

Prot. N. 1/24 del 02/01/2024

BANDO DI SELEZIONE AD EVIDENZA PUBBLICA

Per il reclutamento di figure professionali da impegnare nell'ambito del progetto Avviso n.7 2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" PR Sicilia FSE+ 2021-2027

Priorità per candidature di personale di cui all'art.5 L.R. N. 10/2018 inserito all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 768 del 30/07/2021

L'ente ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL, con sede legale in via Bellini n. 5 Sant'Agata li Battiati (CT)

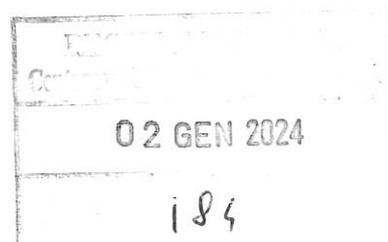
VISTO

- Il D.D.G. n. 1095 del 11/10/2023 con il quale è stato approvato l'Avviso n. 7 2023 PR Sicilia FSE+ 2021-2027 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia";
- Il D.D.G. n. 1210 del 31/10/2023, Revisione dell'Avviso 7/2023;
- Il D.D.G. n. 1319 del 17/11/2023, Revisione dell'Avviso 7/2023;
- Il D.D.G. n. 1447 del 05/12/2023, Approvazione FAQ Avviso 7/2023;
- La Legge Regionale n. 23 del 14 dicembre 2019 "Istituzione del sistema regionale della formazione professionale";
- Il Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027- Versione n. 1.0 del 26/07/2023 e il manuale delle procedure vigenti;
- Il Decreto del Presidente della Regione n.25 del 01/10/2015 "Disposizioni 2015 per l'accreditamento degli organismi formativi operanti nel Sistema della formazione professionale";
- Gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare nelle attività formative;
- L'Art.13 della L.R. 24/1976 inerente il ricorso alla chiamata diretta del personale proveniente dall'Albo Regionale;
- L'Art.5 della L.R. 10/2018;
- Il D.D.G. 768 del 30/07/2021;
- Il D.D.G. 1250 del 22/12/2020;

PRESO ATTO

Dell'accordo regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale siglato in data 23/07/2018 in relazione al reclutamento del personale

CONSIDERATO





- che l'ente **ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL** per l'attivazione dei *percorsi formativi* dell'Avviso pubblico n. 7/2023, per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente;
- che l'Ente Atl Service e Technology srl in ottemperanza a quanto previsto dalle prescrizioni vigenti anche in materia di accreditamento, dovrà prioritariamente provvedere al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;
- che questo Ente, in attuazione a quanto previsto dal citato Avviso 7/2023 è tenuto a rispettare gli obblighi previsti dal suddetto Avviso e precisamente: Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.;

EMANA

il presente bando per il reclutamento di personale docente e non docente da impegnare con contratto temporaneo funzionale alla realizzazione degli interventi in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale nei corsi:

| |
|--|
| Titolo/denominazione del percorso: |
| Operatore socio assistenziale |
| Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili |
| Addetto amministrativo segretariale |
| Addetto contabilità |
| Addetto vendite |
| Addetto magazzino e logistica |
| Operatore specializzato in paghe e contributi |
| Animatore socio-educativo |
| Assistente alla struttura educativa |
| Assistente familiare |
| Operatore informatico di risorse web |
| Operatore del benessere Estetica |
| Addetto panificatore pasticciere |
| Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) |

| |
|--|
| Operatore del benessere Acconciatura |
| Acconciatore |
| Estetista |
| Sommelier |
| Collaboratore di cucina |
| Collaboratore di sala e bar |
| Animatore servizi all'infanzia |
| Assistente di studio odontoiatrico |
| Interprete in lingua dei segni italiana (LIS) |
| Mediatore Interculturale |
| Tecnico Iperbarico in area clinica |
| Operaio edile polivalente |
| Addetto impianti elettrici civili |
| Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi |
| Conduttore impresa agricola |
| Addetto banconiere – Gastronomia |
| Operatore specializzato pasticceria |
| Operatore informatico su dispositivi e reti |
| Panificatore |
| Truccatore artistico (Make up artist) |
| Operaio edile polivalente – Bioedilizia |

e nelle sedi di:

- Sant'Agata li Battiati via Bellini n. 5
- Sant'Agata li Battiati via Pirandello n. 4/A
- Sant'Agata li Battiati via Giambattista Vaccarini n. 11/B
- Giarre via Don Luigi Sturzo n. 34

ARTICOLO 1. – PRIORITA' DI SELEZIONE

Si procederà con la selezione per titoli e colloquio come da calendario che sarà pubblicato sul sito ufficiale allo scadere del presente bando di selezione. L'Ente ATL Service e Technology srl nel pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge regionale 24/76, dalla Legge regionale n.10/2018 art. 5, dall'Accordo regionale per la

salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale del 23/07/2018, dal D.D.G. 768 del 30/07/2021, darà priorità, al personale dell'Albo degli Operatori della formazione professionale, come previsto dall' art.13 della L.R 24/76 e ripreso dal paragrafo e del citato Accordo regionale.

ARTICOLO 2. – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Il personale interessato potrà manifestare la propria disponibilità all'eventuale incarico attraverso apposita candidatura (Allegato.1). Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti **requisiti generali**:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo;

e i seguenti **requisiti specifici**:

- Dichiarazione di **appartenenza all'albo dei formatori**, di cui all'art. 14 LR n 24/1976

Oppure

- Dichiarazione di **appartenenza all'Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana** di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

Inoltre

- Il personale docente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - titolo di studio pertinente ai moduli formativi/competenze tecnico professionali (Allegato A – Scheda Corso – Competenze), oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
 - comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli formativi/ competenze tecnico professionali oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto e disciplinato dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia.
 - A seguire, si riporta una tabella indicante le diverse fasce previste e i corrispondenti anni di esperienza professionale e didattica:

| FASCIA | ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA |
|--------|--------------------------------------|
| A | Uguale o maggiore a 5 anni |
| B | Uguale o maggiore a 3 anni |
| C | Minore di 3 anni |

- Il personale non docente (coordinatore, tutor, operatore di segreteria, operatore amministrativo, operatore ausiliare) dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:
 - pregressa esperienza professionale pertinente;

I requisiti esplicitati sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando.

ARTICOLO 3. POSIZIONI DISPONIBILI

Personale docente:

sono oggetto del presente bando i moduli contenuti nei seguenti corsi:

Titolo/denominazione del percorso: Operatore socio assistenziale

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari |
| | Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali |
| | Gestire dinamiche di relazione d'aiuto |
| | Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia |

Titolo/denominazione del percorso: Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | 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.) |
| | Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto |
| | Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento |
| | Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento |

Titolo/denominazione del percorso: Addetto amministrativo segretariale



| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Collaborare alla gestione dei flussi informative |
| | Collaborare alla gestione amministrativa |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto contabilità**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili |
| | Collaborare alla gestione amministrativa |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto vendite**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Contribuire al funzionamento del punto vendita |
| | Partecipare al processo di vendita |
| | Curare la presentazione delle merci |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto magazzino e logistica**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Collaborare alla gestione del magazzino |
| | Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio |
| | Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita |

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore specializzato in paghe e contributi**



| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Collaborare alla gestione amministrativa del personale |
| | Individuare gli aspetti principali del rapporto di lavoro in relazione alla normativa di riferimento |

Titolo/denominazione del percorso: **Animatore socio-educativo**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Analizzare il contesto socio- educativo |
| | Progettare gli interventi di animazione e di partecipazione sociale |
| | Gestire progetti, eventi e azioni di animazione socio-educativa |

Titolo/denominazione del percorso: **Assistente alla struttura educativa**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni |
| | Interagire con l'utenza e le altre figure professionali |

Titolo/denominazione del percorso: **Assistente familiare**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari |
| | Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali |

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore informatico di risorse web**



| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|--|---------------------------------|
| | Utilizzare l'ambiente operative |
| | Utilizzare le risorse del Web |

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore del benessere Estetica**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|--|--|
| | Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare |
| | Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso |
| | Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria |
| | Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente |
| | Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto panificatore pasticcere**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|--|---|
| | Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute |
| | Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico- sanitarie |

Titolo/denominazione del percorso: **Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)**



| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|---|
| | Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali |
| | Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme 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 |
| | Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo |
| | Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali |
| | Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo |
| | Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini |

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore del benessere Acconciatura**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|--|
| | Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base |
| | Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso |
| | Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria |
| | Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente |
| | Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio |

Titolo/denominazione del percorso: **Acconciatore**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|---|
| | Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio |
| | Gestire i trattamenti e i servizi |
| | Gestire attività funzionali al servizio |

Titolo/denominazione del percorso: **Estetista**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|---|
| | Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio |
| | Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle |
| | Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare |
| | Gestire i processi di trattamento estetico |
| | Organizzare attività funzionali al servizio |

Titolo/denominazione del percorso: **Sommelier**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|---|
| | Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef |
| | Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini |
| | Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente |

Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di cucina**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|--|
|---|--|



| | |
|--|--|
| | Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti |

Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di sala e bar**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico- sanitarie vigenti |
| | Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti |

Titolo/denominazione del percorso: **Animatore servizi all'infanzia**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Soddisfare i bisogni primari del bambino |
| | Garantire la sicurezza del bambino |
| | Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educative |
| | Individuare attività ludiche e di animazione |
| | Progettare attività ludiche e di animazione |

Titolo/denominazione del percorso: **Assistente di studio odontoiatrico**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni |
| | Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard |



| |
|---|
| Assistenza all'odontoiatra |
| Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile |

Titolo/denominazione del percorso: Interprete in lingua dei segni italiana (LIS)

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|
| Diagnosticare l'interazione comunicativa |
| Effettuare la mediazione comunicativa |
| Effettuare l'interpretazione linguistica |
| Effettuare la mediazione relazionale |

Titolo/denominazione del percorso: Mediatore Interculturale

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|---|
| Analizzare i bisogni e le risorse del cittadino straniero e il contesto di intervento |
| Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo |
| Realizzare interventi di mediazione tra il cittadino straniero e i diversi contesti di riferimento, facilitando lo scambio tra immigrato e operatori, servizi, istituzioni, imprese del territorio di riferimento |
| Progettare interventi di orientamento e percorsi di integrazione interculturale nei differenti contesti di vita |

Titolo/denominazione del percorso: Tecnico Iperbarico in area clinica

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|---|
| Riconoscere le principali situazioni di rischio potenziali in ambiente iperbarico |
| Valutare il corretto funzionamento della camera iperbarica e dei sistemi ausiliari e rilevarne eventuali anomalie |



| | |
|--|--|
| | Determinare l'impostazione dei parametri richiesti per l'esecuzione delle procedure di pressurizzazione degli ambienti |
| | Cogliere le indicazioni degli utenti e tradurli in elementi utili a valutare l'efficacia del trattamento |

Titolo/denominazione del percorso: **Operaio edile polivalente**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza |
| | Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento |
| | Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore |
| | Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto impianti elettrici civili**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico |
| | Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali |
| | 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 |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi**



| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|--|
| | Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale |
| | Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi |
| | Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole |

Titolo/denominazione del percorso: **Conduttore impresa agricola**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|---|
| | Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti |
| | Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti nell'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente |
| | Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti |
| | Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto banconiere - Gastronomia**

| Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo | |
|---|---|
| | Preparare alimenti di origine animale e vegetale |
| | Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene |



| | |
|--|--|
| | Curare la presentazione delle merci |
| | Collaborare al funzionamento del punto vendita |

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore specializzato pasticceria**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute |
| | Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso |
| | Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie |
| | Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti |
| | Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising |

Titolo/denominazione del percorso: **Operatore informatico su dispositivi e reti**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti |

Titolo/denominazione del percorso: **Panificatore**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
|--|---|



| | |
|--|--|
| | Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantire il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro |
| | Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare |
| | Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo |
| | Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio |

Titolo/denominazione del percorso: Truccatore artistico (Make up artist)

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Organizzare l'attività e la prestazione professionale; |
| | Sviluppare l'offerta di servizi; |
| | Gestire la relazione con il sistema cliente; |
| | Sviluppare il progetto di trucco artistico; |
| | Realizzare interventi di trucco artistico; |
| | Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro; |
| | Valutare l'erogazione del servizio. |

Titolo/denominazione del percorso: Operaio edile polivalente – Bioedilizia

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Realizzare interventi di costruzione e riqualificazione con materiali naturali e tecniche sostenibili, nel rispetto delle norme di sicurezza e di qualità specifiche di settore e degli standard ambientali richiesti |

Moduli riferiti alle competenze trasversali

| | Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie |
|--|---|
| | |



| | |
|--|--|
| | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro |
| | Alfabetizzazione informatica |
| | Lingua straniera |

Personale non docente:

| |
|--------------------------|
| Coordinatore |
| Tutor |
| Operatore di segreteria |
| Operatore amministrativo |
| Operatore ausiliare |

ARTICOLO 4. VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Il controllo delle domande pervenute, l'accertamento dei requisiti e il colloquio individuale saranno effettuati da una apposita commissione, che attribuirà i punteggi secondo i criteri stabiliti dalla seguente Tabella:

| Tabella attribuzione punteggi | | | |
|-------------------------------|---|---|---------------|
| | Titoli | Punteggio | Punteggio max |
| Titoli non cumulabili | Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale | Punti 20 | 20 |
| | Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale | Punti 15 | 10 |
| | Diploma di scuola media superiore | Punti 10 | 10 |
| | Qualifica professionale | Punti 5 | 5 |
| | Licenza media | Punti 3 | 3 |
| | Titoli aggiuntivi specifici: Master/ Specializzazione post laurea/ Dottorato | 1 punto per titolo | 10 |
| | Esperienza didattica inerente al settore o alla materia di insegnamento a cui si concorre (solo per i candidati docenti) | 2 punto ogni anno di esperienza (per anno si intendono almeno 180 giorni) | 20 |
| | Esperienza professionale inerente al settore o alla materia di insegnamento a cui si concorre | 2 punto ogni anno di esperienza | 20 |
| | Precedenti collaborazioni con l'Ente, in rapporto alle esperienze già realizzate e al grado di soddisfazione e dai risultati conseguiti | 2 punti ogni anno di esperienza | 10 |

| | | | |
|--|--|--|-------------------|
| | Colloquio con commissione esaminatrice | Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo | 20 |
| | | | Totale 100 |

I punteggi del titolo di studio non sono cumulabili, inoltre saranno valutati i titoli aggiuntivi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura. La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL che procederà a valutare i Curricula pervenuti ed effettuare eventuali colloqui. I criteri principali saranno i seguenti:

- **Titoli di studio:** saranno valutati i titoli di studio in coerenza con il modulo didattico per cui ci si candida;
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico per cui ci si candida;
- **Disponibilità di tempo:** sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- **Capacità di gestione del ruolo:** sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento.

ARTICOLO 5. CANDIDATURA E CONDIZIONI

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, in sede di rendicontazione, per non la 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.

ARTICOLO 6. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Il presente avviso è raggiungibile e consultabile sul sito dell'Ente all'indirizzo www.atlformazione.com dal quale può essere scaricata la domanda di partecipazione unitamente agli allegati previsti.

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, **pena inammissibilità** la seguente documentazione:

- specifica istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l'**Allegato 1** (scaricabile dal sito dell'Ente www.atlformazione.com);
- 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 la valutazione. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterrà opportuno;

- copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- copia di eventuali altri titoli posseduti o relativa autocertificazione;
- autocertificazione utilizzando esclusivamente l' **Allegato 2** (scaricabile dal sito dell'Ente www.atlformazione.com) attestante: per il personale iscritto all'albo formatori gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte, e per il personale iscritto all'elenco o non iscritto in nessun albo o elenco autovalutazione attestante i titoli, gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte ;
- fotocopia firmata, **pena inammissibilità**, del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale;

Le candidature potranno essere presentate a partire dal 02/01/2024. La documentazione sopra descritta dovrà pervenire **entro le ore 13:00 del 10/01/2024** esclusivamente in busta chiusa recante all'esterno il nome del candidato e la dicitura: **"Avviso 7/2023 -Domanda di partecipazione selezione personale docente e non docente"** secondo le seguenti modalità:

- consegnata brevi manu
- a mezzo raccomandata A/R

ALL'INDIRIZZO: ATL SERVICE E TECHNOLOGY SRL Via Pirandello, 4/A - 95030 Sant'Agata Li Battiati (CT);

L'apertura degli uffici al pubblico è prevista dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal lunedì al sabato.

Farà fede la data di ricevimento dell'istanza e non quella di spedizione.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Non saranno ritenute valide le domande:

- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, ecc.);
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum non in formato europeo, non datato e firmato;
- che non riportino all'esterno della busta quanto sopra indicato.

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

ARTICOLO 7. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

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 e/o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nella proposta progettuale. Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento dei percorsi formativi. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura idonea. L'incarico conferito non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, secondo le tipologie previste dalla normativa vigente. I candidati, ritenuti idonei



dipendenti dall'Amministrazione dello Stato o di Enti Pubblici, dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione. Per motivi di carattere organizzativo, e/o didattici si prevede la possibilità, a giudizio insindacabile dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto per i singoli moduli tra più candidati risultati idonei.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

ARTICOLO 8. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica presente bando.

ARTICOLO 9. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che il presente avviso è rivolto ad i ambo sessi (L. 903/77 e L. 125/91).

ARTICOLO 10. NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando con relativi allegati, viene reso pubblico attraverso:

- trasmissione e affissione al CPI competente;
- trasmissione all'assessorato dell'istruzione e della formazione professionale Regione Sicilia;
- pubblicazione sul sito all'indirizzo www.atlformazione.com;
- affissione in bacheca dell'Atl Service e Technology srl

Sant'Agata Li Battiati, 02/01/2024

(Il Rappresentante Legale)

Personale docente:

sono oggetto del presente bando i moduli contenuti nei seguenti corsi:

Titolo/denominazione del percorso: Operatore socio assistenziale

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari |
| | Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali |
| | Gestire dinamiche di relazione d'aiuto |
| | Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia |

Titolo/denominazione del percorso: Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | 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.) |
| | Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto |
| | Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento |
| | Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento |

Titolo/denominazione del percorso: Addetto amministrativo segretariale

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Collaborare alla gestione dei flussi informative |



| | |
|--|--|
| | Collaborare alla gestione amministrativa |
|--|--|

Titolo/denominazione del percorso: Addetto contabilità

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili |
| | Collaborare alla gestione amministrativa |

Titolo/denominazione del percorso: Addetto vendite

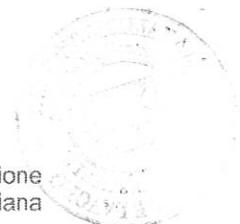
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Contribuire al funzionamento del punto vendita |
| | Partecipare al processo di vendita |
| | Curare la presentazione delle merci |

Titolo/denominazione del percorso: Addetto magazzino e logistica

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Collaborare alla gestione del magazzino |
| | Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio |
| | Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita |

Titolo/denominazione del percorso: Operatore specializzato in paghe e contributi

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Collaborare alla gestione amministrativa del personale |



| | |
|--|--|
| | Individuare gli aspetti principali del rapporto di lavoro in relazione alla normativa di riferimento |
|--|--|

Titolo/denominazione del percorso: Animatore socio-educativo

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Analizzare il contesto socio- educativo |
| | Progettare gli interventi di animazione e di partecipazione sociale |
| | Gestire progetti, eventi e azioni di animazione socio-educativa |

Titolo/denominazione del percorso: Assistente alla struttura educativa

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni |
| | Interagire con l'utenza e le altre figure professionali |

Titolo/denominazione del percorso: Assistente familiare

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari |
| | Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali |

Titolo/denominazione del percorso: Operatore informatico di risorse web

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Utilizzare l'ambiente operative |
| | Utilizzare le risorse del Web |

Titolo/denominazione del percorso: Operatore del benessere Estetica

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare |
| | Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso |
| | Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria |
| | Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente |
| | Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio |

Titolo/denominazione del percorso: Addetto panificatore pasticciere

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute |
| | Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico- sanitarie |

Titolo/denominazione del percorso: Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali |
| | Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme 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 |
| | Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo |
| | Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali |
| | Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo |
| | Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini |

Titolo/denominazione del percorso: Operatore del benessere Acconciatura

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base |
| | Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso |
| | Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria |
| | Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente |
| | Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio |

Titolo/denominazione del percorso: Acconciatore

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio |
| | Gestire i trattamenti e i servizi |
| | Gestire attività funzionali al servizio |



Titolo/denominazione del percorso: Estetista

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio |
| | Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle |
| | Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare |
| | Gestire i processi di trattamento estetico |
| | Organizzare attività funzionali al servizio |

Titolo/denominazione del percorso: Sommelier

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef |
| | Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini |
| | Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente |

Titolo/denominazione del percorso: Collaboratore di cucina

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti |

Titolo/denominazione del percorso: Collaboratore di sala e bar

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni |
| | Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico- sanitarie vigenti |
| | Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti |

Titolo/denominazione del percorso: Animatore servizi all'infanzia

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Soddisfare i bisogni primari del bambino |
| | Garantire la sicurezza del bambino |
| | Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educative |
| | Individuare attività ludiche e di animazione |
| | Progettare attività ludiche e di animazione |

Titolo/denominazione del percorso: Assistente di studio odontoiatrico

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni |
| | Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard |
| | Assistenza all'odontoiatra |
| | Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile |

Titolo/denominazione del percorso: Interprete in lingua dei segni italiana (LIS)

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
|--|---|

| | |
|--|--|
| | Diagnosticare l'interazione comunicativa |
| | Effettuare la mediazione comunicativa |
| | Effettuare l'interpretazione linguistica |
| | Effettuare la mediazione relazionale |

o Titolo/denominazione del percorso: **Mediatore Interculturale**

| | |
|--|---|
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
| | Analizzare i bisogni e le risorse del cittadino straniero e il contesto di intervento |
| | Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo |
| | Realizzare interventi di mediazione tra il cittadino straniero e i diversi contesti di riferimento, facilitando lo scambio tra immigrato e operatori, servizi, istituzioni, imprese del territorio di riferimento |
| | Progettare interventi di orientamento e percorsi di integrazione interculturale nei differenti contesti di vita |

Titolo/denominazione del percorso: **Tecnico Iperbarico in area clinica**

| | |
|--|--|
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
| | Riconoscere le principali situazioni di rischio potenziali in ambiente iperbarico |
| | Valutare il corretto funzionamento della camera iperbarica e dei sistemi ausiliari e rilevarne eventuali anomalie |
| | Determinare l'impostazione dei parametri richiesti per l'esecuzione delle procedure di pressurizzazione degli ambienti |
| | Cogliere le indicazioni degli utenti e tradurli in elementi utili a valutare l'efficacia del trattamento |

Titolo/denominazione del percorso: **Operaio edile polivalente**

| | |
|--|---|
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|

| | |
|--|--|
| | Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza |
| | Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento |
| | Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza specifiche di settore |
| | Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità e di sicurezza |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto impianti elettrici civili**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico |
| | Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali |
| | 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 |

Titolo/denominazione del percorso: **Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi**

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|--|
| | Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale |
| | Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonchè l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi |
| | Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole |

Titolo/denominazione del percorso: Conduttore impresa agricola

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti |
| | Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti nell'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente |
| | Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti |
| | Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta |

Titolo/denominazione del percorso: Addetto banconiere - Gastronomia

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Preparare alimenti di origine animale e vegetale |
| | Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene |
| | Curare la presentazione delle merci |
| | Collaborare al funzionamento del punto vendita |

Titolo/denominazione del percorso: Operatore specializzato pasticceria

| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
|--|---|
| | Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute |
| | Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso |

| | |
|--|---|
| | Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali |
| | Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie |
| | Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti |
| | Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising |

Titolo/denominazione del percorso: Operatore informatico su dispositivi e reti

| | |
|--|---|
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
| | Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti |

Titolo/denominazione del percorso: Panificatore

| | |
|--|---|
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
| | Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro |
| | Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare |
| | Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo |
| | Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio |

Titolo/denominazione del percorso: Truccatore artistico (Make up artist)

| | |
|--|---|
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
| | Organizzare l'attività e la prestazione professionale; |

| | |
|--|---|
| | Sviluppare l'offerta di servizi; |
| | Gestire la relazione con il sistema cliente; |
| | Sviluppare il progetto di trucco artistico; |
| | Realizzare interventi di trucco artistico; |
| | Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro; |
| | Valutare l'erogazione del servizio. |

Titolo/denominazione del percorso: Operaio edile polivalente – Bioedilizia

| | |
|--|---|
| | Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo |
| | Realizzare interventi di costruzione e riqualificazione con materiali naturali e tecniche sostenibili, nel rispetto delle norme di sicurezza e di qualità specifiche di settore e degli standard ambientali richiesti |

Moduli riferiti alle competenze trasversali

| | |
|--|---|
| | Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie |
| | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro |
| | Alfabetizzazione informatica |
| | Lingua straniera |

Personale non docente:

| | |
|--|--------------------------|
| | Coordinatore |
| | Tutor |
| | Operatore di segreteria |
| | Operatore amministrativo |
| | Operatore ausiliare |

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. 768 del 30/07/2021 alla pag. ___;
 - di essere inserito all'interno del Registro dei Formatori di cui al DA n 21 del 04/02/2022 e succ.;
 - Di essere dipendente pubblico;
 - Di non essere dipendente pubblico;
- 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 _____



| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |

- (solo per i candidati docenti) esperienza didattica e quindi di rientrare nella fascia ...; le esperienze didattiche, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

| Esperienza didattica | Durata dal / al | Durata (in n. mesi) |
|----------------------|-----------------|---------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Luogo e data _____

Firma _____

(allegare fotocopia del documento di identità)

Ai sensi del D.l.vo 196 del 30/06/2003, I dati forniti dal sottoscritto dovranno essere trattati, dall'ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL per le finalità connesse alla valutazione della candidature e all'eventuale contrattualizzazione, per cui la dichiarazione stessa viene resa e per gli eventuali successivi adempimenti di competenza. Mi riservo la facoltà di esercitare in qualunque momento i diritti di cui all'art. 13 della legge stessa.

Luogo e data _____

Firma del candidato _____