

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

Sezione: Reinserimento occupazionale (P1) – Upskilling (P2) – Reskilling (P3)	
Selezionare con una X	Modulo:
	Competenze informatiche e digitali
	Competenze linguistiche – lingua inglese
	Competenze green
	Sicurezza, prevenzione ed igiene sul luogo di lavoro

Sezione: Reskilling (P3)	
Selezionare con una X	Percorso/Modulo
	ACCONCIATORE-Gestire attività funzionali al servizio
	ACCONCIATORE-Gestire i trattamenti e i servizi
	ACCONCIATORE-Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio
	ACCONCIATURA-Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base
	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari
	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi
	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti
	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA-Organizzare le fasi dell'intervento
	ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO A-Gestire le emergenze
	ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO A-Intervenire in caso di emergenza
	ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO B, C-Gestire le emergenze
	ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO NEI LUOGHI DI LAVORO - AZIENDE GRUPPO B, C-Intervenire in caso di emergenza
	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi
	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole
	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-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
	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI-Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali
	ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE-Collaborare alla gestione amministrativa
	ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE-Collaborare alla gestione dei flussi informativi
	ADDETTO BANCONIERE-Collaborare al funzionamento del punto vendita
	ADDETTO BANCONIERE-Curare la presentazione delle merci

	ADDETTO BANCONIERE-Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene
	ADDETTO CONTABILITÀ-Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili
	ADDETTO CONTABILITÀ-Collaborare alla gestione amministrativa
	ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Eseguire la restituzione grafica di elaborati bidimensionali
	ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Eseguire la restituzione grafica di elaborati tridimensionali
	ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Realizzare un disegno tecnico secondo la normativa di riferimento
	ADDETTO ELABORAZIONE DISEGNI CON STRUMENTI CAD-Stampare gli elaborati grafici
	ADDETTO GELATERIA -Confezionare e vendere il prodotto in base alle richieste del cliente
	ADDETTO GELATERIA -Effettuare le operazioni di conservazione, stoccaggio e preparazione dei prodotti di gelateria in conformità alle norme igienico-sanitarie
	ADDETTO GELATERIA -Pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute
	ADDETTO GELATERIA -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
	ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI-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
	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio
	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita
	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA-Collaborare alla gestione del magazzino
	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE-Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
	ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE-Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie
	ADDETTO VENDITE-Contribuire al funzionamento del punto vendita
	ADDETTO VENDITE-Curare la presentazione delle merci
	ADDETTO VENDITE-Partecipare al processo di vendita
	ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Garantire la sicurezza del bambino
	ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Individuare attività ludiche e di animazione
	ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Progettare attività ludiche e di animazione
	ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi
	ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA-Soddisfare i bisogni primari del bambino
	ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO-Analizzare il contesto socio-educativo
	ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO-Gestire progetti, eventi e azioni di animazione socio-educativa
	ANIMATORE SOCIO-EDUCATIVO-Progettare gli interventi di animazione e di partecipazione sociale
	ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento
	ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-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
	ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-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.)
	ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI-Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento
	ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA-Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni
	ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA-Interagire con l'utenza e le altre figure professionali
	ASSISTENTE FAMILIARE-Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari
	ASSISTENTE FAMILIARE-Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali
	COLLABORATORE DI CUCINA-Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
	COLLABORATORE DI CUCINA-Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
	COLLABORATORE DI SALA E BAR-Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
	COLLABORATORE DI SALA E BAR-Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
	COLLABORATORE DI SALA E BAR-Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
	COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Attivare processi collaborativi e di cittadinanza attiva attraverso le tecnologie digitali
	COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Attivare processi di self-empowerment in ambito digitale
	COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Gestire dati, informazioni e contenuti digitali
	COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Interagire e condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali
	COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Proteggere dispositivi, dati personali e la privacy
	COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali
	COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI-Sviluppare contenuti digitali
	DISEGNATORE PROGETTISTA CON SISTEMI CAD-Analizzare l'idea progetto per contestualizzare soluzioni di fattibilità
	DISEGNATORE PROGETTISTA CON SISTEMI CAD-Produrre il materiale tecnico relativo al progetto
	DISEGNATORE PROGETTISTA CON SISTEMI CAD-Realizzare il progetto esecutivo per la realizzazione del prodotto
	ESTETICA-Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare
	ESTETISTA-Gestire i processi di trattamento estetico
	ESTETISTA-Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle
	ESTETISTA-Organizzare attività funzionali al servizio
	ESTETISTA-Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio
	ESTETISTA-Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare
	GASTRONOMIA-Preparare alimenti di origine animale e vegetale
	INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Diagnosticare l'interazione comunicativa
	INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Effettuare l'interpretazione linguistica
	INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Effettuare la mediazione comunicativa
	INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)-Effettuare la mediazione relazionale

	LINGUA INGLESE - LIVELLO ELEMENTARE A2-Comprendere una comunicazione in lingua inglese - Livello ELEMENTARE A2
	LINGUA INGLESE - LIVELLO ELEMENTARE A2-Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese - Livello ELEMENTARE A2
	LINGUA INGLESE - LIVELLO PRE-INTERMEDIO B1-Comprendere una comunicazione in lingua inglese - Livello PRE-INTERMEDIO B1
	LINGUA INGLESE - LIVELLO PRE-INTERMEDIO B1-Gestire una comunicazione scritta/orale in lingua inglese - Livello PRE-INTERMEDIO B1
	LUDOTECARIO-Analizzare i contesti di intervento ludico
	LUDOTECARIO-Gestire attività di laboratorio ludico
	LUDOTECARIO-Gestire attività ludiche in funzione del target di utenza
	LUDOTECARIO-Progettare l'intervento ludico in funzione del target di utenza
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine
	OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica
	OPERATORE AMMINISTRATIVO-SEGRETARIALE-Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativocontabili
	OPERATORE CAD-Interpretare dati e informazioni per la restituzione grafica di elaborati bidimensionali
	OPERATORE CAD-Realizzare elaborati grafici tridimensionali
	OPERATORE CAD-Restituzione degli elaborati grafici
	OPERATORE DEL BENESSERE-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
	OPERATORE DEL BENESSERE-Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio

	OPERATORE DEL BENESSERE-Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
	OPERATORE DEL BENESSERE-Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente
	OPERATORE DEL BENESSERE-Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di
	OPERATORE DEL BENESSERE-Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria
	OPERATORE DEL BENESSERE-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-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
	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE-Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti
	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc) e del sistema di relazioni
	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene
	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene
	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazione sulla base degli standard prefissati di processo
	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
	OPERATORE GRAFICO-Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute, del risultato atteso
	OPERATORE GRAFICO-Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o delle indicazioni di appoggio del progetto grafico e del sistema di relazioni
	OPERATORE GRAFICO-Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione
	OPERATORE GRAFICO-Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
	OPERATORE GRAFICO-Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
	OPERATORE GRAFICO-Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti
	OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB-Utilizzare l'ambiente operativo
	OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB-Utilizzare le risorse del Web

	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari
	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia
	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Gestire dinamiche di relazione d'aiuto
	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE-Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali
	ORIENTAMENTO-Sviluppare il proprio progetto formativo, di vita personale e professionale, in rapporto alle proprie risorse ed orizzonti valoriali e ai vincoli ed opportunità del contesto
	ORIENTATORE-Gestire la relazione di sostegno all'inserimento occupazionale
	ORIENTATORE-Gestire la relazione in contesti di consulenza orientativa
	ORIENTATORE-Gestire la relazione in contesti di formazione orientativa
	ORIENTATORE-Gestire la relazione in contesti di informazione orientativa
	PANIFICATORE-Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
	PANIFICATORE-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
	PANIFICATORE-Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
	PANIFICATORE-Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio
	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)-Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)-Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo
	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)-Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali
	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)-Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini
	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)-Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)-Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali
	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)-Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo
	SOMMELIER-Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini
	SOMMELIER-Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente
	SOMMELIER-Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef
	TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro;
	TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Gestire la relazione con il sistema cliente;
	TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Organizzare l'attività e la prestazione professionale;
	TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Realizzare interventi di trucco artistico;
	TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Sviluppare l'offerta di servizi;
	TRUCCATORE ARTISTICO (MAKE UP ARTIST)-Valutare l'erogazione del servizio.

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
- di appartenere almeno alla fascia B prevista dall'avviso 6/2025;

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 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 _____