



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



**Allegato 2- Avviso n. 30/2019**

Programma operativo FSE 2014 -2020 Regione Siciliana

Spett.le Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE  
Via Stesicoro n. 50  
97100- Ragusa

**Autocertificazione di coerenza e adeguatezza dei titoli e delle competenze possedute**

(art. 46 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

**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 \_\_\_\_\_

*avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 e s.m.i., in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità*

**dichiara**

ai fini della candidatura alla figura di DOCENTE per i moduli indicati nell'Allegato 1 alla presenta Istanza e qui di seguito riportati:

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



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



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

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

di possedere i seguenti **titoli ed esperienze professionali e didattiche**:

<b>CRITERIO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO PREVISTO</b>	<b>PUNTEGGIO DICHIARATO</b>	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b> <i>(riservato all'ENTE)</i>
<b>TITOLO DI STUDIO</b> <i>(i diversi titoli non sono cumulabili)</i>				
<i>Licenza Media</i>	//////////	<b>2</b>		
<i>Diploma</i>	//////////	<b>4</b>		
<i>Laurea Triennale</i>	//////////	<b>8</b>		
<i>Laurea specialistica/magistrale</i>	//////////	<b>12</b>		
<b>TITOLI FORMATIVI</b>	Titolo legalmente riconosciuto (corsi di formazione, di specializzazione, di alta formazione, di perfezionamento postlaurea, certificazioni lingue, informatiche, altre certificazioni, master universitari e/o non universitari)	<b>1 punto</b> per ciascun titolo <b>(max 8 punti)</b>		
<b>ESPERIENZA DIDATTICA</b>	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto d'interesse, uguale o superiore a 5 anni	5 anni= <b>5 punti</b> 1 punto per ogni anno di esperienza oltre i 5 anni richiesti <b>(Max 9 punti)</b>		
	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto d'interesse, uguale o superiore a 10 anni	10 anni = <b>12 punti</b> 1 punto per ogni anno oltre i 10 anni richiesti <b>(max 16 punti)</b>		
<b>ESPERIENZA PROFESSIONALE</b>	Esperienza professionale nel settore di riferimento, uguale o superiore a 5 anni	5 anni= <b>5 punti</b> 1 punto per ogni anno di esperienza oltre i 5 anni richiesti <b>(Max 8 punti)</b>		
	Esperienza professionale nel settore di riferimento, uguale o superiore a 10 anni	10 anni = <b>12 punti</b> 1 punto per ogni anno oltre i 10 anni richiesti <b>(max 16 punti)</b>		
<b>Esperienza pregressa con il TARGET di riferimento</b>	Esperienza pregressa con lo specifico target di destinatari previsti dal Progetto	<b>6 punti</b>		
<b>Esperienza pregressa con INPRIMIS FORMAZIONE</b>	Pregressa esperienza professionale nell'ambito di attività promosse dall'Ente	1 punto/mese <b>(max 12 punti)</b>		

Data li \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

(art. 46 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)