

Allegato 1

Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027
"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

Il/La sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ (____) il _____

Codice fiscale _____ residente a _____

(____) in via/piazza _____ telefono _____

cell. _____ email _____

CHIEDE

di essere ammesso/a alle procedure di selezione c/o la sede di **CAMPOBELLO DI LICATA (AG)**.
Dichiara, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000:

- Di aver preso integrale visione del Bando e delle condizioni di ammissibilità e di valutazione in esso contenute;
- Di accettare in toto le suddette condizioni, sia per ciò che concerne la ricevibilità della presente domanda che per quanto riguarda le modalità di selezione ed i criteri di attribuzione del punteggio in base ai quali si provvederà a stilare graduatoria finale dei candidati alla selezione;

Allega alla presente istanza la seguente documentazione:

- Curriculum vitae formato europeo
- Copia del documento d'identità in corso di validità
- Copia del codice fiscale
- Allegato 2 debitamente compilato e sottoscritto
- Allegato 3 debitamente compilato e sottoscritto
- Allegato 4 debitamente compilato e sottoscritto
- Informativa sul trattamento dei dati personali debitamente sottoscritta
- Copia ulteriori titoli:

Luogo e data _____

Firma

La presente dichiarazione sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. La firma non va autenticata, né deve necessariamente avvenire alla presenza dell'impiegato dell'Ente che ha richiesto il certificato. In luogo dell'autenticazione della firma si allega copia fotostatica del documento di identità. La presente dichiarazione ha validità per 6 mesi (art. 41 D.P.R. 445/2000); se i documenti che sostituisce hanno validità maggiore ha la stessa validità di essi. Tale dichiarazione può essere trasmessa via fax o con strumenti telematici (art. 38 D.P.R. 445/2000). La mancata accettazione della presente dichiarazione costituisce violazione dei doveri d'ufficio (art. 74 comma 1 D.P.R. 445/2000). Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 D.P.R. 445/2000.

Allegato 2

Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027
"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al
rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

AUTOCERTIFICAZIONE REQUISITI

Il/La sottoscritto/a _____
Nato/a a _____ (____) il _____
Codice fiscale _____ residente a _____
(____) in via/piazza _____ telefono _____
cell. _____ email _____

ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,

DICHIARA

- a) Di essere cittadino italiano ovvero cittadino di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- b) Di godere dei diritti politici nello Stato di appartenenza;
- c) Di 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 preclusivi allo svolgimento dell'incarico previsto;
- d) Di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- e) Di non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso la pubblica amministrazione;
- f) Di essere iscritto all'Albo Regionale del personale docente e non docente e, subordinatamente, essere iscritto all'Elenco Formatori 2° livello;
- g) Di possedere idonee certificazioni dei requisiti professionali adeguati alle qualità educative, organizzative e tecniche relative alle funzioni di cui al presente Bando;
- h) Di possedere comprovata esperienza sia professionale che didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento e ai moduli didattici per i quali si candida;
- i) Di possedere competenze, tecniche e metodologiche, coerenti con gli ambiti formativi assegnati agli stessi;
- j) Di essere iscritto all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale
- k) Di essere iscritto all'Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale.

Luogo e data _____

Firma

La presente dichiarazione sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. La firma non va autenticata, né deve necessariamente avvenire alla presenza dell'impiegato dell'Ente che ha richiesto il certificato. In luogo dell'autenticazione della firma si allega copia fotostatica del documento di identità. La presente dichiarazione ha validità per 6 mesi (art. 41 D.P.R. 445/2000); se i documenti che sostituisce hanno validità maggiore ha la stessa validità di essi. Tale dichiarazione può essere trasmessa via fax o con strumenti telematici (art. 38 D.P.R. 445/2000). La mancata accettazione della presente dichiarazione costituisce violazione dei doveri d'ufficio (art. 74 comma 1 D.P.R. 445/2000). Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 D.P.R. 445/2000.

AUTOCERTIFICAZIONE DI COERENZA E ADEGUATEZZA DELLE COMPETENZE POSSEDUTE

Il/La sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ (____) il _____

Codice fiscale _____ residente a _____

(____) in via/piazza _____ telefono _____

cell. _____ email _____

Avendo presentato la propria istanza di candidatura per la posizione di Formatore/Docente relativamente ai corsi ed ai moduli di seguito specificati: (barrare la casella corrispondente ai moduli d'interesse)

CORSO: INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE - CS 3807 - ED 10609		
COMPETENZE-MODULI	CONOSCENZE	Candidatura
Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	Normativa e legislazione tecnica di riferimento	
	Agevolazioni per il risparmio energetico	
	Tecnologia degli impianti ad energia solare	
	Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto	
	Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti	
Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto	Installazione dei sistemi ad energia solare	
	Tecniche di manutenzione	
	Tecniche di verifica e collaudo	
Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente	Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica	
	Libretto d'uso e manutenzione	
Competenze Trasversali Obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

CORSO: ASSISTENTE DI STUDIO ODONTOIATRICO - CS 1699 - ED 13979		
COMPETENZE-MODULI	CONOSCENZE	Candidatura
Interagire con le persone assistite, i membri dell'équipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale	
	Elementi di etica	
	Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction	
	Tecniche di negoziazione e problem solving	

	Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro	
	Orientamento al ruolo	
Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	Elementi di merceologia	
	Elementi di chimica, biochimica e microbiologia	
	Elementi di igiene	
	Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro	
	Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione	
Assistenza all'odontoiatra	Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico	
	Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario	
	Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria	
	Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso	
	Elementi di primo soccorso	
	Cenni di radiologia e di radioprotezione	
	Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori	
Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	Elementi di informatica	
	Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi	
	Elementi di amministrazione e contabilità	
	Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni	
	Elementi di legislazione socio-sanitaria	
	Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili	
	Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico	
Competenze Trasversali Obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

CORSO: ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE - CS 1615 - ED 13784

COMPETENZE-MODULI	CONOSCENZE	Candidatura
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	
	Tecniche di archiviazione	
	Corrispondenza commerciale	
	Tecniche di segreteria	
	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	
	Strumenti di incasso e pagamento	
	Elementi di organizzazione aziendale	

Competenze Trasversali Obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

CORSO: ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE - CS 1652 - ED 14304

COMPETENZE-MODULI	CONOSCENZE	Candidatura
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Attrezzature di servizio	
	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	
	Tecniche di pianificazione	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	
	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	
	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	
	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	
	Standard di qualità dei prodotti da forno	
	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	
Competenze Trasversali Obbligatorie	Tecnologie e metodi di stoccaggio	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

CORSO: PIZZAIOLO (Addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) CS 3814 - ED 10653

COMPETENZE-MODULI	CONOSCENZE	Candidatura
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	
	Intolleranze alimentari e allergeni	
	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	
	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	
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	
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	
	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, 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	
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	
	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	
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	
	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)	
Competenze Trasversali Obbligatorie	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
	Alfabetizzazione informatica	
	Lingua straniera	

DICHIARA

ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 di possedere i titoli coerenti ed adeguati alle competenze oggetto di candidatura;

Di possedere n. _____ anni **esperienza didattica** in merito all'ambito d'insegnamento per il quale si candida;

Di possedere n. _____ anni **esperienza professionale** in merito all'ambito d'insegnamento per il quale si candida

Luogo e data _____

Firma

La presente dichiarazione sostituisce a tutti gli effetti le normali certificazioni richieste o destinate ad una pubblica amministrazione nonché ai gestori di pubblici servizi e ai privati che vi consentono. La firma non va autenticata, né deve necessariamente avvenire alla presenza dell'impiegato dell'Ente che ha richiesto il certificato. In luogo dell'autenticazione della firma si allega copia fotostatica del documento di identità. La presente dichiarazione ha validità per 6 mesi (art. 41 D.P.R. 445/2000); se i documenti che sostituisce hanno validità maggiore ha la stessa validità di essi. Tale dichiarazione può essere trasmessa via fax o con strumenti telematici (art. 38 D.P.R. 445/2000). La mancata accettazione della presente dichiarazione costituisce violazione dei doveri d'ufficio (art. 74 comma 1 D.P.R. 445/2000). Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 D.P.R. 445/2000.

Allegato 4

Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027
"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

SCHEDA AUTOVALUTAZIONE

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNT. MAX
A1 Titolo di studio (titoli non cumulabili)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	####	
	Laurea triennale	####	
	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado	####	
A2 Titoli formativi post laurea	Titoli legalmente riconosciuti Corsi post-laurea, corsi di specializzazione, Master universitari e non, Dottorato di ricerca, seconda laurea	2 punti per ciascun Titolo (max 5 titoli)	
A3 Titoli formativi	Titoli legalmente riconosciuti Corsi di Formazione Professionale, certificazioni lingue straniere, informatiche o altre certificazioni	1 punto per ciascun Titolo (max 5 titoli)	
B1 Esperienza didattica	Esperienza di docenza nel settore/modulo oggetto di candidatura	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	
B2 Esperienza professionale	Esperienza professionale nel settore di riferimento	1 punto per ogni anno di esperienza (max 15 anni)	
B3 Iscrizione all'Albo dei Formatori	Iscrizione all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale Regione Siciliana	####	
B4 Iscrizione all'Elenco dei Formatori	Iscrizione all'Elenco degli Operatori della Formazione Professionale Regione Siciliana	####	
C1 Eventuale colloquio	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza, disponibilità e capacità	####	
TOTALE			

Luogo e data _____

Firma

Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027
"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

INFORMATIVA AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali dell'utente sono utilizzati da HUMAN CAPITAL S.c.a.r.l., che ne è titolare per il trattamento, nel rispetto dei principi di protezione dei dati personali stabiliti dal Regolamento GDPR 2016/679.

BASE GIURIDICA

1. Il conferimento dei dati è obbligatorio per tutto quanto è richiesto dagli obblighi legali e contrattuali e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli in tutto o in parte può dar luogo all'impossibilità di fornire i servizi richiesti.
La società tratta i dati facoltativi degli utenti in base al consenso, ossia mediante l'approvazione esplicita della presente policy privacy e in relazione alle modalità e finalità di seguito descritte.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

2. I dati obbligatori ai fini contrattuali e contabili sono conservati per il tempo necessario allo svolgimento del rapporto commerciale e contabile.
I dati di chi non acquista o usufruisce di prodotti/servizi, pur avendo avuto un precedente contatto con dei rappresentanti dell'azienda, saranno immediatamente cancellati o trattati in forma anonima, ove la loro conservazione non risulti altrimenti giustificata, salvo che sia stato acquisito validamente il consenso informato degli interessati relativo ad una successiva attività di promozione commerciale o ricerca di mercato.
Il periodo di conservazione dei dati è uguale alla durata del percorso formativo.

DIRITTI DELL'INTERESSATO

3. Ai sensi del Regolamento europeo 679/2016 (GDPR) e della normativa nazionale, l'interessato può, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla vigente normativa, esercitare i seguenti diritti:
 - richiedere la conferma dell'esistenza di dati personali che lo riguardano (diritto di accesso);
 - conoscerne l'origine;
 - riceverne comunicazione intelligibile;
 - avere informazioni circa la logica, le modalità e le finalità del trattamento;
 - richiederne l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati trattati in violazione di legge, ivi compresi quelli non più necessari al perseguimento degli scopi per i quali sono stati raccolti;
 - nei casi di trattamento basato su consenso, ricevere i propri dati forniti al titolare, in forma strutturata e leggibile da un elaboratore di dati e in un formato comunemente usato da un dispositivo elettronico;
 - il diritto di presentare un reclamo all'Autorità di controllo.
4. Titolare del trattamento dei Suoi dati personali è HUMAN CAPITAL S.c.a.r.l.
 - p.iva: 02674330846

Luogo e data _____

Firma
