



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 - SARTO 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 sopracitato 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
