



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 BARCELLONA POZZO DI GOTTO (ME)**

**ALLEGATO A**  
**DOMANDA DI CANDIDATURA**

All’Ente ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA ETS

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

## 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 35h	<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 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 12h	<input type="checkbox"/> Prevenzione degli incidenti domestici
Alfabetizzazione informatica 40 h	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica

## 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 sopracitate

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

\_\_\_\_\_