**Regione Siciliana**
**Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale**
**Dipartimento della Formazione Professionale**

**Programma di finanziamento: Programma Operativo Complementare 2014-2020**

**Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020**
**"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"**

**Istanza progettuale ID: 74**

# BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA PER RECLUTAMENTO ALLIEVI

**Amarna Comunicazione Global s.r.l. S.r.l.** Ente accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con DDG n.1457 del 06/12/2023 CIR: EL51006, con sede legale in Catania Via Giacomo Leopardi n. 63 e sede direzionale e formativa in Tremestieri Etneo (CT) Largo Pitagora, snc,

**Visto**

- Il D.D.G n. 1126 del 19/03/2026 di approvazione l'Avviso Pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" ed i relativi allegati (dal n. 1 al n. 9);
- L'art. 5 dell'Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 con riferimento ai requisiti previsti per la selezione dei destinatari dei percorsi formativi;

**Considerato che**

gli Enti Gestori dovranno presentare, ai sensi dell'art. 8.2 dello stesso Avviso, la progettazione esecutiva con elenco dei destinatari finali iscritti per l'attuazione del progetto;

**Emana**

Il presente bando di selezione allievi, strutturato nei seguenti 11 articoli:

## Art. 1 - Oggetto

È indetto il presente bando di selezione allievi a evidenza pubblica, per i seguenti percorsi formativi

| ID corso | Area professionale | Denominazione del percorso formativo | Titolo di ingresso | Certificazione in esito | Durata | | N° allievi | Sede corso |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | Durata del percorso in ore | Di cui ore stage | | |
| CS283 ED420 | Servizi commerciali | Addetto amministrativo segretariale | Diploma di Scuola secondaria di I grado | Qualifica professionale di "Addetto amministrativo segretariale "2 EQF | 654 | 240 | 8 | Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT) |
| CS284 ED421 | Servizi commerciali | Addetto amministrativo segretariale | Diploma di Scuola secondaria di I grado | Qualifica professionale di "Addetto amministrativo segretariale "2 EQF | 654 | 240 | 8 | Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT) |
| CS285 ED422 | Edilizia e impianti | Tecnico dei sistemi CAD - Edile architettonico | Diploma di scuola media superiore in ambito tecnico-scientifico / qualifica professionale in ambito industriale | Specializzazione di "Tecnico dei sistemi CAD - Edile architettonico" | 654 | 240 | 8 | Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT) |
| CS286 ED423 | Manifatturiera compreso meccanica ed artigianato | Operatore tecnico subacqueo | Diploma di Scuola secondaria di I grado | Qualifica professionale di "Operatore tecnico subacqueo" | 554 | 150 | 8 | Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT) |
| CS287 ED424 | Cultura informazione e tecnologie informatiche | Operatore informatico di risorse web | Diploma di Scuola secondaria di I grado | Qualifica professionale di "Operatore informatico di risorse web" | 554 | 200 | 8 | Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT) |
| CS288 ED425 | Agroalimentare | Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) | Diploma di Scuola secondaria di I grado | Qualifica professionale di "Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)" | 654 | 240 | 8 | Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT) |

La data di avvio corsuale per i suddetti percorsi formativi è prevista entro giorno *03/06/2026*

**Art. 2 – Finalità dell'intervento**

L'intervento 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 (...)** *"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".*

In particolare, i percorsi formativi in questione intendono formare una figura professionale in grado di:

- Per **Addetto amministrativo segretariale:** eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno; operare su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi;
- Per **Tecnico dei sistemi CAD - Edile architettonico:** usare correttamente lo "strumento CAD", utilizzando competenze tecniche operative, indipendentemente dal software e dal settore, finalizzate alla realizzazione di soluzioni grafiche. È in grado di comprendere la struttura e i principi di funzionamento delle stazioni grafiche, di conoscere i comandi e le procedure necessarie per realizzare elaborati grafici edili e architettonici, personalizzare i programmi utilizzati. Collaborando con la progettazione, ha le competenze per gestire dati, testi e immagini per la realizzazione di presentazioni su supporto cartaceo e/o multimediale.
- Per **Operatore tecnico subacqueo**: effettuare immersioni ed emersioni in sicurezza per realizzare rilevazioni, lavorazioni di costruzione e manutenzione in subacquea, provvedere alle operazioni di regolazione e gestione degli interventi in superficie, utilizzando le attrezzature e le apparecchiature adeguate. Le attività subacquee svolte dall'OTS sono riconducibili a lavorazioni metalliche sottomarine (tagli e demolizioni di strutture metalliche, installazione e manutenzione di tubazioni, condotte e cavi, saldature, costruzione di strutture e manufatti metallici); ricerche sottomarine, anche attraverso riprese video, per reperire informazioni in ambito portuale; manutenzione delle aree portuali e degli impianti eventualmente ivi esistenti (scavi e sbancamenti subacquei in ambito portuale, manutenzione ordinaria o straordinaria del porto bonifica dei fondali marini del porto); manutenzione ordinaria o straordinaria di grandi imbarcazioni in ambito portuale e relative adiacenze; soccorso e salvataggio.
- Per **Operatore informatico di risorse web**: utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.
- Per **Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)**: operare sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentarie, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. È a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione

(legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro.

**Art. 3 – Destinatari e requisiti di ammissione**

Sono destinatari delle attività formative i soggetti disoccupati, inoccupati e inattivi.

Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto, riportato nella tabella precedente.

Per i cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità, che dovrà essere prodotto in allegato alla domanda di partecipazione.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e dovranno essere dichiarati nella domanda di iscrizione al corso, redatta secondo il modello domanda di iscrizione agli interventi FSE, sottoscritta dall'interessato, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

***Si precisa che un allievo non potrà essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, promosso ai sensi del citato Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020.***

**Art. 4 - Articolazione dei percorsi formativi**

Tabella di riepilogo articolazione modulare dei corsi formativi proposti

*Per l'edizione corsuale "Addetto amministrativo segretariale"*

| COMPETENZA | MODULI | ORE |
|---|---|---|
| Collaborare alla gestione dei flussi informativi | Tecniche di comunicazione | 180 |
| | Tecniche di archiviazione | |
| | Corrispondenza commerciale | |
| | Tecniche di segreteria | |
| | Funzionalità del software applicativo d'ufficio | |
| Collaborare alla gestione amministrativa | Elementi di tecnica commerciale | 180 |
| | Strumenti di incasso e pagamento | |
| | Elementi di organizzazione aziendale | |
| Competenze obbligatorie | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro | 54 |
| | Alfabetizzazione informatica | |
| | Lingua straniera | |
| | Stage aziendale | 240 |
| | **Totale ore percorso** | **654** |

*Per l'edizione corsuale "Tecnico dei sistemi CAD - Edile architettonico":*

| COMPETENZA | MODULI | ORE |
|---|---|---|
| Analizzare le specifiche tecniche del progetto per contestualizzare soluzioni progettuali | Normative e criteri progettuali del disegno edile e architettonico | 30 |
| | Tecniche di analisi e di fattibilità del progetto | |
| Realizzare gli elaborati grafici bidimensionali di disegni edili e architettonici | Procedure di configurazione della stazione grafica | 90 |
| | Tecniche CAD per il disegno bidimensionale | |
| Realizzare i modelli tridimensionali di disegni edili e architettonici | Tecniche CAD per il disegno tridimensionale | 90 |
| | Tecniche di modellazione | |
| Applicare le tecniche di rendering | Elementi di elaborazione immagini | 60 |
| | Tecniche di rendering | |
| | Tecniche di animazione virtuale | |
| Produrre il materiale tecnico edile architettonico | Tecniche di stampa | 90 |
| | Tecniche di presentazione del progetto | |
| | Tecniche di informatica applicata | |
| | Tecniche di reportistica | |
| Competenze obbligatorie | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro | 54 |
| | Alfabetizzazione informatica | |
| | Lingua straniera | |
| | Stage aziendale | 240 |
| | **Totale ore percorso** | **654** |

*Per l'edizione corsuale "Operatore tecnico subacqueo"*

| COMPETENZA | MODULI | ORE |
|---|---|---|
| Effettuare l'immersione e l'emersione in sicurezza con attrezzatura SCUBA e Surface | Principi di fisica subacquea (caratteristiche e proprietà dei liquidi e dei gas, comportamento della luce e del suono in immersione, assetto degli oggetti in acqua). | **170** |
| | Sistemi di misurazione metrico ed imperiale. | |
| | Principi di fisiologia subacquea (struttura e funzioni del corpo umano). | |
| | Patologie da immersione derivanti dalla pressione sul corpo umano. | |
| | Principi generali relativi alle attrezzature, sistemi, tecniche di immersione. | |
| | Attrezzatura base per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie. | |
| | Procedure operative e di sicurezza per immersione SCUBA e con aria dalla superficie. | |
| | Tabelle di decompressione (standard, con decompressione in superficie) e tabelle terapeutiche. | |
| | Possibili rischi in immersione. | |
| | Camere di compressione (linee guida, funzioni, ruoli e compiti degli assistenti, procedure di | |

| | | |
|---|---|---|
| | Sicurezza). | |
| | Pericoli e le procedure necessarie per immergersi in sicurezza in acque contaminate. | |
| | Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee. | |
| Supportare l'immersione ed emersione subacquea | Ruoli presenti in un team di superficie e le relative responsabilità | 60 |
| | Procedure di superficie pre-immersione e post immersione | |
| | Sistemi di comunicazione in immersione per operazioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE) | |
| | Elementi di primo soccorso | |
| | Tipologie di malattie riconducibili o meno all'immersione | |
| | Procedure per affrontare situazioni di emergenza | |
| | Principi di marineria (maree e loro influenza sulle operazioni subacquee, carteggio e rudimenti di navigazione, principi per la conduzione di piccole imbarcazioni in zone portuali o sottocosta) | |
| | Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee | |
| Effettuare lavorazioni subacquee | Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE) | 60 |
| | Nodi e procedure di sicurezza associate | |
| | Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) | |
| | Attrezzi manuali e procedure di sicurezza associate | |
| | Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza | |
| | Tipi di esplosivi subacquei e procedure di utilizzo in sicurezza | |
| | Metodi di ricerca subacquea | |
| | Principi per la redazione di rapporti scritti o illustrati | |
| | Tecniche di ispezione visiva | |
| | Tecniche per costruzioni subacquee (colate di cemento, stoccaggio, insacchettamento) | |
| | I principi di ingegneria subacquea per semplici lavori di costruzione subacquea | |
| | Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza e lavorazioni subacquee in SCUBA e Surface | |
| | Principi di topografia subacquea | |

| | | |
|---|---|---|
| Approntamento attrezzature e apparecchiature lavorazioni subacquee | Schede di manutenzione pianificata, Liste di controllo Pre o Post immersione, normativa relativa (nazionale). | 60 |
| | Procedure di superficie pre-immersione e post immersione relative ai controlli su attrezzature e macchinari. | |
| | Nodi e procedure di sicurezza associate. | |
| | Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza. | |
| | Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) e procedure di utilizzo e sicurezza. | |
| | Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE). | |
| | Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee SCUBA (mute, attrezzatura personale, sistemi di comunicazione subacquea, compressori di alta e bassa pressione e loro filtri d'aria). | |
| | Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee con aria dalla superficie (pannelli riduttori, caschi per immersione con fornitura d'aria in continua ed a richiesta, camera iperbarica a 2 compartimenti, ombelicali, sistemi di comunicazione, compressori ad alta e bassa pressione e cambio dei filtri per l'aria, mute). | |
| | Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee. | |
| Competenze obbligatorie | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro | 54 |
| | Alfabetizzazione informatica | |
| | Lingua straniera | |
| | Stage aziendale | 150 |
| | **Totale ore percorso** | **554** |

*Per l'edizione corsuale "Operatore informatico di risorse web"*

| COMPETENZA | MODULI | ORE |
|---|---|---|
| Utilizzare l'ambiente operativo | Architettura e componenti hardware e software del sistema | 150 |
| | Introduzione alle reti | |
| | Funzionalità dell'ambiente operativo | |
| | Software per il trattamento dati | |
| | Trattamento testi per il web | |
| | Elementi di comunicazione mediale | |
| Utilizzare le risorse del Web | Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete | 150 |
| | Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud | |
| | Web application | |
| | Tutela e sicurezza dei dati in rete | |
| | Social network | |
| Competenze obbligatorie | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro | 54 |
| | Alfabetizzazione informatica | |
| | Lingua straniera | |
| | Stage aziendale | 200 |
| | **Totale ore percorso** | **554** |

*Per l'edizione corsuale "Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)"*

| COMPETENZA | MODULI | ORE |
|---|---|---|
| Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali | Principi di qualità degli alimenti e materie prime | 54 |
| | 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 | |
| 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 | 30 |

| | | |
|---|---|---|
| | Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) | |
| | Strumentazioni di misurazione della temperatura | |
| | Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) | |
| | Normative di igiene e sicurezza alimentare | |
| 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 | 24 |
| | Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione | |
| | Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro | |
| | Metodi di pulizia e sanificazione | |
| 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 | 12 |
| | Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti | |
| 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, propriet? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari; | 72 |
| | Standard di qualità dei prodotti alimentari; | |
| | Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; | |
| | Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini | |
| Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo | Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, propriet? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free | 24 |
| | 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 | |
| Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini | Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni | 144 |
| | Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce | |
| | 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 | |
| Competenze obbligatorie | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro | 12 |
| | Alfabetizzazione informatica | 12 |
| | Lingua straniera | 30 |
| Stage aziendale | | 240 |
| | **Totale ore percorso** | **654** |

**Art. 5 – Modalità e termini di iscrizione**

La domanda di ammissione al corso, dovrà essere presentata sul modello domanda di iscrizione allegato.

Il candidato dovrà compilare l'istanza con tutti i dati richiesti, apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- Copia del titolo di studio.

Sono ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

La domanda, con la relativa documentazione allegata, dovrà essere presentata - **entro il termine improrogabile del giorno 10/04/2026, alle ore 13.00** - con una delle seguenti modalità:

☑ brevi manu presso la sede di **Amarna Comunicazione Globale** sita in Tremestieri Etneo (CT) Largo Pitagora, snc, nei giorni lavorativi, non festivi, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 18.00:

☑ posta elettronica certificata: **amarnacomunicazione@arubapec.it**

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 20% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

**Art. 6 – Modalità di selezione**

Il presente bando di selezione allievi, con i relativi allegati, sarà affisso presso il Centro per l'Impiego di Tremestieri Etneo (CT), pubblicato sul sito internet dell'Ente gestore

*www.amarnacg.eu*, e sarà trasmesso al sito istituzionali del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale: pubblicazionebandiformazione@regione.sicilia.it

Alla scadenza del Bando di selezione allievi, saranno avviati al corso i primi otto candidati in possesso dei requisiti previsti e che avranno presentato domanda di candidatura idonea e nel rispetto di quanto indicato nell'art. 5.

**Solo nei corsi in cui è previsto l'accertamento delle competenze in ingresso, questo si terrà presso la sede formativa di Amarna Comunicazione Globale giorno 13/04/2026 alle ore 10.00.**

L'accertamento valuterà il possesso di attitudini, predisposizioni e competenze in ingresso in linea con la scheda del corso di riferimento del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana.

In tal senso, le prove di accertamento prevedono la valutazione comparativa dei titoli di studio, del Curriculum Vitae, la somministrazione di un questionario a risposta multipla.

Alla conclusione dell'accertamento sarà pubblicata una graduatoria di merito. I primi 8 allievi saranno avviati alle attività corsuali. In seguito a eventuali rinunce, gli allievi in ordine di graduatoria saranno avviati alle attività formative.

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

**Art. 7 – Modalità di partecipazione**

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso: al di là del predetto limite non saranno consentite assenze, tranne che nei casi debitamente giustificati, per più di 10 giorni solari consecutivi. Gli allievi, che supereranno tali limiti, saranno esclusi d'ufficio. Le attività di stage si svolgeranno presso rinomate aziende di settore che saranno individuate in sede di progettazione esecutiva.

**Art. 8 – Indennità giornaliera di frequenza**

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, sarà riconosciuta di frequenza giornaliera pari a 0,90 euro per ora di frequenza accertata, ad esclusione delle giornate relative agli esami finali.

**Art. 9 – Certificazione finale**

L'esame finale sarà svolto in presenza di una commissione composta da due componenti designati da **Amarna Comunicazione Globale** e dal Presidente designato dall'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

L'esame consisterà nello svolgimento di più prove, sulla base di quanto previsto per ciascun corso dal Repertorio delle Qualificazioni della Regione siciliana.

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciato un certificato di **Qualifica Professionale/Specializzazione** secondo quanto previsto dal corso frequentato, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

**Art. 10 – Riferimenti e contatti per la selezione**

ENTE - **Amarna Comunicazione Globale**
INDIRIZZO – **Largo Pitagora, snc**
TELEFONO – **095 7167993**
EMAIL - **info@amarnacg.eu**
PEC - **amarnacomunicazione@arubapec.it**

**Art. 11 – Vigilanza e controllo**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14 dell'Avviso POC n.1/2026 nonché della normativa vigente.

Tremestieri Etneo, 27/03/2026

Amarna Comunicazione Globale
Il Legale Rappresentante

AMARNA
COMUNICAZIONE GLOBALE s.r.l.
Via G. Leopardi 63
95127 CATANIA
Partita IVA 0461 249 087