allegato, dovranno contenere la seguente documentazione:

- Copia documento di riconoscimento in corso di validità e codice fiscale;
- Curriculum vitae, in formato Europeo (EUROPASS) datato e sottoscritto che, dovrà contenere, tutte le indicazioni utili a valutare l'attività didattica e/o professionale, di studio del concorrente, con l'esatta precisazione dei periodi ai quali si riferiscono le attività medesime, ed ogni altro riferimento che il candidato ritenga di rappresentare, nel proprio interesse, per la valutazione della sua attività. (allegando eventuali certificazioni utili a documentare l'esperienza e/o competenza) firmato e reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR445/2000 e con il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03 e del Regolamento Europeo n. 679/16;
- Modello Candidatura redatta secondo l'allegato 1 al presente bando
- Copia Attribuzione partita Iva o autocertificazione per i professionisti titolari.
- Copia iscrizione all'Albo di cui al D.D.G. n. 768 del 30/07/2021;
- Copia ricevuta Iscrizione al Sarf generata dal sistema;

**CSU**  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03698550837

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 16/04/2026 alle ore 18:00 brevi manu, in busta chiusa, presso la sede legale dell'Ente in VIA LA FARINA 96 H MESSINA 98123 (inserire indirizzo cap....) o tramite raccomandata all'indirizzo VIA LA FARINA 96 H MESSINA 98123 o tramite pec [csu@pec.csume.it](mailto:csu@pec.csume.it) inserendo nell'oggetto la provincia di candidatura.

Le domande incomplete, non firmate o prive di allegati saranno considerate nulle.

Rimane esclusa qualunque altra forma di presentazione della domanda di candidatura difforme dalle modalità sopracitate.

Le istanze di autocandidatura pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite e saranno trattate dalla Direzione Risorse Umane che, in caso di idoneità, procederà all'inserimento in apposito elenco denominato "LONG LIST PROFILI IDONEI", le stesse saranno valutate, esclusivamente in caso di posizioni rimaste vacanti a seguito di esaurimento degli idonei nei termini, o a seguito di rinunce, fino alla conclusione delle attività formative e in qualsivoglia sede.

Nella siffatta fattispecie, l'Ente si riserva la facoltà di effettuare oltre la valutazione per titoli, anche un colloquio conoscitivo con i candidati.

Qualora le candidature fossero inferiori alla copertura dell'organico necessario al regolare svolgimento dei percorsi che effettivamente verranno autorizzati, o a seguito di dimissioni, rinunce volontarie, l'Ente, a proprio insindacabile giudizio, disporrà dei candidati inseriti nella suddetta "LONG LIST PROFILI IDONEI", in funzione dei titoli ed esperienze didattiche e/o professionali acquisite e di eventuali colloqui. L'ente, comunque farà ricorso al personale assegnatario dell'incarico come indicato al successivo art. 6 dopo aver valutato, al proprio interno, la possibilità di completare l'orario al personale già in servizio con rapporto di lavoro a T.I. e T.D. ed a orario parziale e solo dopo



Regione Siciliana



aver riconosciuto la continuità del personale in forza dovendosi garantire con priorità il mantenimento dei livelli occupazionali.

### 5. MODALITÀ DI SELEZIONE DEI CANDIDATI

La valutazione dei requisiti sarà effettuata da apposita Commissione all'uopo nominata. Saranno valutati solamente i titoli afferenti la tipologia dell'intervento. La selezione, previa verifica della documentazione allegata all'istanza, avverrà secondo le seguenti modalità:

- Valutazione e comparazione dei curriculum vitae dei candidati, finalizzata all'assegnazione di un punteggio scaturente dai criteri di cui alla griglia di valutazione più avanti riportata;
- Ordine di arrivo e completezza della documentazione richiesta, considerato il click day previsto per la riserva delle risorse;
- Eventuale svolgimento, in presenza o in modalità telematica, di un colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale, volto ad approfondire le informazioni curriculari e a valutare:
- L'esperienza formativa e professionale, sotto il profilo della coerenza con il modulo per cui ci si candida,
- La disponibilità a impegnarsi a svolgere la docenza secondo le esigenze connesse alla calendarizzazione delle lezioni;
- Le capacità, proprie del ruolo, di gestione e animazione di gruppi, di ascolto, di interpretazione delle reazioni dell'aula, di motivazione all'apprendimento.

La selezione dei candidati e l'idoneità degli stessi a ricoprire l'incarico sulla base della documentazione presentata e secondo la seguente griglia di punteggi:

#### CRITERI DI VALUTAZIONE PERSONALE DOCENTE

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
TITOLO DI STUDIO	Laurea vecchio ordinamento/magistrale inerente la tipologia del profilo professionale	Titolo non cumulabile	15
	Laurea triennale inerente la tipologia del profilo professionale	Titolo non cumulabile	10
	Diploma di scuola media superiore	Titolo non cumulabile	5
ESPERIENZA DIDATTICA	Esperienza di docenza nell'ambito della competenza professionale d'interesse	2 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	20
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Esperienza professionale nell'ambito della competenza professionale d'interesse	2 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	20
COERENZA ESPERIENZE DEL CURRICULUM VITAE	Coerenza di titoli ed esperienze con i profili di candidatura		45
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO			100

CSU  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 50 H - 96123 MESSINA  
P.IVA 08685550837



Regione Siciliana



**CRITERI DI VALUTAZIONE PERSONALE NON DOCENTE (TUTOR - OPERATORE DI SEGRETERIA - OPERATORE AUSILIARIO)**

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
TITOLO DI STUDIO	Laurea vecchio ordinamento/magistrale inerente la tipologia del profilo professionale	Titolo non cumulabile	15
	Diploma di scuola media superiore	Titolo non cumulabile	10
	Diploma di scuola media inferiore	Titolo non cumulabile	5
CONOSCENZE INFORMATICHE	Possesso di titoli e/o attestati informatici (max 5 titoli)	2 punti per ogni attestato informatico	10
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Esperienza professionale nell'ambito della competenza professionale d'interesse	3 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	30
COERENZA ESPERIENZE DEL CURRICULUM VITAE	Coerenza di titoli ed esperienze con i profili di candidatura	Coerenza di titoli ed esperienze con i profili di candidatura	45
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO			100

Verificati il possesso dei requisiti di cui al precedente art. 3 e la documentazione prodotta, la Commissione procederà all'istruttoria per la valutazione dei titoli (a seconda del profilo) che determinerà l'assegnazione di specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile o necessario, a convocare i candidati per lo svolgimento, in presenza e/o in modalità telematica, del colloquio. La convocazione sarà eventualmente effettuata all'indirizzo mail indicato nell'istanza di partecipazione; l'Ente declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione della convocazione imputabile a problemi di carattere tecnico della casella di posta del destinatario. A conclusione degli eventuali colloqui, la Commissione provvederà a stilare la graduatoria finale degli idonei. A parità di punteggio fra più soggetti in esito alla complessiva procedura di selezione e valutazione, sarà data preferenza al candidato iscritto all'Albo, in subordine agli anni di esperienza utili ai fini del calcolo della fascia di appartenenza e, a parità delle prime due condizioni, all'anzianità anagrafica.

L'ente si riserva la non assegnazione del modulo nel caso ritenga che le candidature pervenute non rispondano sufficientemente alle caratteristiche del progetto e procederà ad effettuare o nuova procedura pubblica fino all'individuazione dei profili adeguati o a individuare autonomamente i candidati dall' iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10 o inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

Al termine delle operazioni di selezione sarà redatta una graduatoria e gli esiti della selezione saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca presso la sede legale dell'ente e pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente. Dalla data di tale pubblicazione decorrerà il termine di 3 giorni entro il quale gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni. La Commissione valuterà le eventuali osservazioni pervenute e procederà a stilare le graduatorie definitive. Sulla base di eventuali ulteriori necessità di assunzione di altro personale per lo specifico profilo di cui alla Selezione, l'Ente potrà attingere alla citata Long List degli Idonei.

L'avvio di ciascun corso, oggetto del presente avviso, è, comunque, subordinato all'approvazione del corso stesso da parte del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale ed alla emanazione del relativo decreto di concessione del finanziamento necessario per la sua realizzazione.

**CSU**  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI AG  
VIA GIUSEPPE LA FORNA, 96 B - 98123 ML  
P.IVA 05636550837



Regione Siciliana



## 6. CONFERIMENTO INCARICO

Il punteggio riportato in esito alla selezione non produrrà, di per sé, l'automatica assegnazione dell'incarico. L'assegnazione e l'entità in termini di ore dell'incarico rimane, infatti, subordinata alla previa valutazione di permanere dell'esigenza da parte dell'Ente delle figure di cui al presente Bando dopo l'espletamento delle procedure impartite dall'Amministrazione Regionale. L'incarico di lavoro sarà stipulato nelle forme previste dalla normativa vigente e in coerenza con il Vademecum FSE della Regione Siciliana e Vademecum UCS e con le direttive dell'Amministrazione Regionale. La costituzione del rapporto di lavoro è condizionata all'effettivo avvio e svolgimento delle attività. Le risorse umane selezionate saranno invitate dall'Ente a stipulare il contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrati nel profilo, nell'area e nel livello economico, secondo la disciplina prevista dal CNL della Formazione Professionale vigente al momento dell'assunzione o dal contratto di prestazione professionale (per i titolari di Partita IVA e/o per gli iscritti in albi professionali e secondo le normative vigenti).

Se il candidato selezionato dovesse essere un dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli dovrà produrre l'autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D. Lgs. 30/03/2001 n. 65 e s.m.l.), la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L'Ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali; si riserva, inoltre, la possibilità di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore della competenza indicata.

La formalizzazione del rapporto di lavoro, alle superiori condizioni, avverrà esclusivamente previo appuntamento in presenza, concordato con l'ufficio personale presso la sede legale dell'Ente.

Dalla data di sottoscrizione del contratto individuale decorreranno tutti gli effetti giuridici ed economici connessi all'instaurazione del rapporto di lavoro e/o di collaborazione.

I pagamenti delle prestazioni e retribuzioni derivanti dalle attività oggetto del presente bando, saranno effettuati proporzionalmente all'emissione e al relativo incasso dei decreti di liquidazione da parte del Servizio Gestione di competenza del Dipartimento Regionale Formazione Professionale.

## 7 PUBBLICAZIONE BANDO

Del presente Bando viene dato avviso pubblico mediante trasmissione al CPI della Sede Legale dell'Ente e al Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, nonché mediante pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente e su quello dell'Avviso. La partecipazione al bando obbliga i candidati alla formale accettazione delle disposizioni ivi contenute nel presente bando.

La mancata accettazione anche di una delle superiori condizioni, costituisce causa risolutiva dell'instaurazione del rapporto di lavoro.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente bando, trova applicazione la normativa regionale e regolamentare vigente in materia.

## 8 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Nella gestione delle domande di iscrizione di cui al presente Bando, l'ente osserverà le disposizioni di cui alla normativa sul trattamento dei dati personali e dei dati sensibili ai sensi dell'art. 13 del GDPR – Regolamento UE 2016/679 in materia di privacy.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti rivolgersi ai seguenti recapiti: 3515371474 – info@csume.it

  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MESSINA  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 H - 98123 MESSINA  
P.IVA 03635550837



Regione Siciliana



## 10. VIGILANZA E CONTROLLI

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - **DIPARTIMENTO REGIONALE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE**

Luogo, data MESSINA 02/04/2026

**CSU**  
CENTRO SERVIZI UNIVERSITARI MEZZOGIORNO  
VIA GIUSEPPE LA FARINA, 96 F - 96123 MESSINA  
P.IVA 03635650887





Regione Siciliana




**DICHIARA**

*(Compilare i box sottostanti inserendo il titolo di studio e la fascia di esperienza professionale e didattica coerente con il modulo/i per il quale si presenta la candidatura.)*

**CRITERI DI VALUTAZIONE PERSONALE DOCENTE**

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	Inserire Calcolo punteggio
TITOLO DI STUDIO	Laurea vecchio ordinamento/magistrale inerente la tipologia del profilo professionale	Titolo non cumulabile	15	
	Laurea triennale inerente la tipologia del profilo professionale	Titolo non cumulabile	10	
	Diploma di scuola media superiore	Titolo non cumulabile	5	
ESPERIENZA DIDATTICA	Esperienza di docenza nell'ambito della competenza professionale d'interesse	2 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	20	
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Esperienza professionale nell'ambito della competenza professionale d'interesse	2 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	20	
COERENZA ESPERIENZE DEL CURRICULUM VITAE	Coerenza di titoli ed esperienze con i profili di candidatura		45	
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO			100	

**CRITERI DI VALUTAZIONE PERSONALE NON DOCENTE (TUTOR - OPERATORE DI SEGRETERIA – OPERATORE AUSILIARIO)**

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	Inserire Calcolo punteggio
TITOLO DI STUDIO	Laurea vecchio ordinamento/magistrale inerente la tipologia del profilo professionale	Titolo non cumulabile	15	
	Diploma di scuola media superiore	Titolo non cumulabile	10	
	Diploma di scuola media inferiore	Titolo non cumulabile	5	
CONOSCENZE INFORMATICHE	Possesso di titoli e/o attestati informatici (max 5 titoli)	2 punti per ogni attestato informatico	10	



Regione Siciliana



ESPERIENZA PROFESSIONALE	Esperienza professionale nell'ambito della competenza professionale d'interesse	3 punti per ogni anno di esperienza (max 10 anni)	30	
COERENZA ESPERIENZE DEL CURRICULUM VITAE	Coerenza di titoli ed esperienze con i profili di candidatura	Coerenza di titoli ed esperienze con i profili di candidatura	45	
TOTALE PUNTEGGIO MASSIMO			100	

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ dichiara di rientrare nella Fascia Professionale, così come indicata dal Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 (Versione n. 1.0 del 26/07/2023) e riportata in dettaglio nel Bando, e che quanto indicato nella presente candidatura è autocertificato ai sensi dell'art.76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 del D.P.R. n. 445/2000

**TABELLA OBBLIGATORIA (FLAGGARE AREA DELLA SARF, INDICARE DECORRENZA, SE DOCENTE FLAGGARE FASCIA PROFESSIONALE DI APPARTENENZA)**

Iscrizione Albo Formatori (SARF)		
FLAGGARE ED INDICARE DECORRENZA	⇒	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Iscrizione Elenco Formatori (SARF)		
FLAGGARE ED INDICARE DECORRENZA	⇒	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fascia Professionale di Appartenenza ai sensi del Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 (Versione n. 1.0 del 26/07/2023) VEDI NOTA BANDO		
<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C

**Inoltre dichiara:**

- ✓ di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- ✓ di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- ✓ di non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- ✓ di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- ✓ di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n° 3;
- ✓ di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo

**Allega alla presente:**

- curriculum vitae in formato Europeo, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR445/2000 e con il consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03 e del Regolamento Europeo n. 679/16;
- Copia del documento di riconoscimento in corso di validità e codice fiscale;

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii. dichiara sotto la propria responsabilità che i dati sopra riportati sono veritieri.



Regione Siciliana



Luogo/Data \_\_\_\_\_

Firma Leggibile \_\_\_\_\_

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ autorizza l'Ente al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L.vo 196/2003, come modificato dal D.lgs n. 101/2018, e nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR), solo per i fini istituzionali e consentiti dalla legge e dichiara di aver preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali presente sul sito dell'Ente.

Luogo/Data \_\_\_\_\_

Firma Leggibile \_\_\_\_\_