

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 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 _____