

Allegato A

**ISTANZA DI PARTECIPAZIONE AL BANDO DI SELEZIONE
PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE ESTERNO**
Avviso n. 7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

Spett.le

Green Life Soc. Coop

Piazza Diodoro Siculo, 1
92100 – Agrigento

Il/La sottoscritto/a

Cognome	Nome	Nato/a a		Il
Residente a	Via/Piazza n.	C.a.p.	Codice Fiscale	
Indirizzo e-mail		Tel. Abitazione	Tel. Cellulare	

Chiede

di partecipare alla selezione del personale docente per lo svolgimento dei seguenti corsi (barrare sede e unità didattiche):

“**PIZZAIOLO**” (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Durata: 654 ore di cui 240 ore di stage

Sedi: Favara (AG) Sciacca (AG)

X	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
	Principi di qualità degli alimenti e materie	20	B
	Cereali e farine	50	A
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	20	A
	Intolleranze alimentari e allergeni	20	B
	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	25	B
	Allestimento dell'ambiente di lavoro	15	C
	Strumentazioni e apparecchiature per il processo produttivo	20	B
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10	C
	Tecniche delle lavorazioni dei semilavorati	20	B
	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime	30	A
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	35	A
	Cottura e farcitura della pizza	60	A
	I vari tipi di pizza	35	A
	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera (Inglese)	30	C

“ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE”

Durata: 654 ore di cui 240 ore di stage - Sedi: Favara (AG) Sciacca (AG)

X	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	25	C
	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	35	B
	Tecniche di comunicazione organizzativa e pianificazione del lavoro	35	B
	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	30	A
	Elementi di dietetica	35	A
	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	70	A
	I prodotti da forno	70	A
	Processi e cicli di lavoro del processo di produzione	30	A
	Tecnologie e metodi di stoccaggio	30	B
	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

“COLLABORATORE DI CUCINA”

Durata: 554 ore di cui 200 ore di stage - Sedi: Favara (AG) Sciacca (AG)

X	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
	Attrezzature di servizio e terminologie tecniche di settore	25	B
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	35	B
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	15	A
	Tecniche di comunicazione organizzativa e pianificazione del lavoro	35	B
	Elementi di gastronomia	30	A
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime	60	A
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	30	A
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	60	A
	Utensili per la preparazione dei cibi	10	A
	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

“COLLABORATORE DI SALA E BAR”

Durata: 554 ore di cui 200 ore di stage - Sedi: Favara (AG) Sciacca (AG)

X	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
	Attrezzature di servizio e terminologie tecniche di settore	25	B
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	35	B
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	15	A
	Tecniche di comunicazione organizzativa e pianificazione del lavoro	35	B
	Comunicazione con il cliente	30	A
	Tecniche di servizio base ed avanzate	35	A
	Tipologie di servizio banqueting	40	A
	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	15	A
	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	25	A
	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	10	A
	Tecniche di servizio al tavolo	35	A
	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

“TECNICO PER L'AMBIENTE – GESTIONE E RECUPERO DEL TERRITORIO”

Durata: 854 ore di cui 320 ore di stage - Sedi: Agrigento Sciacca (AG)

X	UNITA' DIDATTICHE	Ore	Fasce Professionali Docenti
	Elementi di VIA e pianificazione territoriale	30	A
	Normativa sui lavori pubblici e legislazione ambientale	20	C
	Elementi di pedologia, geologia e geomorfologia	40	B
	Elementi di topografia e cartografia tematica	30	A
	Utilizzo di sistemi CAD e GIS	40	A
	Elementi di ecologia e di sviluppo sostenibile	20	B
	Progettazione ecosostenibile	35	A
	Elementi di diritto ambientale comunitario	15	C
	Tecniche di recupero ambientale e ingegneria naturalistica	50	A
	Gestione e manutenzione aree protette e aree verdi	50	A
	Bonifica di siti inquinati e recupero di aree degradate	35	A
	Procedure per opere pubbliche	20	B
	Interventi di recupero e ristrutturazione	40	A
	Metodiche e tecniche di campionamento	30	B
	Elementi di chimica, biologia e microbiologia	25	B
	Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	C
	Alfabetizzazione informatica	12	C
	Lingua straniera: Inglese	30	C

A tal fine ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni e conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi degli art. 75 e 76 del citato D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità,

DICHIARA

di essere nato/a a _____ il _____, di risiedere a _____ C.A.P. _____, Via _____, n. _____

- di essere cittadino italiano **ovvero** di essere cittadino del seguente paese dell'Unione Europea: _____
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio: _____;
- di essere in possesso delle competenze ed esperienze richieste dal suddetto profilo come da allegato Curriculum Vitae;
- che tutti i dati e le informazioni riportati sulla presente domanda sono veritieri;
- che tutti i dati e le informazioni riportati sull'allegato Curriculum Vitae corrispondono al vero, e che i titoli e le esperienze riportati nello stesso sono realmente posseduti;
- di essere iscritto/a all'Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione **ovvero** di essere iscritto/a all'Elenco Formatori 2° livello.
- di non trovarsi nelle condizioni di sussistenza di situazioni di conflitto di interesse, ovvero parente entro il quarto grado o affini entro il terzo, di soggetti che prestano attività lavorativa a qualunque titolo presso uffici dell'Amministrazione Regionale esercitanti competenze aventi influenze nel settore della Formazione Professionale.

Luogo e Data

FIRMA

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

Il/La sottoscritto/a _____ al fine di consentire il corretto svolgimento delle attività previste dalle leggi nell'ambito delle quali il progetto è approvato, e degli adempimenti previsti dalle norme vigenti,

AUTORIZZA

la Green Life Soc. Coop. al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 e s.m.i..

Luogo e Data

FIRMA

(sottoscritta ai sensi del DPR 445/2000)

Documenti Allegati:

- Curriculum vitae in formato europeo
- Copia del titolo di studio o autocertificazione
- Copia valido documento di riconoscimento
- Copia codice fiscale
- Allegato B – Autocertificazione delle competenze
- Allegato C – Scheda di autovalutazione

Allegato C

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

COGNOME _____ NOME _____
IN STAMPATELLO

Titoli	Descrizione	Punteggio Auto attribuito	NON COMPILARE riservato all'Ente
Titolo di studio (indicare solo il titolo di studio più alto)	Diploma di maturità = 5 punti		
	Laurea triennale = 10 punti		
	Laurea magistrale = 15 punti		
	Laurea specialistica inerente al profilo = 20 punti		
	Laurea specialistica inerente al profilo con voto 110 e lode = 30 punti		
Titoli aggiuntivi specialistici: abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con il profilo richiesto (Master, Dottorati, Pubblicazioni)	1 punto per titolo fino a max 5 punti		
Esperienza didattica e/o professionale coerente con l'attività proposta Fascia C: < 3 anni Fascia B: ≥ 3 anni Fascia A: ≥ 5 anni	Fascia C – minore di 3 anni = 5 punti		
	Fascia B – da 3 a 4 anni = 10 punti		
	Fascia A ≥ 5 anni = 20 punti		
	Fascia A – oltre 10 anni = 30 punti		
Precedente collaborazione con l'Ente	1 punto per ogni anno di collaborazione fino ad un massimo di 5 punti		
Eventuale colloquio della commissione esaminatrice	Ogni componente della commissione attribuirà un punteggio per valutazione delle conoscenze, abilità e competenze nella pratica di docenza e coerenza dei titoli dichiarati		

Luogo e Data _____

FIRMA _____

Spazio riservato alla commissione

Eventuale colloquio con la commissione esaminatrice	Punteggio massimo attribuibile: 30	
PUNTEGGIO COMPLESSIVO ASSEGNATO DALLA COMMISSIONE		

Luogo e Data _____

FIRME _____