

**PROGRAMMA OPERATIVO DELLA SICILIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020
REGIONE SICILIA**

**Assessorato della Famiglia, delle Politiche sociali e del Lavoro
Dipartimento della Famiglia e delle Politiche sociali**

BANDO DI SELEZIONE PERSONALE ESTERNO

-AVVISO N. 30/2019 -

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

PROGETTO "Formazione DiversABILE"

La Società Cooperativa INPRIMIS FORMAZIONE, CF: 01674530884, P.IVA 01674530884, con sede a Ragusa in via Stesicoro n. 50, Ente accreditato con D.D.G. 5555 del 23/10/2018 presso la Regione Siciliana (codice CIR FSQ706), in attuazione dell'Avviso 30/2019 per la FORMAZIONE DELLE PERSONE DISABILI, MAGGIORMENTE VULNERABILI e a RISCHIO di DISCRIMINAZIONE

VISTO

- il D.D.G. 2364 DEL 18.12.2019 di approvazione dell'Avviso 30/2019, "Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio di discriminazione" unitamente ai relativi Allegati ivi richiamati;
- il Vademecum per l'attuazione del Programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;
- il D.P.R. 25 del 01/10/2015 recante le disposizioni per l'accreditamento agli organismi formativi operanti nel sistema della formazione professionale siciliana;
- i Regolamenti comunitari rilevanti in materia di attuazione del FSE 2014-2020, con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità nella selezione delle risorse umane coinvolte nell'attuazione degli interventi finanziati;
- il D.D.G. n.942 del 21/08/2020 "D.D.G. DI APPROVAZIONE GRADUATORIA DEFINITIVA DELLE ISTANZE PERVENUTE: AMBITO 1 " DISABILITA' PSICHICA, FISICA E SENSORIALE ";
- il D.D.G. N. 1050 del 11 settembre 2020 "DDG di impegno somme delle domande ammesse a finanziamento di cui all'elenco a) del DDG 942 del 21.08.2020 e modifica elenco c) allegato al DDG 942 del 21.08.2020", con il quale è finanziata la graduatoria definitiva riapprovata con il D.D.G. 942 del 21 agosto 2020, delle proposte progettuali ammesse a finanziamento Ambito 1 di cui all'Elenco a), comprensiva dei codici identificativi del progetto, parte integrante del presente provvedimento, a valere sull'Avviso pubblico n. 30/2019 del PO FSE 2014-2020, Azioni 9.2.1 e 9.2.2 "Formazione delle persone disabili, maggiormente vulnerabili e a rischio di discriminazione" approvato con D.D.G. n. 2364 del 18.12.2019;
- VISTO l'art.3 del D.D.G. N. 1050 del 11 settembre 2020 con il quale "E' fatto obbligo a ciascun Ente beneficiario del presente provvedimento, di produrre la documentazione prevista dall'art.10, comma 1 dell'Avviso pubblico n.30/2019, da redigere secondo il format previsto dal Vademecum del PO FSE 2014-2020" e tra tali documenti da produrre obbligatoriamente il progetto esecutivo con i dati del personale coinvolto nelle attività, anche "esterno";



CONSIDERATO

- che la Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE, Ente gestore del progetto (giusta graduatoria definitiva approvata dal medesimo Avviso 30/2019 con DDG 943 del 21.08.2020 dal titolo "**Formazione DiversABILE**" (CIP 2014.IT.05.SFOP.014/2/9.2/7.1.1/0121), intende avviare una selezione del personale, necessario per l'attuazione delle attività formative di seguito riportate:

<i>Titolo percorso</i>	<i>ID</i>	<i>Durata</i>	<i>Sede</i>	<i>Certificazione in uscita</i>
COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE	372	764 ore di cui 360 Stage	Ragusa	QUALIFICA
CENTRALINISTA TELEFONICO SU SISTEMI INFORMATICI	371	1044 ore di cui 300 Stage	Modica	QUALIFICA
ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE	370	764 ore di cui 360 stage	Ragusa	QUALIFICA

- che la Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE ha necessità di avvalersi di professionalità e competenze esterne a completamento di cui dispone tra personale dipendente e comunque avente diritto alla precedenza in caso di nuove assunzioni, in ossequio alla legge 81/2015 e comunque alla normativa in regime di tutela dei lavoratori;

La Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE

EMANA

il presente Bando per la selezione di personale docente per i relativi moduli didattici specificati al successivo paragrafo del presente Bando.

Il Bando è destinato a reclutare, prioritariamente, nel rispetto del proprio assetto organizzativo, personale inserito nell'Albo dei formatori di cui all'art. 14 della L.R. 6/03/1976 n. 24 nel rispetto di quanto statuito dal disegno di legge n. 231 stralcio 1 art. 5. Disposizioni in materia di Istruzione e Formazione Professionale approvato all'Assemblea regionale siciliana in data 27/06/2018 e s.m.i e, in subordine, esteso anche a soggetti esterni.

POSIZIONI DISPONIBILI - Personale DOCENTE

- I MODULI formativi per lo svolgimento dei quali viene effettuata la selezione di docenti oggetto del presente avviso sono quelli riportati nell'elenco di seguito, in cui sono analiticamente indicati la denominazione e la durata dei singoli moduli formativi per ciascun corso:



Corso "COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE" -ID CORSO 372-ID EDIZIONE 467	
Titolo modulo	ORE
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 merceologici	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
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
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

Griglia di valutazione personale **DOCENTE**

CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO PREVISTO
TITOLO DI STUDIO <i>(i diversi titoli non sono cumulabili)</i>		
<i>Licenza Media</i>	//////////	2
<i>Diploma</i>	//////////	4
<i>Laurea Triennale</i>	//////////	8
<i>Laurea specialistica/magistrale</i>	//////////	12
TITOLI FORMATIVI	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)	1 punto per ciascun titolo (max 8 punti)
ESPERIENZA DIDATTICA	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto d'interesse, uguale o superiore a 5 anni	5 anni= 5 punti 1 punto per ogni anno di esperienza oltre i 5 anni richiesti (Max 9 punti)
	Esperienza di docenza nel settore/materia oggetto d'interesse, uguale o superiore a 10 anni	10 anni = 12 punti 1 punto per ogni anno oltre i 10 anni richiesti (max 16 punti)
ESPERIENZA PROFESSIONALE	Esperienza professionale nel settore di riferimento, uguale o superiore a 5 anni	5 anni= 5 punti 1 punto per ogni anno di esperienza oltre i 5 anni richiesti (Max 8 punti)
	Esperienza professionale nel settore di riferimento, uguale o superiore a 10 anni	10 anni = 12 punti 1 punto per ogni anno oltre i 10 anni richiesti (max 16 punti)
Esperienza pregressa con il target di riferimento	Esperienza pregressa con lo specifico target di destinatari previsti dal Progetto	6 punti
Esperienza pregressa con INPRIMIS FORMAZIONE	Pregressa esperienza professionale nell'ambito di attività promosse dall'Ente	1 punto/mese (max 12 punti)
COLLOQUIO	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza, disponibilità e capacità di ruolo	Ogni componente della Commissione attribuirà un punteggio da 1 a 10 nella valutazione delle conoscenze, abilità e competenze del candidato (Max 30 punti)

REQUISITI DI ACCESSO

Gli interessati dovranno dichiarare di possedere, alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali e specifici:

1. Essere cittadino italiano o di uno stato facente parte della Comunità europea;
2. Godere dei diritti civili e politici;
3. Non aver riportato condanne penali e non avere procedimenti penali in corso;
4. Non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
5. Non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
6. Dichiarazione di appartenenza o non all'Albo dei formatori ai sensi della L.R. 24/1976;
7. Dichiarazione di autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali forniti all'Ente ai sensi della legge sulla Privacy e del GDPR 2016/679;
8. Dichiarazione del proprio stato di occupazione;
9. Titolo di studio e titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura;
10. Comprovata esperienza didattica e professionale, entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto delle candidature.



Tali caratteristiche e il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, anche in sede di rendicontazione, per mancata veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'Ente potrà avviare le procedure ritenute più idonee, conformemente alla normativa vigente, ai fini della tutela economica ed amministrativa in ordine e in stretta correlazione con eventuali decurtazioni o revoca operate dall'Adg.

L'esperienza professionale e didattica del docente dovrà coprire le fasce professionali richieste dal Vademecum in funzione del livello EQF previsto dalla figura professionale. Pertanto INPRIMIS FORMAZIONE si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione alle materie oggetto della formazione, selezionando formatori che dovranno dimostrare competenze professionali e didattiche coerenti con i moduli formativi. Ai formatori verrà richiesto di autocertificare che i moduli ai quali si candidano siano coerenti con le qualifiche e le competenze possedute e certificabili.

MODALITÀ E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Il presente Bando e la domanda di partecipazione vengono resi disponibili sul sito di INPRIMIS FORMAZIONE www.inprimisformazione.it

Gli interessati, in possesso dei requisiti previsti, potranno presentare, tramite Pec all'indirizzo inprimis.formazione@pec.it indicante nell'oggetto "AVVISO 30/2019 -PROGETTO "Formazione DiversABILE" CANDIDATURA PERSONALE DOCENTE" o in busta chiusa con la dicitura esterna "AVVISO 30/2019 -PROGETTO "Formazione DiversABILE" CANDIDATURA PERSONALE DOCENTE" e consegnata "brevi manu" presso la Segreteria di INPRIMIS FORMAZIONE in via Stesicoro n. 50 Ragusa, entro e non oltre il **22/10/2020**, la seguente documentazione e i relativi allegati, come parte integrante del presente bando:

1. All. 1 - Istanza di partecipazione debitamente compilata e sottoscritta;
2. Copia del documento di riconoscimento in corso di validità e leggibile;
3. Copia del codice fiscale;
4. Copia del Titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
5. Consenso privacy ai sensi del GDPR 2016/679;
6. Curriculum vitae, sottoscritto ai sensi del DPR 445/2000 e ai sensi della normativa sul consenso alla privacy;
7. All. 2- Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute;
8. Ogni 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.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Gli incarichi saranno conferiti mediante valutazione comparativa dei curricula, dei titoli dichiarati, della eventuale documentazione prodotta da ciascun candidato e sulla base del colloquio, atto ad accertare l'esperienza, le competenze, le conoscenze sulle attività da svolgere. La commissione esaminatrice interna, appositamente nominata, a suo insindacabile giudizio, verificherà l'ammissibilità delle candidature e l'effettivo possesso dei requisiti minimi previsti, nonché dei curricula e titoli, procederà ad un colloquio di selezione e infine alla formazione di due graduatorie, una che avrà priorità ad esaurimento con i candidati appartenenti all'Albo della formazione ai sensi della L.R. 24/1976 e succ. aggiornamenti e a seguire nell'elenco di cui al DDG 3271 del 23/07/2018, e l'altra con i candidati NON iscritti all'Albo degli operatori della formazione professionale di cui alla L.R. 24/1976.

Le due graduatorie saranno pubblicate sul sito internet www.inprimisformazione.it e inoltrate all'Amministrazione Regionale. La mancata partecipazione, non giustificata, al colloquio di selezione sarà considerata quale rinuncia alla selezione stessa. L'ente si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno dell'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati di progetto.

Gli aspiranti candidati potranno candidarsi per più moduli e in più corsi/edizioni anche di città diverse. L'Ente, considerata la contemporaneità dei corsi negli stessi orari, potrà decidere, di ripartire il monte ore tra più candidati risultati idonei.

INQUADRAMENTO CONTRATTUALE

In caso di ammissione definitiva con decreto di finanziamento del progetto formativo di cui in premessa, ai candidati selezionati sarà offerta la possibilità di sottoscrivere un contratto, sulla base di quanto previsto dall'Avviso 30/19, dal Vademecum FSE SICILIA 2014-2020, per l'incarico di svolgimento della funzione di docenza nei vari moduli formativi per i quali risulteranno essere stati selezionati, secondo il corrispettivo lordo orario previsto. L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.

Gli incarichi saranno stipulati nelle forme previste dalla normativa vigente tramite ricorso al lavoro subordinato, prestazione professionale e altre tipologie di cui al CCNL della formazione professionale e accordi sindacali sempre nel rispetto della normativa vigente.

INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, e successiva normativa GDPR 2016/679, informiamo che i dati personali forniti ed acquisiti contestualmente alla candidatura saranno trattati, nel rispetto delle garanzie di riservatezza e delle misure di sicurezza previste dalla normativa vigente attraverso strumenti informatici, telematici e manuali, con logiche strettamente correlate alle finalità del trattamento.



MODALITÀ DI PUBBLICITÀ DEL BANDO

Il presente Bando e gli allegati vengono resi pubblici sul sito di INPRIMIS FORMAZIONE www.inprimisformazione.it e presso la Segreteria dell'Ente.

INPRIMIS FORMAZIONE si riserva altresì la possibilità di integrare/modificare/sostituire tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato della Famiglia, delle Politiche sociali e del lavoro - Dipartimento Regionale della Famiglia e delle Politiche Sociali della Regione Siciliana.

INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

Per ulteriori informazioni rivolgersi presso la sede legale della Soc. Coop. INPRIMIS FORMAZIONE, sita in Ragusa via Stesicoro n. 50 o Via Fucà n. 5, o al seguente recapito telefonico 0932/247581 o all'indirizzo mail: info@inprimisformazione.it

Ragusa li, 15/10/2020



Società Cooperativa
INPRIMIS FORMAZIONE
Il Legale Rappresentante



Allegato 1- Avviso n. 30/2019

16-6-2020
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 merceologici	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 ausilii 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



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 "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 merceologici	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 ausilii 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	

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

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

Data li _____

Firma _____



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