



Repubblica Italiana



Regione Siciliana



Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



Garanzia Occupabilità Lavoratori

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)

Programma “Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori – GOL”- Avviso pubblico n. 3/2022 per l’attuazione del Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL) da finanziare nell’ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 “Inclusione e coesione”, Componente 1 “ Politiche per il Lavoro”, Riforma 1.1 “Politiche Attive del Lavoro e Formazione”, finanziato dall’Unione europea – Next Generation EU - Aggiornamento del Catalogo regionale dell’offerta formativa per la realizzazione di percorsi formativi upskilling e reskilling mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia attraverso il reinserimento lavorativo, l’aggiornamento e la riqualificazione dei lavoratori lontani dal mercato del lavoro.



CENTRO STUDI AURORA ETS
ASSOCIAZIONE

PROGETTO “RESTART” ID 317
BANDO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE
SEDE DEI PERCORSI **BAGHERIA** (PA)

ALLEGATO A
DOMANDA DI CANDIDATURA

All’Ente ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA

Il/La Sottoscritto/a _____ nato/a _____ Il _____
e residente in _____ CAP _____ Via _____ n. _____
Tel. n. _____ Cell. _____ Codice Fiscale _____
e-mail _____

Presenta domanda di candidatura per i seguenti moduli/competenze e conoscenze
(BARRARE CON X LE CASELLE DELLE CONOSCENZE ESSENZIALI PER LE QUALI SI PRESENTA LA CANDIDATURA)

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Tecniche di comunicazione 40 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione
Tecniche di archiviazione 40 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di archiviazione
Corrispondenza commerciale 40 h	<input type="checkbox"/> Corrispondenza commerciale
Tecniche e strumenti di segreteria 75 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di segreteria

Funzionalità del software applicativo d'ufficio 60 h	<input type="checkbox"/> Funzionalità del software applicativo d'ufficio
Elementi di tecnica commerciale 60 h	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale
Strumenti di incasso e pagamento 40 h	<input type="checkbox"/> Strumenti di incasso e pagamento
Elementi di organizzazione aziendale 65 h	<input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione aziendale
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 16 h	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Lingua inglese 24 h	<input type="checkbox"/> Lingua inglese

COLLABORATORE DI CUCINA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Pianificazione e cicli di lavoro del processo ristorativo 20 h	<input type="checkbox"/> Principali terminologie tecniche di settore <input type="checkbox"/> Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione
Tecniche di comunicazione organizzativa 18 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa
Strumenti ed attrezzature 18 h	<input type="checkbox"/> Attrezzature di servizio
Normative e dispositivi igienico-sanitari nel settore ristorativo ed HACCP 18 h	<input type="checkbox"/> Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti <input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
Elementi di gastronomia 30 h	<input type="checkbox"/> Elementi di gastronomia
Elementi di merceologia 30 h	<input type="checkbox"/> Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
Standard di qualità dei prodotti alimentari 16 h	<input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina <input type="checkbox"/> Utensili per la preparazione dei cibi
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina 200 h	<input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina <input type="checkbox"/> Utensili per la preparazione dei cibi
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 16 h	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica

Lingua inglese 24 h	<input type="checkbox"/> Lingua inglese
------------------------	---

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Architettura e componenti hardware e software del sistema 30 h	<input type="checkbox"/> Architettura e componenti hardware e software del sistema
Funzionalità dell'ambiente operativo 20 h	<input type="checkbox"/> Funzionalità dell'ambiente operativo
Trattamento testi per il web 50 h	<input type="checkbox"/> Trattamento testi per il web <input type="checkbox"/> Software per il trattamento dati
Elementi di comunicazione mediale 30 h	<input type="checkbox"/> Elementi di comunicazione mediale
Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete 35	<input type="checkbox"/> Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete <input type="checkbox"/> Introduzione alle reti
Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud 30 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud
Web application 100 h	<input type="checkbox"/> Web application
Tutela e sicurezza dei dati in rete 25 h	<input type="checkbox"/> Tutela e sicurezza dei dati in rete
Social network 30 h	<input type="checkbox"/> Social network
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 16 h	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Lingua inglese 24 h	<input type="checkbox"/> Lingua inglese

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
tipologie di macchinari e attrezzature 20 h	<input type="checkbox"/> Attrezzature di servizio <input type="checkbox"/> Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature
Normative di igiene e HACCP 20 h	<input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene e HACCP <input type="checkbox"/> Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro
Tecniche di comunicazione organizzativa 20 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare 30 h	<input type="checkbox"/> Elementi di gastronomia e merceologia alimentare
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura 265 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione

	<input type="checkbox"/> Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
Elementi di dietetica 25 h	<input type="checkbox"/> Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche
Standard di qualità dei prodotti da forno 20h	<input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti da forno
Tecnologie e metodi di stoccaggio 25 h	<input type="checkbox"/> Tecnologie e metodi di stoccaggio
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 16 h	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Lingua inglese 24 h	<input type="checkbox"/> Lingua inglese

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Tipologia di strutture, strumenti e macchinari 20 h	<input type="checkbox"/> Tipologia di strutture, strumenti e macchinari <input type="checkbox"/> Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari
Tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro 25 h	<input type="checkbox"/> I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro
Elementi di agronomia, botanica e fitopatologia 40 h	<input type="checkbox"/> Elementi di agronomia <input type="checkbox"/> Elementi di botanica <input type="checkbox"/> Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria
Tecniche di lavorazione e coltivazione orti e frutteti 140 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di lavorazione del terreno <input type="checkbox"/> Tecniche di coltivazione
Tecniche di compostaggio 25 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di compostaggio
Tecniche di raccolta e conservazione 30 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di raccolta e conservazione <input type="checkbox"/> Tecniche di conservazione e distribuzione
Tecniche di coltivazione, allestimento e manutenzione aree verdi 140 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto <input type="checkbox"/> Tecniche di preparazione delle piante e del terreno <input type="checkbox"/> Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 16 h	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro

Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Lingua inglese 24 h	<input type="checkbox"/> Lingua inglese

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Igiene ambientale, alimentare e degli strumenti delle attività didattiche 40 h	<input type="checkbox"/> Elementi di igiene ambientale e alimentare <input type="checkbox"/> Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche
Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia 12 h	<input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia
Elementi di primo soccorso 16 h	<input type="checkbox"/> Elementi di primo soccorso <input type="checkbox"/> Normative relative alla prevenzione e sicurezza
Cenni di psicologia dell'età evolutiva 35 h	<input type="checkbox"/> Cenni di psicologia dell'età evolutiva
Elementi di puericultura 25 h	<input type="checkbox"/> Tipologia di utenza <input type="checkbox"/> Elementi di attività ludiche <input type="checkbox"/> Elementi di puericultura e igiene
Principi e tecniche della comunicazione 20 h	<input type="checkbox"/> Principi e tecniche della comunicazione
Etica e deontologia professionale 14 h	<input type="checkbox"/> Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa <input type="checkbox"/> Deontologia professionale
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica

ASSISTENTE FAMILIARE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Elementi di osservazione e comunicazione 15 h	<input type="checkbox"/> Elementi di osservazione e comunicazione
I bisogni primari: tecniche di base 30 h	<input type="checkbox"/> I bisogni primari: tecniche di base
Tecniche di mobilitazione 40 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di mobilitazione
Elementi di primo soccorso 12 h	<input type="checkbox"/> Elementi di primo soccorso
Elementi di igiene personale ed ambientale 15 h	<input type="checkbox"/> Elementi di igiene personale ed ambientale <input type="checkbox"/> Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative 22 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative

Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci 20 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico 24 h	<input type="checkbox"/> Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
Preparazione dei pasti ed elementi di igiene alimentare 12 h	<input type="checkbox"/> elementi di igiene alimentare <input type="checkbox"/> Preparazione dei pasti
Prevenzione degli incidenti domestici	<input type="checkbox"/> Prevenzione degli incidenti domestici
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica

OPERATORE DELLE CONFEZIONI - SARTE CONFEZIONISTA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Il figurino di moda 50 h	<input type="checkbox"/> Il figurino di moda
Merceologia tessile 25 h	<input type="checkbox"/> Merceologia tessile
Progettazione ed esecuzione del cartamodello 50 h	<input type="checkbox"/> Laboratorio di modello <input type="checkbox"/> Correzioni e sdifettamenti
Tecniche di piazzamento e taglio 70 h	<input type="checkbox"/> Laboratorio piazzamenti <input type="checkbox"/> Tecnologie di sala taglio
Tecniche di confezionamento 100 h	<input type="checkbox"/> Laboratorio di confezione <input type="checkbox"/> Elementi di sicurezza
Tecniche di pinzatura, rammendo e controllo qualità 50 h	<input type="checkbox"/> Classificazione dei difetti <input type="checkbox"/> Classificazione dei difetti <input type="checkbox"/> Le procedure per il controllo qualità <input type="checkbox"/> Perfezionamento al rammendo industriale
Tecniche di ricamo classico e innovativo 75 h	<input type="checkbox"/> Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo <input type="checkbox"/> Composizione e scelta del disegno per il ricamo
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 16 h	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica
Lingua inglese 24 h	<input type="checkbox"/> Lingua inglese

TECNOLOGIE INFORMATICHE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Funzioni di base di un sistema di elaborazione ORE 30	<input type="checkbox"/> Fondamenti della tecnologia dell'informazione <input type="checkbox"/> Funzioni di base del sistema operativo
Elaborazione testi 40 h	<input type="checkbox"/> Principi di elaborazione testi
Elementi di un foglio elettronico 30 h	<input type="checkbox"/> Elementi di un foglio elettronico

COMPETENZE DIGITALI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Interazione e cloud computing 50 h	<input type="checkbox"/> Tecniche di cloud computing
Netiquette 15 h	<input type="checkbox"/> Elementi di netiquette
Cittadinanza ed identità digitale 35 h	<input type="checkbox"/> Elementi di cittadinanza digitale <input type="checkbox"/> Concetti di sicurezza, trattamento dell'identità digitale <input type="checkbox"/> Disposizioni aziendali in materia di privacy

A TAL FINE DICHIARA:

Consapevole delle responsabilità civili e penali quale ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000, cui va incontro in caso di false dichiarazioni:

Di essere appartenente all'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE "AI SENSI DELL'ART.15 DELLA LEGGE REGIONALE N.23 DEL 2019 E DELL' ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018

Di essere già inserito nel REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.

Di NON essere inserito in nessuna delle categorie sopraccitate

di aver preso visione del Bando per il reclutamento e di accettarne quanto ivi contenuto;

- di aver preso visione integrale, in riferimento al Trattamento dei dati personali, dell'INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS. 196/2003 E DEGLI ARTICOLI 13 E 14 DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679 (Allegato A.1) e di essere consapevole che la mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dare corso alla procedura di reclutamento in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal Bando
- di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri della Unione Europea;
- di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico;
- di essere nel seguente stato occupazionale

- di essere in possesso del seguente titolo di studio.....
- che l'indirizzo al quale recapitare eventuali comunicazioni è quello della residenza e quello dell'e-mail;
- di comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione di quanto dichiarato nella presente domanda;
- che i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;
- che le informazioni indicate nel curriculum vitae allegato sono veritieri;
- di possedere i requisiti di cui sopra citato avviso.
- di allegare alla presente:

Curriculum Vitae in formato Europeo, datato e firmato con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi della D.Lgs. 30.6.2003 n.196, e del GDPR 679/16- "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

- Copia del titolo di studio;
- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale
- Allegato B – Dichiarazione dei titoli posseduti

Luogo e Data _____

Firma Leggibile

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

Il sottoscritto, presa visione integrale dell'Informativa sul trattamento dei dati personali (Allegato A.1) autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/e degli art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 GDPR 2016/679

Luogo e data _____

Firma Leggibile
