

Via Sen. Sammartino n° 73 – 92024 Canicattì (AG)
Tel. e Fax 0922/1892400 Cell. 320 9110463
P.I. 02402880849
www.mondovacanze.info info@mondovacanze.net

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della formazione professionale
Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021- 2027
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"
Regolamento (UE) n. 2021/1060 - Regolamento (UE) n. 2021/1057

avviso n. 7/2023 pr fse+ Sicilia 2021/2027 – 2° finestra – 2025-2026

Aggiornamento catalogo regionale dell'offerta formativa e correlata
Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

BANDO PUBBLICO PER LA SELEZIONE DOCENTI

SEDE CORSUALE DI AGRIGENTO

Via Leonardo Sciascia 232, Agrigento

email: info@mondovacanze.net

istanza n. 860

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

L'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli annidi servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare; subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formative, 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."; - Il D.A. n.21 del 04/02/2022 di istituzione del Registro dei Formatori; - Le Circolari n.1 del 12/04/2022e n.2d el12/09/2022 per l'iscrizione al Registro dei Formatori; - Il DDG n.768 del 30/07/2021 "Aggiornamento Albo Regionale dei Formatori Regione Siciliana"; - Il DDG n.1250 del 22/12/2020 "Aggiornamento Elenco degli Operatori della Formazione Professionale, ai sensi del secondo periodo comma 21, art.5 della L.R. 10/2018"; Considerato che l'Ente MONDO VACANZE ha necessità di reperire personale, aggiuntivo a quello in organico, adeguato a ricoprire i ruoli e svolgere le funzioni, come specificato all'oggetto del presente Bando, necessari alla realizzazione delle attività di cui all'Avviso 7/2023; Tenuto conto - degli impegni di cui al Patto d'integrità sopra citato, che stabilisce la reciproca obbligazione a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, l'espresso impegno anticorruzione e antimafia nonché quello finalizzato alla salvaguardia dei livelli occupazionali. - del Patto di integrità e del Codice Etico adottato da **MONDO VACANZE**, al cui rispetto deve essere improntata la condotta di tutti coloro che, ai vari livelli di responsabilità, concorrono con i propri atti allo svolgimento della complessiva attività dell'Ente, documenti visionabili presso la sede dell'Ente stesso. Ciò premesso e considerato

EMANA

il presente Bando:

1. OGGETTO - MONDO VACANZE SRL, con sede legale in Via Senatore Sammartino 73 - 92024 Canicattì (AG), indice una selezione, mediante pubblica evidenza, per l'assunzione a tempo determinato CCNL della Formazione Professionale e/o contratti di prestazione individuale professionale e di altre tipologie previste dalla vigente normativa, di personale docente da impiegare per la realizzazione delle attività dell'Ente nell'ambito delle attività finanziate a valere dell'Avviso 7/2023 per le sedi come da tabella sotto riportata.

Nel rispetto di quanto prescritto dall'Art.6 dell'Avviso 7/2023, 2° FINESTRA il presente Bando è riservato prioritariamente ai soggetti regolarmente iscritti all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione come aggiornato e, subordinatamente, agli iscritti all'Elenco Formatori.

La posizione di cui al presente Bando è:

Tipologia: Personale insegnante di materie teoriche

Area funzionale / Tipologia: Area funzionale 3 - Erogazione

Profilo: Area 3 /Profilo 1 - Formatore

Tipologia: Istruttore pratico

Area funzionale / Tipologia: Area funzionale 3 - Erogazione

Profilo: Area 3 /Profilo 1 – Formatore

relativamente ai moduli didattici specificati al successivo Art.3 del presente Bando.

2. REQUISITI GENERALI DI AMMISSIONE

Per l'ammissione alla selezione, i candidati dovranno possedere, alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- a. essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- b. godere dei diritti politici nello stato di appartenenza;

- c. non avere in corso procedimenti penali preclusivi all'inserimento nell'Albo Regionale degli Operatori della formazione professionale siciliana, ai sensi della Circolare Assessoriale n.1 del 15/05/2013 e/o comunque preclusi via dallo svolgimento dell'incarico previsto;
- d. non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e. non essere state/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
- f. essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione come aggiornato e, subordinatamente, agli iscritti all'Elenco Formatori;
- g. non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, così come previsto dal Patto di integrità, ovvero parente entro il quarto grado o affine entro il terzo, di soggetti che prestano attività lavorativa a qualunque titolo presso uffici dell'Amministrazione Regionale esercitanti competenze aventi refluenze nel settore della Formazione Professionale;
- h. possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- i. possedere almeno comprovata esperienza sia professionale che didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida;
- j. possedere competenze, tecniche e metodologiche, coerenti con gli ambiti d'insegnamento e i moduli didattici per i quali si candida e adeguate al perseguimento degli obiettivi formativi assegnati agli stessi;
- k. essere in possesso almeno del titolo di studio di diploma di Scuola Media Superiore.

Precisazioni:

I. La mancanza anche di uno solo dei predetti requisiti comporta: l'esclusione dalla valutazione dell'istanza di partecipazione. II. Il possesso dei requisiti sopra elencati dovranno essere autocertificati dai candidati mediante compilazione degli appositi modelli allegati al presente Bando (All.2 - Autocertificazione requisiti generali di ammissione; All.3-Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute). III. La sottoscrizione delle suddette autocertificazioni 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; IV. a seguito di verifiche sul contenuto delle suddette dichiarazioni, l'Ente si rivarrà sul responsabile delle stesse. La partecipazione alla presente procedura di selezione è libera.

V. La valutazione dell'esistenza del possesso dei requisiti è demandata al giudizio insindacabile della Commissione Esaminatrice nominata dall'Ente.

3. POSIZIONI DISPONIBILI

La presente procedura è rivolta alla ricerca, alla selezione e al reclutamento di personale docente da impegnare nella realizzazione dei corsi che l'Ente realizzerà presso le sedi cursuali Mondo Vacanze di Canicattì e di Agrigento, relativamente alle seguenti aree di competenza (moduli) e conoscenze.

1 - “OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE “ EQF 3 – SEDE DI AGRIGENTO E CANICATTI’ (AG)

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	• Elementi di osservazione e comunicazione • I bisogni primari: tecniche di base • Sicurezza e prevenzione • Tecniche di mobilitazione • Elementi di primo soccorso • Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative • Elementi di igiene personale • Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci • Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	150
2	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	• Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria • Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico • Preparazione dei pasti • Prevenzione incidenti domestici • Elementi di igiene alimentare	150
3	Gestire dinamiche di relazione d’aiuto	• Tipologia di utenza • La relazione di aiuto: strategie e tecniche • Tecniche di osservazione • Teorie e tecniche di comunicazione • Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro • Etica e deontologia professionale	60
4	Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l’autonomia	• Elementi di osservazione e comunicazione • Teorie e tecniche di comunicazione • Strategie di apprendimento • Teorie e tecniche di gestione di conflitti • Tecniche di ascolto e comunicazione • Elementi di psicologia relazione • Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi • Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) • Teorie e tecniche di relazione e socializzazione • Elementi di psicologia sociale • Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	60

Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

2 - “ASSISTENTE ALL’AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI “ EQF 4 – SEDE DI CANICATTI’ (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	• Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia • Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale • Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche • Principi della comunicazione verbale e non verbale • Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo • Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità • Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie • Strumenti per la network analysis • Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	120
2	Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	• Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) • Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità • Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	250

		• Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale • Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione • Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	
3	Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	• Conoscenza di base di associazioni rappresentative, organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni • Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa • Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità • Metodologie e tecniche per la gestione dei disturbi comportamentali • Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza • Normativa in materia di protezione di dati personali • Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, formazione e comunicazione • Nozioni sull'impiego di ausili e sulle tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità • Tecniche di primo soccorso • Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe • Elementi di etica professionale • Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare • Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi • Elementi di sociologia della disabilità • Metodologie e tecniche della mediazione di aiuto e del dialogo educativo • Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto • Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	150

4	Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	•Metodi e strumenti di valutazione della didattica •Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità •Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro •Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno •Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno •Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	110
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

3 - “ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDROSANITARI” SEDE DI CANICATTI’ (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	Componenti idrosanitari Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	30
2		Lavorazioni per il collegamento di tubi	110
3		Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile Interpretazione dei documenti costruttivi Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	100
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

4 - “Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)” – SEDE DI CANICATTI’ (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini Intolleranze alimentari e allergeni Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve; Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	20
2	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) Strumentazioni di misurazione delle temperatura Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) Normative di igiene e sicurezza alimentare	30
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	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro Metodi di pulizia e sanificazione	50
4	Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	30

		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	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; Standard di qualità dei prodotti alimentari; Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	70
6	Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazione di processo	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 Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	80
7	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	80

		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini Tecniche e metodi di impiattamento Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

5 - “Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi” – SEDE DI CANICATTI' (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi Tecniche di approntamento Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	60
2	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture Elementi di idraulica legati al settore Elementi di meccanica legati al settore Forme di alloggiamento Forme di ricoveri	40
3	Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	20
4	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Elementi fertilizzanti del suolo Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	180

		Esigenze nutrizionali Fertilizzanti e concimi Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici Principali sistemi e forme di produzioni Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante Principali tecniche di raccolta dei prodotti	
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

6 - “Conduttore impresa agricola” – SEDE DI CANICATTI’ (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti	Fondamenti di organizzazione aziendale e del lavoro Caratteristiche dei mercati di riferimento Principali sistemi informatici per la gestione delle varie attività produttive ed il monitoraggio delle stesse Elementi di budgeting e contabilità generale Normativa amministrativo-fiscale Registrazioni contabili ai fini IVA Legislazione comunitaria, nazionale, regionale Elementi di economia e controllo di gestione Programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare	40

		riferimento ai requisiti della condizionalità Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni agricoltura a basso impatto ambientale Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria Elementi di sostenibilità economica ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa Elementi di sostenibilità sociale	
2	Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti 'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente	Caratteristiche dei prodotti, servizi e metodi produttivi Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per coordinare le attività ed i collaboratori Elementi di organizzazione del lavoro Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi Normativa igienico sanitarie per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare Normativa rifiuti agricoli Normativa ambientale e fattori di inquinamento Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro Contesti produttivi specificità e organizzazione del lavoro Sistemi di qualità e principali modelli	30
3	Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	Attrezzature e materiali del settore Elementi di contabilità e contrattualistica fornitori Procedura per la gestione degli ordini Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta Elementi di comunicazione e problem solving Elementi di customer satisfaction Tecniche di analisi della clientela Tecniche di ascolto Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti	25

4	Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	Mercati di riferimento: evndita diretta, filiera corta Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato Tecniche di rilevazione dati tecncihe di marketing Informatica, innovazione tecnica e tecnologia comopreso l'uso del web ed e-commerce Relazioni di filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare	25
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

7 - “Addetto amministrativo segretariale” – SEDE DI CANICATTI’ (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Corrispondenza commerciale Tecniche di segreteria Funzionalità del software applicativo d’ufficio	140
2	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale Strumenti di incasso e pagamento Elementi di organizzazione aziendale	100
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

8 - “Addetto contabilità” – SEDE DI CANICATTI’ (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento Scritture contabili elementari Applicativo gestionale di riferimento	200

2	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale Elementi di organizzazione aziendale Strumenti di incasso e pagamento	160
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

9 - Operatore del benessere Estetica – SEDE DI CANICATTI' (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfo drenante)	720
2	Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Principali terminologie tecniche di settore Processi di lavoro nei servizi del settore benessere Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione	120
3	Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	Metodi e tecniche di approntamento/avvio Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	120

4	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature Procedure e tecniche di monitoraggio Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	120
5	Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	60
6	Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di intervista	60
7	Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	Strumenti e modalità di pagamento Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di promozione e di vendita Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	60
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

10 - "Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative" – SEDE DI CANICATTI' (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
------------	--------	-----------------------	-----

1	Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	160
2	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	40
3	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione Manutenzione ordinaria degli strumenti	160
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

11 - “Addetto impianti elettrici civili” – SEDE DI CANICATTI’ (AG) E DI AGRIGENTO

COMPETENZA	MODULO	CONOSCENZE ESSENZIALI	ORE
1	Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici Principali terminologie tecniche di settore Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti Simbologia impianti elettrici	40

		Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione Tipologie di impianti elettrici	
2	Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	110
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	Caratteristiche dei conduttori elettrici Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) Modalità di cablaggio Schemi elettrici Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico Tipologie di isolamento	150
Modulo obbligatorio	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		12
Modulo obbligatorio	Alfabetizzazione informatica		30

4. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati dovranno far pervenire la domanda di candidatura, firmata in ogni sua parte, redatta secondo i modelli (Allegati) presenti a questo bando e disponibili presso la sede dell'Ente con allegata la seguente documentazione:

- A. Copia del documento di identità in corso di validità
- B. Copia codice fiscale
- C. Copia del titolo di studio o relativa autocertificazione
- D. Curriculum Vitae in formato Europeo con autocertificazione delle informazioni contenute e liberatoria al trattamento dei dati
- E. Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 di essere validamente inseriti nell'Albo/Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale Siciliana
- F. Autocertificazione dei titoli posseduti
- G. Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico

-I candidati appartenenti all'Albo dei formatori (N° prot. _____) oppure al Registro/Elenco dei formatori (N° prot. _____), dovranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza. - Gli aspiranti formatori dovranno essere in possesso di capacità in modalità DAD/FAD comprovato da documentazione.

- Gli aspiranti formatori dovranno possedere capacità informatiche comprovate da documentazione.

- Gli aspiranti formatori, in sede di colloquio (max 30 min), dovranno esporre e/o presentare una bozza di programmazione didattica, in base alle linee guida indicate nel Repertorio delle Qualificazioni Professionali che verrà, successivamente, in caso di superamento della selezione, approvata e/o integrata e/o adeguata dall'Ufficio Corsi & Formazione.

• **La bozza dovrà essere suddivisa in tre parti:**

- la prima fornisce un quadro di riferimento interpretativo e metodologico per l'erogazione della didattica in maniera convenzionale di tipo 4.0.
- la seconda esporre, in fase di colloquio, metodologia per l'erogazione di una potenziale didattica di tipo telematica.
- la terza fornire un quadro delle unità didattiche per il raggiungimento dei traguardi intermedi di apprendimento, da utilizzare sia per i passaggi e i raccordi, sia per la declinazione dei percorsi di IP.

L'istanza di partecipazione, redatta secondo i modelli suindicati, dovrà pervenire in uno delle seguenti modalità:

- Brevi mano dalle ore 09:00 alle ore 12:30 dal Lunedì a Sabato o tramite raccomandata A/R alla sede Legale agli indirizzi: MONDO VACANZE SRL – Via Senatore Sammartino 73 – 92024 Canicatti AG o in Via L. Sciascia 232 – Agrigento - Tramite email: info@mondovacanze.net - Tramite PEC: mondovacanze@pec.it entro e non oltre le ore 12:00 del 30/08/2024

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

5. MODALITA' DI SELEZIONE

Le selezioni verranno effettuate da un'apposita Commissione nominata dall'ente che avrà il compito di accertare il possesso dei requisiti, le competenze e l'effettiva disponibilità di ogni singolo candidato a svolgere i moduli e/o attività in rapporto alle esigenze connesse alla realizzazione del programma di lavoro per le quali sono state presentate le domande. I candidati considerati idonei, saranno convocati dall'Ente per un colloquio individuale in presenza durante il quale saranno accertate le esperienze didattiche e professionali, la capacità e la ricchezza dell'espressione verbale, le attitudini relazionali, la disponibilità al lavoro di gruppo nonché flessibilità sull'orario di lavoro. I candidati assenti al colloquio le cui modalità sono comunicate, a valere come notifica, sul sito istituzionale dell'ente, saranno considerati rinunciatari e, conseguentemente, esclusi dalla valutazione finale. I candidati selezionati saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico già predisposto o che verrà redatto entro l'inizio delle attività didattiche. Il candidato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina.

Eventuali comunicazioni ai candidati avverranno tramite **SMS o Email**

L'ENTE MONDO VACANZE si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite. Tali dati saranno trattati solo per la finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera e nel rispetto di quanto previsto del Codice dell'Organizzazione, Gestione e Controllo, adottato ai sensi del D.Lgs 231/2001 - in base al quale Mondo Vacanze procede all'individuazione e selezione dei propri collaboratori con assoluta imparzialità, autonomia e indipendenza di giudizio e dando evidenza dei criteri di selezione utilizzati nonché delle mansioni assegnate, l'attribuzione dei punteggi avverrà secondo la griglia di valutazione di seguito riportata:

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
A1 Titolo di Studio (i due titoli non sono cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, Laurea breve, Laurea Magistrale o Specialistica	***	10
	OPPURE		
	Diploma		5
A2 Titoli formativi	Titolo legalmente riconosciuto (corsi di formazione, specializzazione, alta formazione, perfezionamento post-laurea, certificazioni lingue, informatiche, altre certificazioni, master universitari e/o non)	1 punto per ciascun Titolo (max 5 Titoli)	5
B1 Esperienza didattica	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto d'interesse	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15anni)	15
B2 Esperienza professionale	Esperienza professionale nel settore di riferimento	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	15
B3 Iscrizione all'Albo Formatori	Iscrizione all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale	*****	10
B4 Iscrizione all'Elenco Formatori	Iscrizione all'Elenco Regionale dei Formatori	*****	5
C2 Esperienza pregressa con MONDO VACANZE	Pregressa esperienza professionale o/o di docenza nell'ambito di attività promosse e gestite da MONDO VACANZE	*****	10
D1 Eventuale colloquio	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza, capacità informatiche, metodologia didattica, disponibilità, puntualità, innovazione, idee per una scuola di tipo 4.0 e 5.0 e capacità di ruolo	*****	30
		totale	100

6. COMMISSIONE ESAMINATRICE

La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente MONDO VACANZE SRL che, con atto successivo, procederà alla nomina di un'apposita Commissione al fine di dare seguito alle operazioni di selezione.

7. ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE - MONDO VACANZE SRL può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente Bando, ovvero revocare il presente Bando per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente Finanziatore. Non saranno ritenute valide le domande:

- Non formalizzate mediante l'apposita modulistica scaricabile dal sito;
- Non corredate dalla documentazione richiesta;
- Non debitamente sottoscritte; - Non debitamente compilate;
- Pervenute da candidati sprovvisti dei requisiti minimi di ammissione alla procedura di selezione; - Pervenute con mezzi diversi da quelli indicati;
- Con allegati in formato PDF illeggibili o incompleti; - Curriculum non in formato Europass, datato e firmato.

8. PROCEDURA ED ESITI DELLA SELEZIONE

Verificato il possesso dei requisiti di cui al precedente art. 2 e la documentazione prodotta di cui all'art. 4, la Commissione procederà all'istruttoria per la valutazione dei titoli, che determinerà l'assegnazione di specifico punteggio e procederà, laddove dovesse ritenerlo utile o necessario, a convocare i candidati per lo svolgimento, in presenza o in modalità telematica, del colloquio. La convocazione sarà effettuata con consultazione del calendario presso gli uffici della sede legale dell'Ente sita in via Senatore Sammartino 73 – Canicattì (Ag); l'Ente declina qualsiasi responsabilità per eventuali casi di mancata ricezione/individuazione della convocazione imputabile a problemi di carattere tecnico del terminale del destinatario o disservizi dovuti al server ospitante il dominio web dell'Ente. 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 all'anzianità di servizio e, a parità delle prime due condizioni, all'anzianità anagrafica. Gli esiti della selezione saranno resi pubblici mediante affissione in bacheca presso la sede di MONDO VACANZE SRL Senatore Sammartino 73 – Canicattì (Ag) nonché mediante pubblicazione sul sito; 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 procedere a scorrere la graduatoria degli idonei.

9. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

Il punteggio riportato in esito alla selezione non produrrà l'automatica assegnazione dell'incarico. L'assegnazione e l'entità in termini di ore dell'incarico rimane, infatti, subordinata alla previa valutazione del permanere dell'esigenza da parte dell'Ente delle figure di cui al presente Bando dopo l'espletamento delle procedure impartite dall'Amministrazione Regionale come specificato in premessa. Il conferimento dell'incarico è subordinato: - Alla sottoscrizione per presa visione e accettazione del "Codice Etico" dell'Ente e del "Patto d'integrità" stipulate fra lo stesso e l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale - Alla sottoscrizione della "CARTA D'IMPEGNO DEL DOCENTE" con conseguente assunzione di responsabilità circa gli impegni assunti con la stessa. 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. - In caso di non attivazione del corso nella sede CFP selezionata dal candidato verrà proposta la nuova assegnazione e in caso di rifiuto si procederà alla verifica del personale in graduatoria del presente bando, personale interno in forza interno o esterno e che abbiano i requisiti richiesti per l'insegnamento in oggetto. - L'Ente si riserva di proporre e assegnare incarichi in sedi CFP non preferenzialmente indicate dal candidato al fine di coprire cattedre vacanti, solo dopo aver esaurito e verificata la non disponibilità di candidati della graduatoria del presente bando, del personale in forza interno all'Ente o esterno e che abbiano i requisiti richiesti per l'insegnamento in oggetto. Le risorse umane selezionate saranno invitate dall'Ente a stipulare il contratto individuale di lavoro nelle forme di legge previste e saranno inquadrare 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.i.). 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, co-docenze, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo.

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. Da tale data decorrerà, altresì, l'inizio del periodo di prova secondo quanto previsto da CCNL per lo specifico profilo. Le erogazioni del compenso dovuto avverranno, compatibilmente le erogazioni all'Ente da parte dell'Amministrazione Regionale, previa disposizione della documentazione giustificativa da parte del soggetto incaricato come prevista dal succitato Vademecum.

10. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

L'invio o la consegna della documentazione in risposta al presente Bando implica, ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, il consenso del candidato al trattamento dei propri dati personali, che saranno trattati da MONDO VACANZE SRL per i fini istituzionali e per quelli connessi alla gestione giuridica del presente Bando. Il trattamento sarà effettuato anche con l'utilizzo di procedure informatizzate, nel rispetto dei principi sanciti dall'art. 11 del citato D. Lgs. 196/2003 e potrà comprendere anche l'eventuale comunicazione a terzi. L'indicazione di tali dati è obbligatoria ai fini della partecipazione alla presente procedura selettiva e la loro incompletezza o imprecisione può comportare l'esclusione dalla stessa. L'interessato ha il diritto di far rettificare, aggiornare, completare o cancellare i dati erronei, incompleti o raccolti in termini non conformi alla legge, nonché di opporsi per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano; a tal fine, il candidato potrà rivolgersi all'Ente MONDO VACANZE SRL, responsabile per il trattamento dei dati.

11. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che: - La ricerca di cui al presente Bando è rivolta ad ambo sessi (L. 903/77 e L. 125/91). - L'Ente si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso e indennità di sorta per fatti e/o motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari e/o che impongano la mancata attivazione o la revoca del progetto o di parte di esso. Per presa visione: (la mancata accettazione alle sotto indicate condizioni preclude la partecipazione al presente bando)

A. L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento degli incarichi qualora decida di non avvalersi più della specifica figura, conformemente, comunque, a quanto previsto dal progetto esecutivo e nel rispetto degli obiettivi prefissati dal medesimo.

B. L'Ente può procedere con propri mezzi alla verifica dei requisiti e delle reali competenze del personale selezionato in funzione delle specifiche mansioni da assegnare e per le quali il lavoratore ha espresso la propria candidatura.

C. Il Candidato accetta il calendario didattico redatto nei giorni e nelle ore come da pianificazione.

D. L'Ente al fine di garantire la continuità didattica, provvederà, in caso di assenza/ritardi ingiustificati/comunicati dei docenti, secondo il calendario formativo sottoscritto in sede di stipula del contratto di lavoro, al conferimento delle supplenze ad altri docenti o personale in forza all'Ente. Previa acquisita disponibilità, e nell'ambito della graduatoria formulata con il presente bando. All'assenza/ritardo ingiustificato potrà seguire contestazione /richiamo quanto previsto da normativa vigente e dal comparto disciplinare previsti dal CCNL..

E – in caso di malattia il Docente dovrà comunicare a mezzo telefonico, entro le ore 07:00 del turno di lavoro/servizio/docenza, chiamando il proprio Tutor di riferimento o la segreteria ai seguenti numeri: 0922 1892400 – 0922 1892401 – 0922 081560 – 0922 081561 e inviando email indirizzata a

info@mondovacanze.net o all'indirizzo PEC mondovacanze@pec.it propria assenza giustificata dal posto di lavoro. Il certificato medico deve essere inviato, a mezzo PEC, al massimo entro due giorni: cioè quello relativo al primo giorno di assenza e quello successivo.

12. PUBBLICAZIONE DEL BANDO

Dal presente Bando viene dato avviso pubblico mediante:

- invio al CPI competente e al Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale
- Affissione alla bacheca presso la sede dell'ente Mondo Vacanze;
- Pubblicazione tramite sito www.mondovacanze.info e social

Il presente bando vale come comunicazione ufficiale di convocazione degli aspiranti candidati.

Agrigento 08/08/2025

Allegati:

- Richiesta di ammissione
- Allegato 1
- Modello Privacy

MONDO VACANZE SRL

TEL. 0922 1892400 - 0922 1892401 – 0922 1892402 – 0922 081560

WWW.MONDOVACANZE.INFO

EMAIL INFO@MONDOVACANZE.NET – PEC MONDOVACANZE@PEC