

PERSONALE DOCENTE <i>Avviso 4 del 06/08/2021</i> "Realizzazione di percorsi formativi di istruzione e formazione professionale II e III annualità - a.s.f. 2021-2022"				
Assi culturali	Selezionare con una X	Discipline	Requisiti	
Area Competenze di Base				
Asse dei linguaggi		Lingua italiana	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. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
		Lingua inglese		
Asse matematico		Matematica		
Asse scientifico - tecnologico		Ecologia e sviluppo sostenibile		
		Scienze motorie e sportive		
		Scienze integrate (chimica e biologia)		
Asse storico-sociale		Scienze degli alimenti		
		Storia		
		Diritto Economia		
		RC o attività alternative etica		
		Pari opportunità ed educazione all'intercultura		
Area Competenze Professionalizzanti				
Professionalizzanti		Accoglienza e orientamento al lavoro	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
		Informatica		
		Igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro		
		Tecniche di Comunicazione		
		Gestione e promozione dell'esercizio		
		Primo soccorso		
		Marketing e packaging		
	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere: Acconciatura, Estetica			
		Dermatologia Cosmetologia	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
		Dietologia		
		Cosmetologia		
		Tricologia e Dermatologia		
			Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con
			Tecniche professionali detersione	

	Tecniche professionali Colorazione e decolorazione	il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
	Tecniche professionali Acconciatura	
	Tecniche professionali taglio	
	Tecniche professionali Manicure e pedicure	
	Tecniche professionali taglio uomo	
	Tecniche professionali Trattamenti corpo	
	Tecniche professionali make up trucco	
	Tecniche professionali Massaggio	
	Tecniche professionali trattamenti viso	
COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Trasformazione agroalimentare e ristorazione		
	Trasformazione agroalimentare	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
	Merceologia e cultura enogastronomica	
	Sistema di gestione per la qualità agroalimentare	
	Igiene agroalimentare	
	Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
	Approvvigionamento stoccaggio e conservazione materie prime e semilavorati	
	Tecniche di panificazione	
	Produzione dolciaria	
	Tecniche di cottura	
	Tecniche di cottura avanzata	
	Preparazione antipasti	
	Preparazione primi piatti	
	Preparazione secondi piatti	

		Allestimento preparazione 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. 383 del 15/06/2021;
- Di essere iscritto all'Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 1250 del 22/12/2020;
- Di essere soggetto esterno non appartenenti ad alcun albo o elenco degli Operatori della Formazione Professionale Regione Sicilia.

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
- Possessore di Partita iva n. _____
- 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 TECNOLOGY 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 _____