

PERSONALE DOCENTE			
“Percorsi leFP prima annualità anno scolastico formativo 2025-2026 sistema ordinario e duale”			
Assi culturali	Selezionare con una X	Discipline	Requisiti
Area Competenze di Base			
Asse dei linguaggi		Italiano	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.
		Comunicazione	
		Inglese	
Asse matematico		Matematica	
		Geometria	
Asse scientifico tecnologico		Sviluppo sostenibile ambientale	
		Scienze integrate (biologia-fisica-chimica)	
		Scienze motorie	
		Informatica e competenze digitali	
Asse storico-sociale, cittadinanza e geografia		Orientamento	
		Economia	
		Storia	
		Religione/Attività alternative	
		Carta dei diritti fondamentali dell'UE	
		Pari opportunità e non discriminazione	
		Sviluppo sostenibile sociale	
		Diritto	
		Docente di sostegno all'utenza svantaggiata	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.
Area Competenze Professionalizzanti			
Professionalizzanti		Sicurezza, prevenzione ed igiene sul 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.
		Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	
		Tecniche di intervista	
		Gestione e promozione dell'esercizio	
		Strumenti e modalità di pagamento	

		Pianificazione delle fasi di lavoro	
		Utilizzo e manutenzione di strumenti e attrezzature	
		I documenti contabili	
COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere: Acconciatura, Estetica			
		Tricologia	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.
		Cosmetologia	
		Dermatologia	
		Tecniche professionali deterzione	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, accompagnato da una esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza, adeguatamente documentata.
		Tecniche professionali colorazione e decolorazione	
		Tecniche professionali acconciatura	
		Tecniche professionali taglio	
		Tecniche professionali manicure e pedicure	
		Tecniche professionali massaggio	
		Tecniche professionali trattamenti corpo	
		Tecniche professionali trattamenti viso	
		Tecniche professionali make up trucco	
Professionalizzanti	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Ristorazione		
		Merceologia alimentare	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.
		Stoccaggio materie prime e semilavorati	
		Conservazione materie prime e semilavorati	
		Preparazione primi piatti	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, accompagnato da una esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza, adeguatamente documentata.
		Preparazione secondi piatti	
		Allestimento preparazione piatti	
		Tecniche di cottura	

		Preparazione antipasti	
		Preparazione materie prime e semilavorati	
Professionalizzanti	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Riparazione dei veicoli a motore - Manutenzione e riparazione delle parti e dei sistemi meccanici ed elettronici		
		Accoglienza e assistenza al cliente	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, accompagnato da una esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza, adeguatamente documentata.
		Diagnostica	
		Elettrotecnica	
		Laboratorio meccanica	
		Tecnologia auto	
		Impiantistica	
		Sistema di sicurezza e assistenza	

PERSONALE DOCENTE			
"Percorsi leFP seconda e terza e annualità anno scolastico formativo 2025-2026 sistema ordinario e duale"			
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.
		Lingua inglese	
Asse matematico		Matematica	
Asse scientifico-tecnologico		Scienze integrate (chimica e biologia)	
		Scienze degli alimenti	
		Ecologia e sviluppo sostenibile	
		Scienze motorie e sportive	
		Storia	

Asse storico- sociale, cittadinanza e geografia		Diritto Economia	
		RC o attività alternative etica	
		Pari opportunità ed educazione all’intercultura	
		Docente di sostegno all’utenza svantaggiata	
Area Competenze Professionalizzanti			
Professionalizzanti		Orientamento, bilancio delle competenze e spendibilità della professione	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.
		Arti visive	
		Sicurezza, prevenzione ed igiene sul lavoro	
		Informatica e competenze digitali	
	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere: Acconciatura, Estetica		
		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.
		Tricologia dermatologia	
		Tecniche professionali – Colorazione e decolorazione	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, accompagnato da una esperienza lavorativa almeno quinquennale nell’area di competenza, adeguatamente documentata.
		Tecniche professionali – Taglio	
		Tecniche professionali – Detersione	
		Tecniche professionali – Manicure e pedicure	
		Tecniche professionali -Trattamenti corpo	
		Tecniche professionali – Make up trucco	
		Tecniche professionali - Massaggio	
		Alternanza Simulata	

COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Ristorazione		
	Approvvigionamento stoccaggio e conservazione materie prime e semilavorati	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.
	Igiene agroalimentare	
	Preparazione primi piatti	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, accompagnato da una esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza, adeguatamente documentata.
	Preparazione secondi piatti	
	Preparazione antipasti	

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 iscritto all'Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii. Estremi ricevuta prot. ____ data ____/____/____;



- ☐ 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 _____