

## Allegato A

### ATTO DI CANDIDATURA - PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/FORMATORE

**Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027 (CCI -2021IT05SFR014) approvato con decisione di esecuzione C (2022) 6184 del 25/08/2022**

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE E DELL'ATTO DI NOTORIETA'  
(ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e residente a \_\_\_\_\_ in Via \_\_\_\_\_, C.F. \_\_\_\_\_, consapevole delle conseguenze penali in caso di falsa dichiarazione e della decadenza da eventuali benefici ottenuti, così come previsto dagli articoli 75 e 76 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa e degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii., con la presente autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del D.Lgs 196/2003 del 30 giugno 2003 e ss.mm.ii.

#### CHIEDE

Di partecipare al bando di reclutamento di personale docente nell'ambito dell'Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia del PR Sicilia FSE 2021-2027  
Per i seguenti corsi e moduli (contrassegnare con una X)

Candidatura	Area Professionale	Profilo	CODICE	Durata in ore
	SERVIZI ALLA PERSONA	Assistente alla struttura educativa	CS 2925 ED 5820	244
	SERVIZI ALLA PERSONA	Assistente familiare	CS 2926 ED 5821	234
	Servizi commerciali	Addetto magazzino e logistica	CS 2930 ED 5825	354
	TURISMO E SPORT	Collaboratore di cucina	CS 2932 ED 5827	354
	TURISMO E SPORT	Collaboratore sala e bar	CS 2933 ED 5828	354
	TURISMO E SPORT	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	CS 2934 ED 5838	414

#### Titolo del modulo/i

Corso: Assistente alla struttura educativa Sede RAGUSA - Via Teocrito, 14/16	
Moduli da assegnare	
Elementi di igiene ambientale e alimentare	12
Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche	18
Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia	18
Elementi di primo soccorso	24

Normative relative alla prevenzione e sicurezza	6
Cenni di psicologia dell'età evolutiva	12
Tipologia di utenza	6
Elementi di attività ludiche	30
Elementi di puericultura e igiene	28
Principi e tecniche della comunicazione	12
Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa	12
Deontologia professionale	12
Igiene e sicurezza	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua Inglese	30
<b>TOTALE</b>	<b>244</b>

<b>Corso: Assistente familiare</b> <b>Sede RAGUSA - Via Teocrito, 14/16</b>	
<b>Moduli da assegnare</b>	
Elementi di osservazione e comunicazione	12
I bisogni primari: tecniche di base	12
Sicurezza e prevenzione	12
Tecniche di mobilitazione	30
Elementi di primo soccorso	12
Elementi di igiene personale	12
Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	12
Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	6
Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	6
Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	12
Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	12
Preparazione dei pasti	24
Prevenzione degli incidenti domestici	12
Elementi di igiene alimentare	6
Igiene e sicurezza	12

Alfabetizzazione informatica	12
Lingua Inglese	30
<b>TOTALE</b>	<b>234</b>

<b>Corso: Addetto Magazzino e Logistica</b> <b>Sede RAGUSA - Via Teocrito, 14/16</b>	
<b>Moduli da assegnare</b>	
Elementi di merceologia	18
Elementi di approvvigionamento e logistica	30
Tecniche di gestione del magazzino	36
Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	30
Procedure di ricevimento	30
Elementi di stoccaggio delle merci	90
Procedure di spedizione	66
Igiene e sicurezza	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua Inglese	30
<b>TOTALE</b>	<b>354</b>

<b>Corso: Collaboratore di cucina</b> <b>Sede RAGUSA - Via Teocrito, 14/16</b>	
<b>Moduli da assegnare</b>	
Attrezzature di servizio	12
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	12
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	12
Principali terminologie tecniche di settore	6
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12
Tecniche di comunicazione organizzativa	12
Tecniche di pianificazione	12
Elementi di gastronomia	42
Elementi di merceologia	42
Standard di qualità dei prodotti alimentari	30
Tecniche delle lavorazioni delle materie prime	90
Utensili per la preparazione dei cibi	18

Igiene e sicurezza	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua Inglese	30
Attrezzature di servizio	12
<b>TOTALE</b>	<b>354</b>

<b>Corso: Collaboratore di sala e bar Sede RAGUSA - Via Teocrito, 14/16</b>	
<b>Moduli da assegnare</b>	
Attrezzature di servizio	12
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	12
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	12
Principali terminologie tecniche di settore	6
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12
Tecniche di comunicazione organizzativa	12
Tecniche di pianificazione	12
Tecniche di comunicazione	24
Tecniche di servizio base ed avanzate	60
Tipologie di servizio banqueting	54
Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	12
Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	12
Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	12
Tecniche di servizio al tavolo	48
Modulo Igiene e sicurezza	12
Modulo Alfabetizzazione informatica	12
Modulo di lingua straniera	30
<b>TOTALE</b>	<b>354</b>

<b>Corso: Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative Sede RAGUSA - Via Teocrito, 14/16</b>	
<b>Moduli da assegnare</b>	
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	60
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	36
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	48

Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	30
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	30
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	24
Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	12
Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	42
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	54
Manutenzione ordinaria degli strumenti	24
Modulo Igiene e sicurezza	12
Modulo Alfabetizzazione informatica	12
Modulo di lingua straniera	30
<b>TOTALE</b>	<b>414</b>

A tal fine, consapevole delle conseguenze penali in caso di falsa dichiarazione e della decadenza da eventuali benefici ottenuti, così come previsto dagli articoli 75 e 76 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa e degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii., con la presente autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del D.Lgs 196/2003 del 30 giugno 2003 e ss.mm.ii.

#### DICHIARA

- Di essere in possesso della cittadinanza italiana o di Uno degli Stati membri dell'Unione europea;
  - Di essere iscritto alle liste elettorali di un comune dello stato di appartenenza o provenienza;
  - Di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
  - Di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'ar. 127, I comma lett. d), nelle posizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 Gennaio 1957 n°3;
  - Di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
  - Di non essere sottoposto alle misure di sicurezza o prevenzione ai sensi della legge n. 575 del 31/05/1965 e successive modifiche o non siano in corso procedimenti penali per reati di stampo mafiosi;
  - Di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- Di essere iscritto all'Albo degli operatori della formazione di cui all'art.5 della legge regionale 10 Luglio 2019 n.10
- Di essere iscritto al SARF nel registro Elenco dei formatori 2°livello di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

**Chiedo di eseguire il colloquio in remoto**

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Firma Leggibile  
\_\_\_\_\_

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000 – Allegare documento di identità)

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e e dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16- "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali" il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali per i fini connessi allo svolgimento delle procedure di selezione de quibus.

Firma Leggibile  
\_\_\_\_\_