



**III BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE PERSONALE FORMATORE**  
**da impegnare nell'ambito dell'AVVISO 31/2019 LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE**  
**percorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa**

**- REGIONE SICILIANA -**  
**ASSESSORATO REGIONALE DELLA FAMIGLIA, DELLE POLITICHE SOCIALI DEL LAVORO**  
**DIPARTIMENTO REGIONALE DEL LAVORO**

**PROGETTO "L'Arte e la tradizione dei dolci e dei prodotti da forno siciliani"**

**ID AV31-0095 D.D.G. n.1937 del 24/08/2022**

**L'ATS Costituita: Associazione Centro Studi G. Toniolo (CAPOFILA) e l'Associazione Progetto Giovani (PARTNER)**

**VISTI**

- il D.D.G. n. 4031 del 21/11/2019 di approvazione dell'avviso pubblico n. 31/2019LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNEpercorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa;
- il D.D.G. n. 1528 del 08/07/2022 approvazione della graduatoria provvisoriadelle istanze ammesse ed elenco provvisorio delle proposte progettuali con osservazioni;
- il D.D.G. n. 1937 del 24/08/2022 approvazione della graduatoria definitiva e avvio termini per la presentazione della progettazione esecutiva;
- Visto il DPR n. 25 del 01/10/2015 recante le disposizioni per l'accreditamento degli organismi formativi operanti nel sistema della formazione professionale.
- Vista la legge 10 luglio 2018 n. 10, Disposizioni programmatiche e correttive per l'anno 2018 legge di stabilità regionale, Stralcio I, Art. 5 Disposizioni in materia di istruzione e formazione professionale comma 1 e 2 pubblicata in G.U.R.S. n. 30 del 13/07/2018 – suppl. Ord I;
- Visto l'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale siciliana sottoscritto tra Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale – Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale, Organizzazioni Sindacali e Rappresentanti Datoriali degli organismi formativi;

**CONSIDERATO**

L'ATS verificate le professionalità mancati per assicurare la gestione e il raggiungimento degli obiettivi formativi del Progetto: "L'Arte e la tradizione dei dolci e dei prodotti da forno siciliani", intende avviare un processo di reclutamento del Personale Formatore, da impegnare nelle attività cursuali ammesse a finanziamento a valere dell'AvvisoPubblico n. 31/2019,

Ai candidati verrà chiesto di presentare tutta la documentazione utile per verificare il possesso dell'esperienza didattica e/o professionale come dispone sia il D.D.G. n. 966 del 19.03.2013 e sia l'Avviso Pubblico n. 31/2019.

L'ATS si impegna a ricorrere prioritariamente al personale inserito nell'Albo dei Formatori di cui alla L.R. 24/76 e di dare la massima pubblicizzazione alle attività di selezione del personale da impiegare, con la trasparenza delle procedure e con il rispetto del criterio di non discriminazione e pari opportunità.

Per l'assegnazione degli incarichi, a parità di requisiti e punteggio, l'ATS si impegna a rispettare le disposizioni contenute nella Legge 10/2018 art. 5 e dell'accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della FP Siciliana del 23/07/2018



## EMANA

Il presente bando di selezione ad evidenza pubblica per l'individuazione di personale docente da impegnare nel progetto "L'Arte e la tradizione dei dolci e dei prodotti da forno siciliani" è articolato come segue:

### REQUISITI GENERALI DI ACCESSO

In merito ai requisiti per la partecipazione risulta obbligatorio quanto segue:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- di aver preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.

### REQUISITI SPECIFICI DI ACCESSO

- essere iscritto all'albo dei formatori, di cui all'art. 14, L.R. n. 24/1976;
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al profilo oggetto della candidatura;
- 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 D.D.G. n. 966 del 19/03/2013;
- stato di occupazione.

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevato la non corrispondenza da parte dell'Autorità di Gestione, in sede di rendicontazione, per la non veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si avvarrà per eventuali adempimenti connessi scaturenti, anche in ordine ed in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'autorità di gestione che dovesse rilevarne l'infondatezza o siano state rese dichiarazioni false.

### VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata da una Commissione appositamente nominata dall'ente beneficiario delle risorse a valere dell'avviso pubblico 31/2019. L'ente procederà all'assegnazione attraverso la valutazione dei curriculum vitae pervenuti e dei colloqui. I titoli valutati sono quelli pertinenti solo la materia oggetto della candidatura. I criteri principali sono:

- Titolo di studio: saranno valutati i titoli di studio coerenti con il profilo per cui si candida;
- Esperienza didattica: saranno valutate le esperienze come dispone il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013;
- Esperienza professionale: saranno valutate le esperienze come dispone il D.D.G. n. 966 del 19/03/2013;
- Disponibilità di tempo: sarà valutata la disponibilità del candidato ad impegnarsi a svolgere le attività in coerenza con la calendarizzazione delle attività;
- Capacità di gestione del ruolo: sarà valutata la capacità di motivare all'apprendimento.



**MODULI FORMATIVI OGGETTO DI DOCENZA Azione 1b**

**Sede di Svolgimento: Via Pirandello 72/74 – Canicattì (AG)**

<b>Moduli</b>	<b>Ore</b>	<b>Fascia</b>	<b>Esperienza in anni</b>	<b>Titolo d'accesso</b>
Igiene e sicurezza del lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81	12	C	-di 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria della Sicurezza o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine + esperienza</u></li> </ul>
Alfabetizzazione informatica	18	C	-di 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria informatica o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di perito informatico o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Introduzione agli strumenti amministrativi delle imprese artigiane	18	C	-di 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Economia Aziendale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Gestionale o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di Ragioniere o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Attrezzature e macchinari di servizio, verifica e manutenzione	6	B	da 5 a 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria della Sicurezza o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Gestionale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze dell'economia e della gestione aziendale</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Normative di sicurezza, igiene e HACCP - Corso Livello Rischio 2	8	B	da 5 a 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Medicina e Chirurgia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Medicina veterinaria</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biologia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della nutrizione umana</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Biotecnologie</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Chimica</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Chimica e Tecnologia farmaceutica</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Farmacia</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie agrozootecniche</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Dietistica</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Assistenza Sanitaria</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienza e Tecnologia delle produzioni animali</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria delle industrie alimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</u></li> </ul>

Moduli	Ore	Fascia	Esperienza in anni	Titolo d'accesso
Normative di sicurezza, igiene e HACCP - Corso Livello Rischio 3 "Responsabili Industria Alimentare"	12	B	da 5 a 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Medicina e Chirurgia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Medicina veterinaria</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biologia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della nutrizione umana</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Biotecnologie</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Chimica</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Chimica e Tecnologia farmaceutica</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Farmacia</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie agrozootecniche</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Dietistica</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Assistenza Sanitaria</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienza e Tecnologia delle produzioni animali</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria delle industrie alimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro</u></li> </ul>
Tecniche di pianificazione del lavoro	4	B	da 5 a 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Economia Aziendale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Gestionale o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di ragioniere o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Tecniche di comunicazione organizzativa	2	B	da 5 a 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Economia Aziendale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Gestionale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della Comunicazione o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di Scienze Sociali o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	6	C	-di 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria della Sicurezza o affine</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Gestionale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze dell'economia e della gestione aziendale</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	6	B	da 5 a 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari o affine</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biologia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della nutrizione umana</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze Biologiche o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biotecnologie o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della Nutrizione o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>

*[Handwritten signature and official stamp]*

<b>Moduli</b>	<b>Ore</b>	<b>Fascia</b>	<b>Esperienza in anni</b>	<b>Titolo d'accesso</b>
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura di dolci e prodotti da forno	30	A	+di10anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari o affine</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biologia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della nutrizione umana</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze Biologiche o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biotecnologie o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della Nutrizione o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	4	B	da 5 a 10 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Medicina e Chirurgia</u></li> <li>✓ <u>Lauree in Scienze e tecnologie agrarie ed agroalimentari</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biologia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della nutrizione umana</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze e tecnologie alimentari o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze Biologiche o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biotecnologie o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della Nutrizione o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Standard di qualità dei prodotti da forno	6	C	-di 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria della Sicurezza o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Gestionale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Biologia</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze della nutrizione umana</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze dell'economia e della gestione aziendale</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	4	C	-di 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria della Sicurezza o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Gestionale o affine</u></li> <li>✓ <u>Laurea in Scienze dell'economia e della gestione aziendale</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
Tecnologie e metodi di stoccaggio e raccolta differenziata dei rifiuti	4	C	-di 5 anni	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <u>Laurea in Ingegneria Ambientale o affine</u></li> <li>✓ <u>Diploma di II Grado + Qualifica affine</u></li> </ul>
<b>Totale</b>	<b>140</b>	<b>***</b>	<b>*****</b>	*****

**MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA**

I soggetti interessati alle selezioni dovranno far pervenire la domanda di partecipazione (allegato A) disponibile presso la sede dell'Ente allegando:

- ✓ Curriculum vitae in formato europeo, firmato e datato, con l'esatta indicazione dei moduli insegnati e i relativi periodi, e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 e del Reg. UE 679/2016;
- ✓ Copia documento d'identità in corso di validità;
- ✓ Copia codice fiscale;



- ✓ Copia di tutti i documenti utili ad accertare l'esperienza professionale per il profilo per cui si presenta la candidatura;
- ✓ Copia del titolo di studio;
- ✓ Copia dei titoli aggiuntivi;
- ✓ Scheda di autovalutazione dei titoli e delle esperienze possedute (allegato B)

Le domande di candidatura e i relativi allegati dovranno pervenire entro e non oltre le **ore 12:00 del 31/10/2022** (NON farà fede il timbro postale):

- ✓ "Brevi Manu" presso la Segreteria di Via Papa Giovanni XXIII, 19 – Canicattì (AG)  
Lunedì – Mercoledì – Venerdì dalle ore 10:00 alle ore 12:00;
- ✓ Tramite raccomandata A/R indirizzata a:  
Centro Studi Toniolo (Capofila ATS)  
Via Papa Giovanni XXIII, 19 – 92024 Canicattì (AG)

La mancata osservanza delle indicazioni fornite nel presente bando costituisce motivo di esclusione dalla selezione. Si precisa che le istanze pervenute oltre il termine fissato e quelle prive di firma, data e non complete in tutte le parti e non contenenti le informazioni richieste non verranno prese in considerazione.

Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art. 13 del D. lgs. 196/03, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art. 4 comma 1 lettera d) del D.Lgs 196/03, nei limiti per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

## MODALITÀ DI SELEZIONE

Il controllo delle domande pervenute e l'accertamento dei requisiti verranno effettuati, da una Commissione Valutatrice nominata dall'Associazione Progetto Giovani secondo le modalità previste dal proprio Manuale della Qualità e in base ad una valutazione comparativa delle professionalità dei candidati, secondo la seguente griglia:

TITOLI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO MAX Attribuibile
Titolo di Studio	Diploma di Istruzione II Grado	5
	Laurea Triennale	8
	Laurea Specialistica	10
	<i>I punteggi non sono cumulabili, indicare il titolo di alto più alto</i>	
Esperienza Professionale	Meno di 5 anni	5
	Da 5 a 10 anni	10
	Oltre 10 anni	15
	<i>1 punto per ogni anno</i>	
Precedente collaborazione con almeno 1 componente dell'ATS	1 punto per ogni anno e/o progetto	10
Precedente collaborazione con almeno 1 componente dell'ATS, per la figura richiesta	1 punto per ogni anno e/o progetto	15
Colloquio motivazionale e relazionale	*****	50

Sarà data priorità ai formatori iscritti all'Albo di cui all'art. 14 della L.R. 24/76, ricorrendo a soggetti non iscritti solo nel caso in cui nessuna candidatura sia IDONEA ad essere ricoperta da soggetti iscritti al suddetto Albo.

I componenti dell'ATS si riservano di procedere alla selezione anche in presenza di una sola candidatura.

**La data del Colloquio motivazionale e relazionale è fissata per il 03/11/2022 ore 10:00 presso la sede dell'ATS (Centro Studi Toniolo e Progetto Giovani) sita in Via Papa Giovanni XXIII, 19 – Canicattì (AG) o nel rispetto delle disposizioni in materia di contrasto e contenimento del Virus Covid-19,verrà comunque comunicato al candidato anticipatamente a chiusura del bando, tramite e-mail.**

L'eventuale ASSENZA nella giornata del colloquio da parte del candidato corrisponderà a rinuncia alla selezione.

Eventuali ricorsi alle graduatorie dei selezionati potranno essere presentati entro 5 giorni dalla pubblicazione delle graduatorietramite PEC NOMINALE al seguente indirizzo: ass.centrostudioniole@pec.it

#### **ATTRIBUZIONE DEGLI INCARICHI E STIPULA DEL CONTRATTO**

L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato. In conformità a quanto disposto dal D.D.G. n. 2828 del 28.06.2018 saranno stipulati contratti di lavoro subordinati secondo il CCNL della Formazione Professionale e sarà retribuita con l'importo loro previsto dal suddetto CCNL e/o contratti di prestazione individuale professionale e dia altre tipologie previste dalla normativa vigente. 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. L'Ente di riserva, altresì, la possibilità di integrare, modificare, sostituire, revocare tale bando in ottemperanza alle direttive dell'Assessorato Regionale della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro.

Parametri (al lordo degli oneri):

<b>COSTO ORARIO</b>	<b>FASCIA A</b>	<b>FASCIA B</b>	<b>FASCIA C</b>
Contratto di lavoro Subordinato	Secondo il CCNL della Formazione		
Contratti di prestazione individuale professionale e/o di altre tipologie previste dalla normativa vigente	€ 30,00	€ 25,00	€ 20,00

#### **INFORMAZIONI E CHIARIMENTI**

ATS: Associazione Centro Studi Toniolo (Capofila dell'ATS) e Associazione Progetto Giovani (Partner)

Via Papa Giovanni XXIII, 19 - 92024 Canicattì (AG)

Tel: (+39).0922.1884806

E-mail: [centrostudioniole@gmail.com](mailto:centrostudioniole@gmail.com)

Canicattì li, 19/10/2022

Associazione Centro Studi Toniolo

(Capofila dell'ATS)

Il Rappresentante Legale

(Annamaria Villanale)





III BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE PERSONALE FORMATORE  
da impegnare nell'ambito dell'AVVISO 31/2019 LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE  
percorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa

**Allegato A**

- REGIONE SICILIANA -  
ASSESSORATO REGIONALE DELLA FAMIGLIA, DELLE POLITICHE SOCIALI DEL LAVORO  
DIPARTIMENTO REGIONALE DEL LAVORO

**PROGETTO "L'Arte e la tradizione dei dolci e dei prodotti da forno siciliani"**  
ID AV31-0095 D.D.G. n.1937 del 24/08/2022

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
Nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ Prov  
(\_\_\_\_\_)  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_  
Residente a \_\_\_\_\_ Prov (\_\_\_\_\_)  
Via/Piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

Di partecipare alla selezione per il conferimento dell'incarico di docente per i seguenti moduli (indicare con una x):

**Sede di Svolgimento: Via Pirandello 72/74 - Canicatti (AG)**

Modulo	Candidatura
Igiene e sicurezza del lavoro ai sensi del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81	
Alfabetizzazione informatica	
Introduzione agli strumenti amministrativi delle imprese artigiane	
Attrezzature e macchinari di servizio, verifica e manutenzione	
Normative di sicurezza, igiene e HACCP - Corso Livello Rischio 2	
Normative di sicurezza, igiene e HACCP - Corso Livello Rischio 3 "Responsabili Industria	
Tecniche di pianificazione del lavoro	
Tecniche di comunicazione organizzativa	
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura di dolci e prodotti da forno	
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 e raccolta differenziata dei rifiuti	

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

III BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE PERSONALE FORMATORE  
da impegnare nell'ambito dell'AVVISO 31/2019 LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE  
percorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa

**Allegato B**

- REGIONE SICILIANA -  
ASSESSORATO REGIONALE DELLA FAMIGLIA, DELLE POLITICHE SOCIALI DEL LAVORO  
DIPARTIMENTO REGIONALE DEL LAVORO

PROGETTO "L'Arte e la tradizione dei dolci e dei prodotti da forno siciliani"  
ID AV31-0095 D.D.G. n.1937 del 24/08/2022

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

Nato/a il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ Prov (\_\_\_\_\_)

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

Residente a \_\_\_\_\_ Prov (\_\_\_\_\_)

Via/Piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

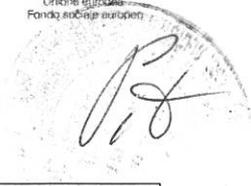
Recapito telefonico \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

- di essere in possesso della cittadinanza \_\_\_\_\_;
- di godere dell'idoneità fisica allo svolgimento delle mansioni proprie del posto da ricoprire;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non essere stato/a escluso/a dall'elettorato politico attivo;
- di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario/a di provvedimenti iscritti nel casellario giudiziale;
- di essere iscritto all'Albo Regionale Operatori della Formazione Prof.le (D.D.G. n. 193 del 12/03/2021 e s.m.i), qualifica professionale di \_\_\_\_\_;
- di essere iscritto all'Elenco Regionale Operatori della Formazione Prof.le (D.D.G. n. 1250 del 22/12/2020 e s.m.i), qualifica professionale di \_\_\_\_\_;
- che il proprio stato occupazionale è \_\_\_\_\_;
- di essere in possesso del seguente titolo di studio: \_\_\_\_\_;

di appartenere alla seguente fascia professionale:

- Fascia A (+di10anni)    Fascia B (da 5 a10anni)    Fascia C (-di 5 anni)



di autovalutare i seguenti punteggi attribuibili:

TITOLI	PUNTEGGI	AUTOVALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE
Titolo di Studio	Diploma di Istruzione II Grado		
	Laurea Triennale		
	Laurea Specialistica		
	<i>I punteggi non sono cumulabili, indicare il titolo di alto più alto</i>		
Esperienza Professionale	Meno di 5 anni		
	Da 5 a 10 anni		
	Oltre 10 anni		
	<i>1 punto per ogni anno</i>		
Precedente collaborazione con almeno 1 componente dell'ATS	1 punto per ogni anno e/o progetto		
Precedente collaborazione con almeno 1 componente dell'ATS, per la figura richiesta	1 punto per ogni anno e/o progetto		
TOTALE			
Colloquio motivazionale e relazionale			

Si allegano:

- ✓ Curriculum vitae in formato europeo, firmato e datato, con l'esatta indicazione dei moduli insegnati e i relativi periodi, e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D. Lgs n. 196/2003 e del Reg. UE 679/2016;
- ✓ Copia documento d'identità in corso di validità;
- ✓ Copia codice fiscale;
- ✓ Copia di tutti i documenti utili ad accertare l'esperienza professionale e/o didattica per il profilo per cui si presenta la candidatura - e/o Autodichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi dell'art. 46 D.P.R. 28 Dicembre 2000 n. 445;
- ✓ Copia del titolo di studio - e/o Autodichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi dell'art. 46 D.P.R. 28 Dicembre 2000 n. 445;
- ✓ Copia dei titoli aggiuntivi - e/o Autodichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi dell'art. 46 D.P.R. 28 Dicembre 2000 n. 445;

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_