

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***MCG*** |  |  |
|  |  |  |  |

***AVVISO 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***

**Progetto: UP - Codice Istanza 230**

**BANDO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE**

**DOMANDA DI AMMISSIONE - ALLEGATO A**

*Dichiarazione sostitutiva dell’atto di notorietà (art. 46 e 47 – TU approvato con DPR 445 del 28/12/2011)*

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato a\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

e residente in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in via/piazza \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. civico \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, domiciliato in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in via/piazza \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. civico \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tel fisso\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cell \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

P. Iva \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E mail (PEC) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_E Mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**PRESENTA**

domanda di ammissione alla selezione per personale docente per le seguenti conoscenze essenziali dei seguenti moduli (*barrare con X la/e conoscenza/e per le quali ci si candida*):

**ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE**

|  |  |
| --- | --- |
|  **MODULI /COMPETENZE** | **CONOSCENZE ESSENZIALI**  |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | ⬜ I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | ⬜ Conoscenza lingua inglese base per la professione |

**COLLABORATORE DI CUCINA**

|  |  |
| --- | --- |
|  **MODULI /COMPETENZE** | **CONOSCENZE ESSENZIALI**  |
| **Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni****TOT. ORE MODULO 150** | * Attrezzature di servizio
* Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
* Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
* Principali terminologie tecniche di settore
* Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
* Tecniche di comunicazione organizzativa
* Tecniche di pianificazione
 |
| **Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti****TOT. ORE MODULO 150** | * Elementi di gastronomia
* Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
* Standard di qualità dei prodotti alimentari
* Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
* Utensili per la preparazione dei cibi
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO 12** | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO 30** | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO 12** | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO 30** | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico****TOT. ORE MODULO 100** | * Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
* Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici
* Principali terminologie tecniche di settore
* Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti
* Simbologia impianti elettrici
* Tecniche di comunicazione organizzativa
* Tecniche di pianificazione
* Tipologie di impianti elettrici
 |
| **Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali****TOT. ORE MODULO 100** | * Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni
* Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni
* Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
 |
| **Predisporre e cablare l''impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche****TOT. ORE MODULO 100** | * Caratteristiche dei conduttori elettrici
* Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali
* Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
* Modalità di cablaggio
* Schemi elettrici
* Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell’impianto
* Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico
* Tipologie di isolamento
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**OPERATORE SOCIO-ASSISTENZIALE**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari****TOT. ORE MODULO 105** | * Elementi di osservazione e comunicazione
* I bisogni primari: tecniche di base
* Sicurezza e prevenzione
* Tecniche di mobilizzazione
* Elementi di primo soccorso
* Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative
* Elementi di igiene personale
* Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
* Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
 |
| **Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali****TOT. ORE MODULO 105** | * Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
* Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
* Preparazione dei pasti
* Prevenzione incidenti domestici
* Elementi di igiene alimentare
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO 12** | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO 30** | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI A** |
| **Soddisfare i bisogni primari del bambino****TOT. ORE MODULO 96** | * Elementi di puericultura
* Elementi di psicopedagogia
* Elementi di neuropsichiatria infantile
* Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
 |
| **Garantire la sicurezza del bambino****TOT. ORE MODULO 96** | * Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione
 |
| **Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi****TOT. ORE MODULO 96** | * Elementi di antropologia e di relazione Interculturale
* Teorie e tecniche di comunicazione
 |
| **Individuare attività ludiche e di animazione****TOT. ORE MODULO 96** | * Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie
* Tecniche di laboratorio
* Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
 |
| **Progettare attività ludiche e di animazione****TOT. ORE MODULO 96** | * Tecniche di progettazione
* Tecniche di documentazione dell'attività di animazione
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO 12** | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO 30** | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni****TOT. ORE MODULO 95** | * Elementi di igiene ambientale e alimentare
* Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche
* Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d’infanzia
* Elementi di primo soccorso
* Normative relative alla prevenzione e sicurezza
 |
| **Interagire con l’utenza e le altre figure professionali****ORE 95** | * Cenni di psicologia dell’età evolutiva
* Tipologia di utenza
* Elementi di attività ludiche
* Elementi di puericultura e igiene
* Principi e tecniche della comunicazione
* Regolamento e codici di comportamento dell’Assistente alla struttura educativa
* Deontologia professionale
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)****TOT. ORE MODULO 160** | * Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia
* Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale
* Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche
* Principi della comunicazione verbale e non verbale
* Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo
* Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità
* Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie
* Strumenti per la network analysis
* Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali
 |
| **Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obietti del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto****TOT. ORE MODULO 160** | * Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)
* Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
* Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità
* Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno
* Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale
* Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione
* Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari
 |
| **Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l’équipe di riferimento****TOT. ORE MODULO** 160 | * Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni
* Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativ
* Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
* Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali
* Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza
* Normativa in materia di protezione di dati personali
* Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione
* Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità
* Tecniche di primo soccorso
* Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe
* Elementi di etica professionale
* Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare
* Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi
* Elementi di sociologia della disabilità
* Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo
* Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto
* Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
 |
| **Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell’intervento****TOT. ORE MODULO** 150 | * Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni
* Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativ
* Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
* Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali
* Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza
* Normativa in materia di protezione di dati personali
* Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione
* Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità
* Tecniche di primo soccorso
* Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe
* Elementi di etica professionale
* Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare
* Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi
* Elementi di sociologia della disabilità
* Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo
* Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto
* Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute****TOT. ORE MODULO 180** | * 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****TOT. ORE MODULO 180** | * 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
* Tecnologie e metodi di stoccaggio
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**PIZZAIOLO (ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali****TOT. ORE MODULO 50** | * Principi di qualità degli alimenti e materie prime
* Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
* Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;
* Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini
* Intolleranze alimentari e allergeni
* Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;
* 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****TOT. ORE MODULO 50** | * 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****TOT. ORE MODULO 50** | * 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
 |
| **Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo****TOT. ORE MODULO 50** | * 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
 |
| **Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali****TOT. ORE MODULO 50** | * 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
 |
| **Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo****TOT. ORE MODULO 50** | * 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
 |
| **Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini****TOT. ORE MODULO 60** | * 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)
* Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**ADDETTO CONTABILITA’**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**OPERATORE SPECIALIZZATO IMPORT-EXPORT**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Contribuire alla rilevazione di fatti di gestione****TOT. ORE MODULO 180** | * Normative civilistiche e fiscali di riferimento
* Elementi di contabilità
* Applicativo gestionale
* Elementi di tecnica mercantile in ambito internazionale
 |
| **Supportare il sistema aziendale rivolto al commercio internazionale****TOT. ORE MODULO 180** | * Procedure di import - export
* Elementi di tecnica doganale
* Elementi di tecnica valutaria
* Elementi di corrispondenza commerciale anche in lingua straniera
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO 12** | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO 30** | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**SOMMELIER**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef****TOT. ORE MODULO 160** | * Elementi di enologia
* Criteri di classificazione di vini e bevande alcooliche
* Terminologia tecnica in lingua straniera
* Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione
 |
| **Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini****TOT. ORE MODULO 160** | * Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci
* Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande
* Tecniche di stoccaggio merci
* Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)
 |
| **Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente****TOT. ORE MODULO 160** | * Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
* Progettazione e modellistica
* Tecniche di degustazione
* Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)**

|  |  |
| --- | --- |
| **COMPETENZE/MODULI** | **CONOSCENZE ESSENZIALI** |
| **Organizzare l'attività e la prestazione professionale****TOT. ORE MODULO 80** | * Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato.
* Princìpi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori.
* Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo.
* Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze.
* CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.
* Responsabilità civile e penale legata all’esercizio della professione.
* Aspetti etici e deontologici.
* Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio).
* Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell’esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa.
* Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte.
* Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
 |
| **Sviluppare l'offerta di servizi****TOT. ORE MODULO 80** | * Canoni estetici correnti.
* Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi.
* Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico.
* Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.).
* Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc.).
 |
| **Sviluppare il progetto di trucco artistico****TOT. ORE MODULO 80** | * Storia del costume
* Trucco nelle diverse epoche
* Elementi di disegno a mano libera
* Prodotti e strumenti professionali per il make up
* Teoria dei colori –luci e ombre
* Piani del volto
* Teoria del trucco fotografico
* Teoria del trucco moda e passerella
* Teoria del trucco di scena
 |
| **Realizzare interventi di trucco artistico****TOT. ORE MODULO 80** | * Elementi di chimica e cosmetologia
* Elementi di dermatologia
* Studio del viso
* Trucco correttivo
* Base del trucco
* Trucco della bocca
* Trucco degli occhi
* Principi del chiaro scuro, ombre e luci
* Tecniche del trucco fotografico
* Tecniche del trucco moda e passerella
* Tecniche del trucco di scena
* Effetti speciali
* Trucco invisibile, trucco giorno e sera
 |
| **Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro****TOT. ORE MODULO 80** | * Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica.
* Strumenti per la sterilizzazione di oggetti.
* Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.
* Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni.
* Principi di igiene e cura della persona
* Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze.
* CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto.
* Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con
* riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive.
 |
| **Valutare l'erogazione del servizio****TOT. ORE MODULO 60** | * Aspetti di gestione della qualità di un processo.
* Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.
* Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio.
* Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell’esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa
 |
| **Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro** **TOT. ORE MODULO** 12 | * I concetti di base in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro con approfondimenti specifici inerenti la professione e il livello di rischio
 |
| **Lingua straniera** **TOT. ORE MODULO** 30 | * Conoscenza lingua inglese base per la professione
 |

**DICHIARA**

consapevole delle responsabilità civili e penali, anche ai sensi e per gli effetti dell’art. 76 del D.P.R. 445/2000, cui va incontro in caso di false dichiarazioni:

* che i dati riportati nella presente domanda di ammissione e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;
* di aver preso visione del bando di cui in oggetto e di essere a conoscenza dei requisiti generali e specifici richiesti per partecipare alla selezione;
* di possedere i requisiti generali e specifici di cui al sopra citato bando e le esperienze didattiche e professionali richieste per le conoscenze per le quali ci si candida.

**NELLO SPECIFICO, DICHIARA**

*Ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. 28.12.2000 n°445*

1. essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell’Unione Europea;
2. godere di diritti civili e politici;
3. non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
4. non essere stato escluso dall’elettorato politico attivo;
5. non essere stato licenziato, destituito o dispensato dall’impiego presso una Pubblica Amministrazione
6. di essere inserito:

🗆 nell’Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale ed essere stato assunto a tempo indeterminato nel settore della Formazione Professionale

🗆 inserito nel Registro Elenco Formatori 2° livello rilevabile dal SARF della Regione Siciliana di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.

🗆 non essere inserito né all’Albo né nel Registro

1. di essere in possesso di titoli di studio e/o formativi pertinenti alle conoscenze oggetto della candidatura, nonché a quanto previsto dal CCNL per il profilo di Formatore. In particolare (specificare titolo di studio e/o formativi):

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tipologia Titolo studio (se laurea, specificare se triennale, specialistica, magistrale, vecchio ordinamento) | Specificare il titolo conseguito | Anno conseguimento | Ente che ha rilasciato il titolo | Voto finale (se previsto) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. di essere in possesso di comprovata esperienza didattica e professionale richiesta dal bando per le conoscenze prescelte;
2. (ove applicabile) di essere stato assunto a tempo indeterminato nel settore della Formazione Professionale in data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sino al \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (indicare eventuale data di fine rapporto)
3. che il proprio stato occupazionale attualmente è: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Se occupato, specificare:

contratto full time □ contratto part time □ n. ore settimanali\_\_\_\_\_\_\_\_\_

articolazione oraria\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. □ Di non essere pubblico dipendente

*Oppure*

□ Di essere pubblico dipendente e si impegna, in caso di esito positivo della selezione, a produrre, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto, l’autorizzazione dell’Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D.Lgs. 30/03/2001 n. 65 e s.m.i). Inoltre, dichiara di essere a conoscenza che in caso di mancanza di presentazione dell’autorizzazione ritenuta valida dal soggetto sottoscrittore del contratto nei tempi previsti, la candidatura verrà considerata nulla;

1. Di essere consapevole che tutte le comunicazioni verranno effettuate dalla MCG solo ed esclusivamente al seguente indirizzo di posta elettronica \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;
2. Di essere a conoscenza che potranno essere eseguiti controlli sulla veridicità di quanto dichiarato ai sensi dell’art. 71, D.P.R. 445/2000;
3. Di comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione a quanto dichiarato nella presente domanda;
4. Di aver preso visione e di accettare in ogni sua parte il Bando di selezione in oggetto, nonchè di obbligarsi all’osservanza di tutte le disposizioni in esso previste.

Si allegano alla presente:

1. curriculum vitae in formato Europeo reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati, da cui si dovranno chiaramente evincere le informazioni oggetto della valutazione;
2. fotocopia di un documento di identità in corso di validità e copia del codice fiscale;
3. eventuale documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti

*Sono consapevole delle conseguenze penali in caso di falsa dichiarazione e della decadenza da eventuali benefici ottenuti, così come previsto dagli articoli 75 e 76 del Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa*

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

**(Art. 13 D.Lgs. 196/2003 – Regolamento U.E. 2016/679)**

Ai sensi dell’Art. 13 del Codice della privacy, come integrato dal Regolamento U.E., l’interessato è previamente informato circa le finalità e le modalità del trattamento cui sono destinati i dati, la natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati, le conseguenze di un eventuale rifiuto di rispondere, i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di responsabili o incaricati, nell’ambito di diffusione dei dati medesimi, i diritti di cui all’Art. 7 dello stesso Codice, gli estremi identificativi del Titolare del trattamento dei dati.

Per ottemperare all’obbligo posto dal sopra richiamato Art. 13 del Codice, si prega di prendere visione di quanto segue:

La informiamo:

che, in relazione alle procedure di selezione di personale esterno nonché all’eventuale successiva instaurazione del rapporto di lavoro intercorrente tra Lei e la MCG Soc. Coop., i dati personali che Le saranno richiesti, riguardanti Lei o i Suoi familiari, saranno necessari al fine di adempiere gli obblighi precontrattuali, contrattuali e fiscali derivanti dai rapporti con Lei in essere.

I dati personali in questione potranno essere trattati attraverso strumenti cartacei e/o informatici, con l’impiego di misure di sicurezza atte a garantire la riservatezza del soggetto cui i dati si riferiscono e ad evitare l’indebito accesso a soggetti terzi o a personale non autorizzato. Tali dati verranno trattati per finalità connesse alle reciproche obbligazioni derivanti dal rapporto di lavoro con Lei intercorrente (o che intercorrerà) nonché per gli adempimenti previsti dalla Legge, dalla normativa contrattuale e da ogni altro adempimento applicabile al rapporto di lavoro stesso.

In ogni caso il trattamento dei Suoi dati personali avverrà a norma di legge secondo principi di liceità, pertinenza, trasparenza e per le finalità espressamente indicate.

MCG chiederà e tratterrà esclusivamente i dati necessari, pertinenti e non eccedenti rispetto allo scopo di costituire, perfezionare e mantenere il rapporto con Lei intercorrente.

In occasione del trattamento dei Suoi dati, potremmo venire a conoscenza di dati che la legge definisce “sensibili” in quanto idonei a rivelare:

* L’adesione ad un sindacato (assunzione di cariche sindacali, richiesta di trattenuta per quote di associazione sindacale)
* Lo stato di salute (certificati relativi ad assenza per malattia, maternità, infortunio, etc.)
* L’adesione ad un partito politico (richiesta di permessi o aspettativa per cariche pubbliche elettive)
* Le convinzioni religiose (richiesta di fruizione, prevista dalla legge, di festività religiose)

I dati fornitici da Lei per suo conto o dei Suoi familiari, potranno da parte nostra essere comunicati agli enti previdenziali e assistenziali, all’amministrazione finanziaria, ai competenti uffici del lavoro e della vigilanza, oltre che ai professionisti di cui MCG si avvale ed in genere a terzi per i quali si renda necessario la comunicazione dei Suoi dati.

I dati forniti verranno trattati per le finalità connesse agli obblighi previsti da leggi, da regolamenti e dalla normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate e da organi di vigilanza e controllo.

Il trattamento sarà effettuato, in via principale, da personale dipendente a tal fine incaricato, in conformità agli obblighi di riservatezza e nel rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari.

I Suoi Dati Personali saranno trattati dal Titolare del Trattamento limitatamente a quanto necessario per il perseguimento della finalità della presente Informativa. In particolare, i Suoi Dati Personali saranno trattati per un periodo di tempo pari al minimo necessario, come indicato dal Considerando 39 del Regolamento, ossia fino alla cessazione dei rapporti contrattuali in essere tra Lei ed il Titolare del Trattamento fatto salvo un ulteriore periodo di conservazione che potrà essere imposto da norme di legge come anche previsto dal Considerando 65 del Regolamento.

Il conferimento dei dati è obbligatorio, l’eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento o mantenimento del rapporto di lavoro.

I dati non saranno comunicati ad altri soggetti non espressamente indicati nella presente informativa, né diffusi. Per i dati da lei conferiti non verrà eseguito alcun processo decisionale automatizzato (profilazione).

Nella Sua qualità di interessato, ha i diritti di cui all’art. 7 Codice Privacy e art. 15 GDPR e precisamente:

1 – ottenere la conferma dell’esistenza o meno di dati personali che La riguardano, anche se non ancora

registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile;

2 – ottenere l’indicazione: a) dell’origine dei dati personali; b) delle finalità e modalità del trattamento;

c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l’ausilio di strumenti elettronici; d) degli estremi identificativi del titolare e dei responsabili designati ai sensi dell’Art. 3, comma 1, GDPR; e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;

3 – ottenere: a) l’aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l’integrazione dei dati;

b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge,

compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati

raccolti o successivamente trattati;

4 – opporsi, in tutto o in parte: a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che La riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; b) al trattamento di dati personali che La riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale, mediante l’uso di sistemi e-mail e/o mediante modalità di marketing tradizionali mediante telefono e/o posta cartacea. Si fa presente che il Suo diritto di opposizione per finalità di marketing diretto mediante modalità automatizzate si estende a quelle tradizionali e che comunque resta salva la possibilità per Lei di esercitare il diritto di opposizione anche solo in parte, ovvero può decidere di ricevere solo comunicazioni mediante modalità tradizionali ovvero solo comunicazioni automatizzate oppure nessuna delle due tipologie di comunicazione.

5 – Ove applicabili, ha altresì i diritti di cui agli artt. 16-21 GDPR (Diritto di rettifica, diritto all’oblio, diritto di limitazione di trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione), nonché il diritto di reclamo all’Autorità Garante.

Potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti sopra richiamati inviando una richiesta scritta all'indirizzo postale della sede legale del Titolare o all'indirizzo mail info@mcgcoop.it

Il titolare del trattamento è: MCG Soc. Coop. con sede legale in Via C. Scobar, 22 - 90145 Palermo (PA) e

sede operativa in Via Geraci, 4 – 90013 Castelbuono (PA), nella persona del suo Legale Rappresentante, Dott. Pietro Calderaio.

|  |
| --- |
| Letta l’informativa, il sottoscritto/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_residente a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_in \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_\_\_ C.F.\_\_\_\_\_\_\_­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, 🞎 esprime il consenso 🞎 NON esprime il consenso al trattamento dei propri dati personali per le finalità di trattamento indicate nell’informativa che precede.Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |