

PERSONALE DOCENTE			
CIRCOLARE 16 DEL 10/07/2019 Percorsi di leFP anno scolastico formativo 2019/2020 - Sistema Ordinario e Duale 1° Annualità			
Assi culturali	Selezionare con una X	Discipline	Requisiti
Area Competenze di Base			
Asse dei linguaggi		Lingua italiana	<p>Abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di secondo grado o, in subordine, Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore e di una esperienza quinquennale.</p>
		Lingua inglese	
		Lingua spagnola	
Asse matematico		Matematica	
Asse scientifico-tecnologico		Scienze integrate (Chimica e biologia)	
		Scienze della Terra	
		Scienze degli alimenti	
Asse storico-sociale		Scienze motorie e sportive	
		Storia Cittadinanza e Costituzione	
		Diritto Economia	
Geografia generale e economica		RC o attività alternative etica	
		Economia aziendale	
		Geografia generale e economica	
Area Competenze Professionalizzanti			
Professionalizzanti		Accoglienza e orientamento	<p>Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore e di una esperienza quinquennale.</p>
		Informatica	
		Sicurezza sul lavoro e igiene	
		Tecniche di Comunicazione	
		Gestione e promozione dell'esercizio	
		Marketing e packaging	
	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere		
		Anatomia e fisiologia	<p>Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore e di una esperienza quinquennale.</p>
		Cosmetologia	
		Tricologia Dermatologia	
		Pianificazione delle fasi di lavoro	Diploma di istruzione secondaria di secondo

	Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	grado o possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, Licenza media ed esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza
	Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	
	Tecniche professionali Detersione	
	Tecniche professionali Colorazione e decolorazione	
	Tecniche professionali Acconciatura	
	Tecniche professionali Manicure e pedicure	
	Tecniche professionali Trattamenti corpo	
	Tecniche professionali Make-up trucco	
	Tecniche professionali Massaggio	
	Tecniche professionali trattamenti viso	
COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Ristorazione e Trasformazione agroalimentare		
	Igiene agroalimentare	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore e di una esperienza quinquennale.
	Merceologia e cultura enogastronomica	
	Trasformazione Agroalimentare	
	Pianificazione delle fasi di lavoro	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, Licenza media ed esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza
	Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti, attrezzature e macchinari	
	Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	
	Approvvigionamento stoccaggio e conservazione materie prime e semilavorati	
	Tecniche di Panificazione	
	Produzione dolciaria	
	Tecniche di cottura	
	Preparazione antipasti	
	Preparazione primi piatti	

PERSONALE DOCENTE				
Avviso 28/2019 " Avviso per la realizzazione di percorsi formativi di Istruzione e formazione professionale II, III, IV annualità a.s.f. 2019-2020"				
Assi culturali	Selezionare con una X	Discipline	Requisiti	
Area Competenze di Base				
Asse dei linguaggi		Lingua italiana	<p>Abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di secondo grado con almeno cinque anni di esperienza o, in subordine, Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza.</p>	
		Lingua inglese		
		Lingua spagnola		
Asse matematico		Matematica		
Asse scientifico-tecnologico		Scienze integrate (Chimica e biologia)		
		Scienze della Terra		
		Scienze degli alimenti		
		Ecologia e sviluppo sostenibile		
		Scienze motorie e sportive		
Asse storico-sociale		Storia Cittadinanza e Costituzione		
		Diritto Economia		
		RC o attività alternative etica		
		Pari opportunità		
Area Competenze Professionalizzanti				
Professionalizzanti		Accoglienza e orientamento	<p>Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza.</p>	
		Informatica		
		Igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro		
		Tecniche di Comunicazione		
		Gestione e promozione dell'esercizio		
		Marketing e packaging		
		Primo soccorso		
		Amministrazione e Marketing		
	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere			
			Dietologia	<p>Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza.</p>
			Dermatologia Cosmetologia	
			Cosmetologia	
			Tricologia Dermatologia	
			Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	<p>Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP con almeno cinque anni di esperienza o, in mancanza dei predetti titoli, Licenza media ed esperienza</p>
			Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	

	Tecniche di Detersione	lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza
	Tecniche di Colorazione e decolorazione	
	Tipologie e Tecniche di Acconciatura	
	Strumenti e tecniche di taglio	
	Tecniche professionali - taglio uomo	
	Tecniche professionali acconciatura sposa	
	Tecniche professionali Manicure e pedicure	
	Trattamenti corpo	
	Make-up trucco	
	Trucco sposa	
	Tecniche di Massaggio base	
	Tecniche di Massaggio avanzato	
	Trattamenti viso	
COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Ristorazione e Trasformazione agroalimentare		
	Igiene agroalimentare	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza con almeno cinque anni di esperienza.
	Merceologia e cultura enogastronomica	
	Sistema di gestione per la qualità agroalimentare	
	Trasformazione Agroalimentare	
	Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti, attrezzature e macchinari	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP con almeno cinque anni di esperienza o, in mancanza dei predetti titoli, Licenza media ed esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza
	Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	
	Approvvigionamento stoccaggio e conservazione materie prime e semilavorati	
	Tecniche di Panificazione	
	Produzione dolciaria	
	Tecniche di cottura	
	Preparazione antipasti	
	Preparazione primi piatti	
	Preparazione secondi piatti	

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii.

DICHIARA

- 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;
 - non avere procedimenti penali in corso;
 - non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
 - di non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
 - di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
 - di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
 - di concedere, con la firma del presente modello, l'autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali forniti all'ente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.196 del 2003 (Codice sulla Privacy);
 - di essere in possesso del seguente titolo di studio (indicare soltanto il titolo di studio più alto):
-
- di possedere i titoli di studio contenuti nel curriculum vitae e di essere disponibile a fornire copia autentica, qualora richiesta;

Dichiara altresì contrassegnando con una x la voce prescelta:

- Di essere iscritto all'**Albo regionale dei formatori** di cui al D.D.G. n. 3270 del 23/07/2018 e D.D.G. 4106 del 14/09/2018;
- Di essere iscritto all'Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 3271 del 23/07/2018;
- Di essere soggetto esterno non appartenenti ad alcun albo o elenco.

Relativamente al proprio stato occupazionale, di essere alla data attuale:

- Occupato come lavoratore dipendente con impegno settimanale pari a ____ ore settimanali.
- Occupato mantenendo ai sensi del D.lgs. 181/00, lo stato di disoccupazione.
- Lavoratore autonomo
- Disoccupato
- Mobilità
- Cassa integrazione
- Di trovarsi nella seguente condizione occupazionale diversa dalle precedenti:

Si allega alla presente:

- ✓ dettagliato curriculum vitae firmato in originale e sottoscritto ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445 con cui si dichiara che i dati riportati nel curriculum vitae sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data di partecipazione al bando (**esclusivamente in formato Europeo e con esplicita dicitura relativa all'autorizzazione al trattamento dei dati, pena la "inammissibilità"**), da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio.
- ✓ Copia firmata del documento di identità e del codice fiscale;



- ✓ copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- ✓ copia di eventuali altri titoli posseduti o relativa autocertificazione;
- ✓ Autocertificazione **Allegato 2**;

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;

Luogo e Data _____

Firma _____

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30/06/2003 l'Ente ATL SERVICE E TECHNOLOGY srl. si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Io sottoscritto/a preso atto dell'informativa di cui sopra, autorizzo, ai sensi e nei limiti del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e dell'informativa che precede, il trattamento, il trasferimento e la diffusione dei dati personali.

Luogo e Data _____

Firma _____

