



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
PROGRAMMA OPERATIVO



Allegato 1- Avviso n. 30/2019

Programma operativo FSE 2014 -2020 Regione Siciliana

Spett.le Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE

Via Stesicoro n. 50

97100- Ragusa

DOMANDA DI ISCRIZIONE PERSONALE ESTERNO-DOCENTE

Avviso 30/2019

**Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio discriminazione
Ambito 1 – DISABILITA' PSICHICA, FISICA E SENSORIALE
PROGETTO "Formazione DiversABILE"**

Il sottoscritto _____ nato a _____ il

_____ prov. _____ CF _____ residente a

_____ prov. _____ indirizzo _____

indirizzo di posta elettronica _____ tel _____

cell _____

CHIEDE

Di partecipare al bando di selezione personale esterno emanato dalla Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE, di cui all'Avviso 30/2019, nell'ambito delle attività corsuali del progetto "**Formazione DiversABILE**", per il seguente profilo:

- **DOCENTE**, per i seguenti moduli:

Corso " COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE " -ID CORSO 372-ID EDIZIONE 467		
Titolo modulo	ORE	Scelta(X)
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	40 ore	
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	40 ore	
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologi	30 ore	
Conservazione e manipolazione dei cibi	30 ore	
Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	30 ore	
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	35 ore	
Attività di base in sala e bar	35 ore	
Attività di base nella ristorazione	35 ore	
Attività di base del ricevimento e dei servizi alberghieri	35 ore	
Procedure per la segnalazione e la gestione di guasti e disservizi	35 ore	
Sviluppo sostenibile ambientale	15 ore	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore	
Alfabetizzazione informatica	32 ore	

Corso "CENTRALINISTA TELEFONICO SU SISTEMI INFORMATICI" - ID CORSO 371- ID EDIZIONE 466		
Titolo modulo	ORE	Scelta(X)
Funzionalità dei principali ausili tifloinformatici e tiflogici	80 ore	
Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica	80 ore	
Principale terminologia tecnica del settore di riferimento	40 ore	
Funzionalità dei principali software applicativi di ufficio	80 ore	
Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale	65 ore	
Individuazione e riconoscimento tra interlocutori interni ed esterni	35 ore	
Individuazione delle risposte funzionali per una differenziazione delle informazioni e dei servizi offerti da un posto operatore	80 ore	
Modelli organizzativi pubblici e privati	40 ore	
Lingua Inglese	40 ore	
Lingua Francese	40 ore	
Conoscenza e uso del sistema di scrittura e lettura del Braille	40 ore	
Organizzazione Aziendale	35 ore	
Normativa sul trattamento dati personali Privacy	30 ore	
Sviluppo sostenibile ambientale	15 ore	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore	
Alfabetizzazione informatica	32 ore	

Corso "ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE" - ID CORSO 370-ID EDIZIONE 465		
Titolo modulo	ORE	Scelta(X)
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	50 ore	
Tecniche di pianificazione	25 ore	
Tecniche di comunicazione organizzativa	25 ore	
Organizzazione del lavoro, fasi e tempi	30 ore	
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	30 ore	
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	55 ore	
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	30 ore	
Standard di qualità dei prodotti da forno	25 ore	
Tecnologie e metodi di stoccaggio	25 ore	
Dolci classici e internazionali, le creme, cioccolato, i dolci al cucchiaio	25 ore	
Panificazione e pasticceria per intolleranze	25 ore	
Sviluppo sostenibile ambientale	15 ore	
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 ore	
Alfabetizzazione informatica	32 ore	

DICHIARA DI:

- appartenere alla categoria con esperienza professionale di:
- FASCIA A (esperienza uguale o maggiore di anni 10)
 - FASCIA B (esperienza maggiore di 5 anni e minore di 10 anni)
- appartenere alla categoria con esperienza didattica nelle materie oggetto della docenza di:
- FASCIA A (esperienza uguale o maggiore di anni 10)
 - FASCIA B (esperienza maggiore di 5 anni e minore di 10 anni)
- essere appartenente all'Albo unico degli operatori della formazione professionale (art. 14 L.R. n.24/1976) secondo l'area professionale _____ e profilo _____;



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO
SICILIA 2020
 PROGRAMMA OPERATIVO



essere appartenente all'Elenco dei formatori della formazione professionale secondo l'area professionale _____ e profilo _____;

essere in possesso di partita IVA individuale;

- essere in possesso di titolo di studio, laurea o diploma, e/o titoli formativi pertinenti rispetto ai moduli oggetto della candidatura ed esperienza professionale, secondo le indicazioni fornite dal Vademecum FSE SICILIA 2014-2020;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto con DDG n. 966/2013;
- essere in possesso del Titolo di Studio: _____
- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici, ovvero non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato dichiarato decaduto da un impegno statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con DPR n. 3/1957;
- di aver preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le preiscrizioni e condizioni previste;
- Stato di occupazione: _____.

Allega alla presente domanda:

- Copia firmata del documento di riconoscimento in corso di validità e leggibile;
- Copia firmata del codice fiscale;
- Curriculum Vitae in formato Europeo firmato, da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione dei punteggi;
- Copia del Titolo di studio e/o eventuali altri titoli posseduti;
- Consenso privacy ai sensi del GDPR 2016/679;
- All. 2- Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute;
- Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità, i titoli posseduti e le capacità in rapporto all'oggetto dell'incarico e con riguardo allo specifico del target di riferimento.

Data li _____

Firma

Autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali (GDPR n.679/2016)

Firma
