



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



**Allegato 1- Avviso n. 33/2019**

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 33/2019**

**“Formazione per la creazione di nuova occupazione”**

**D.D.G. n. 8050 del 27.12.2019**

**PROGETTO "M.I. FORM.O.: Migliorare  
e Innovare attraverso la FORMazione per l'Occupazione"**

ID progetto: 103

**Graduatoria D.D.G. n. 176 del 24/02/2021**

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 33/2019, nell'ambito delle attività cursuali del progetto "**M.I. FORM.O.: Migliorare e Innovare attraverso la FORMazione per l'Occupazione**" per il seguente profilo:

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

Corso "ADDETTO AI SERVIZI DI RISTORAZIONE E SALA"		
Titolo modulo	ORE	Scelta(X)
Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	<b>12</b>	
Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni	<b>20</b>	
Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)	<b>15</b>	
Elementi di base della lingua inglese	<b>25</b>	
Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar	<b>30</b>	
Tecniche di comunicazione	<b>25</b>	
Tecniche di servizio al tavolo	<b>35</b>	
Tipologie di servizio banqueting	<b>15</b>	
Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù	<b>30</b>	
Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande	<b>30</b>	
Tecniche e metodi di preparazione, di cottura e di conservazione dei cibi	<b>35</b>	
Tipologia di liquori e distillati	<b>12</b>	
Sicurezza nei luoghi di lavoro	<b>16</b>	

Corso "TECNICO IN EFFICIENZA ENERGETICA ED ENERGIE RINNOVABILI NELLE OPERE CIVILI E STRUTTURALI"		
Titolo modulo	ORE	Scelta(X)
Principi di termofisica dell'involucro edilizio e di efficienza energetica in edilizia	20	
Efficienza e certificazione energetica degli edifici: inquadramento legislativo;	25	
L'involucro edilizio: efficienza energetica ed incentivi fiscali	25	
Il comfort termico e gli impianti di riscaldamento/climatizzazione efficienza energetica;	25	
Le applicazioni delle risorse rinnovabili in edilizia	25	
Metodologie diagnostiche e software di diagnosi	25	
Organizzazione del cantiere e nuova normativa appalti pubblici	20	
Informatica	20	
Comunicazione	15	
Tecniche conservative e di restauro correlate al risparmio energetico	20	
Modelli analitici per la valutazione delle prestazioni energetiche degli edifici.	24	
Protocolli di certificazione	20	
Energia solare: termica e fotovoltaica	10	
Energie rinnovabili: eolica, geotermica, da biomasse	10	
Sicurezza nei luoghi di lavoro	16	

Corso "ISPETTORE DI RETE VENDITA"		
Titolo modulo	ORE	Scelta(X)
Gestione Rete, gestione commerciale e immagine del brand	25	
Sviluppo dell'attività dei responsabili nei punti vendita, relazioni esterne	25	
Formulazione del budget vendite	20	
Definizione dei piani di azione di vendita	25	
Andamento di vendite, margini, costi e produttività	25	
Concorrenza nella zona di competenza	25	
Leadership, gestione del personale e organizzazione collaboratori	22	
Organizzazione aziendale	20	
Tecniche di comunicazione e di ascolto	20	
Elementi di merceologia	20	
Il cliente e i fabbisogni	22	
Informatica	20	
Vendita della merce e di servizi	15	
Sicurezza sui luoghi di lavoro	16	

Corso "CLOUD ADMINISTRATOR & SECURITY SPECIALIST"		
Titolo modulo	ORE	Scelta(X)
Diritto digitale	15	
Sicurezza informatica conforme agli standard aziendali e alla normativa di riferimento	25	
Sistemi e networking	20	
Le reti, i protocolli, la loro architettura e le policy di sicurezza	20	
Sistema operativo Linux	12	
Installazione, configurazione, networking e scripting Linux	25	
Windows Server: Installare, configurare, networking e scripting	30	
Identity Management	12	
Autenticazione, autorizzazione e gestione degli accessi degli utenti	20	
Minacce, attacchi, vulnerabilità e rischi in un sistema informatico	25	
Tecnologie di virtualizzazione	15	



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



Server e risorse attraverso la tecnologia virtuale VMWare	<b>20</b>	
Cloud Computing	<b>20</b>	
Risorse, servizi e sicurezza sui sistemi Microsoft Azure e Amazon Web Services	<b>25</b>	
Sicurezza sui luoghi di lavoro	<b>16</b>	

**DICHIARA DI:**

- appartenere alla categoria con esperienza professionale di:
  - FASCIA A (esperienza uguale o maggiore di anni 10)
- appartenere alla categoria con esperienza didattica nelle materie oggetto della docenza di:
  - FASCIA A (esperienza uguale o maggiore di anni 10)
- essere in possesso di titolo di studio, laurea o diploma, e/o titoli formativi pertinenti rispetto ai moduli oggetto della candidatura;
- essere in possesso del Titolo di Studio: *(indicare il titolo)* \_\_\_\_\_
- 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;

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

\_\_\_\_\_