







#### **AVVISO N. 8/2016**

## PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITA' IN SICILIA



## **ASSOCIAZIONE I.D.E.A.**

Via San Lorenzo, 291f – 90146 - PALERMO Tel. 091 2512308 - Fax 091 2512308

e-mail: assoidea@gmail.com

Progetto: ID 806 "IDEA GOURMET"

D.D.S. n.1669 del 07/12/2022

Codice CIP 2014.IT.05.SFOP.014.1.8.5.9.2.4/0919

Codice CUP G71J17000260009

Area Professionale/Sotto-area Professionale

TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI

Graduatoria D.D.G. n. <u>1159</u> del <u>26.09.2022</u>

# PROFILO PROFESSIONALE 3.1 FORMATORE









L'Associazione I.D.E.A., Ente accreditato presso la Regione Siciliana con DDG 396 01/10/2020 - C.I.R. AC5872

VISTO l'Avviso 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia;

VISTO il Vademecum FSE 2014-2010;

VISTA la graduatoria dei progetti ammessi a finanziamento a valere sull'Avviso n.8/2016 pubblicata con D.D.G. n. 1159 F.P. del 26/09/2022 pubblicato nella GURS n. 45 del 30/09/2022;

Visto il D.D.S N. 1669 del 07/12/2022 di finanziamento del progetto "IDEA GOURMET" ID 806:

Vista la L.R. 24/76 e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il DDG 966 del 19/03/2013 che regolamenta la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori;

Visto II D.A. n. 38/GAB del 11/10/2013 Decreto istitutivo dell'albo regionale del personale formatore e non formatore dei corsi di formazione assunto a tempo indeterminato;

Visto l'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della Formazione Professionale del 23/07/2018;

Visto la L.R. 10/2018 art. 5 (Disposizioni in materia di istruzione e formazione professionale) commi 1 e 2:

Visto la L.R. 23/2019 (Istituzione del sistema regionale della formazione professionale);

Visto il DDG n.337 del 24.05.2021 avente per oggetto l'approvazione delle procedure di selezione per il reclutamento del personale, avviso pubblico n.08/2016;

Visto il DDG 768 del 30.07.2021 relativo all'Aggiornamento dell'Albo Regionale degli operatori della formazione professionale, ai sensi dell'Art. 5, comma 6, della legge regionale 14 Dicembre 2019, n.23;

Vista l'Istituzione del Registro dei Formatori di cui al DA n 21 del 04/02/2022 e succ.

#### TUTTO CIÒ VISTO E CONSIDERATO

## **EMANA**

Il presente Bando per l'individuazione di personale docente e da impegnare nell'ambito del progetto "IDEA GOURMET" e, specificatamente, nella realizzazione delle attività formative dei corsi di seguito riportati nella Tabella "A":









#### TABELLA "A"

PROGETTO ID 806 "IDEA GOURMET "					
Id Corso	EDIZIONE	TITOLO CORSO	Sede Corsuale		
	ED2371	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Viale Garibaldi 2/Z , RIBERA		
CS1244	ED2530	Collaboratore polivalente nelle	Via Principe di Scalea 11 ,		
		strutture ricettive e ristorative	MUSSOMELI		
	ED2564	Collaboratore polivalente nelle	C.da Sotto Madonna snc		
		strutture ricettive e ristorative	BISACQUINO		
	ED2569	Collaboratore polivalente nelle	Viale P.pe Umberto 207		
		strutture ricettive e ristorative	CALTAGIRONE		
CS1330	ED2571	Collaboratore di cucina	Via San Lorenzo 291f , PALERMO		
	ED2572	Collaboratore di cucina	Viale Garibaldi 2/Z , RIBERA		

#### Art. 1 – PROCEDURA

Il presente bando è destinato prioritariamente, nel rispetto del proprio assetto organizzativo, al reclutamento di personale inserito nell'Albo Regionale dei formatori di cui alla Legge n. 24/1976 nel rispetto della L.R. 10/2018, art. 5 "Disposizioni in materia di istruzione e formazione professionale"; in mancanza di candidature con tale requisito, si procederà con l'assegnazione a personale appartenente al registro dei formatori e successivamente a personale esterno ad albo e a registro, con specifica esperienza e possesso dei titoli di adeguata qualificazione congruenti con il modulo/attività oggetto dell'eventuale incarico e da impegnare nell'ambito dell'Avviso Pubblico n.08/2016 per la realizzazione di percorsi formativi previsti nei progetti.

Ai candidati verrà richiesto, inoltre, di autocertificare che le qualifiche e le competenze, possedute e certificabili, siano coerenti con i moduli didattici ai quali si candidano per la docenza.

Il personale docente da reclutare, per ognuno dei corsi esplicitati nelle precedenti Tabella "A", è relativo ai moduli formativi di seguito riportati:









## TITOLO CORSO: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE

Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto	Esperienza professionale Richiesta in anni	Esperienza didattica Richiesta in anni	Fascia professio nale
MODULO 1 - Il lavoro di equipe	80		10	10	A
MODULO 2 - Relazione e comunicazione	60		10	10	A
MODULO 2 - Relazione e comunicazione	20		1	1	С
MODULO 3 - Relazione e privacy	50	Laurea /Diploma di scuola media	10	10	A
MODULO 3 - Relazione e privacy	20	secondaria di II grado/Qualifica Professionale pertinente con	1	1	С
MODULO 4 - Funzionalità e igiene della struttura ricettiva e ristorativa	60	specifica esperienza didattica e professionale inerente il modulo d'insegnamento	10	10	A
MODULO 4 - Funzionalità e igiene della struttura ricettiva e ristorativa	20		1	1	С
MODULO 5 - Funzionalità e decoro della struttura ricettiva e ristorativa	30		10	10	A
MODULO 5 - Funzionalità e decoro della struttura ricettiva e ristorativa	20		1	1	С
Sistemi di qualità aziendali	16		5	5	В
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro -	12	Laurea /Diploma di scuola media secondaria di II grado con	10	10	A
Alfabetizzazione informatica	32	specifica esperienza didattica e professionale inerente il modulo d'insegnamento	10	10	A









TITOLO CORSO: COLLABORATORE DI CUCINA					
Modulo	Ore	Titolo di studio richiesto	Esperienza professionale Richiesta in anni	Esperienza didattica Richiesta in anni	Fascia professio nale
MODULO 1 - Tecniche di pianificazione servizio ristorativo	60		10	10	A
MODULO 1 - Tecniche di pianificazione servizio ristorativo	30		1	1	С
MODULO 2 - Normativa sulla ristorazione	60	Laurea /Diploma di scuola media	10	10	A
MODULO 3 - Materie prime e semilavorati: standard di qualità	55	secondaria di II grado/Qualifica Professionale pertinente con specifica esperienza didattica e	10	10	A
MODULO 3 - Materie prime e semilavorati: standard di qualità	25	professionale inerente il modulo d'insegnamento	1	1	С
MODULO 4 - Materie prime e semilavorati: tecniche di lavorazione	56		10	10	A
MODULO 4 - Materie prime e semilavorati: tecniche di lavorazione	14		5	5	В
Sistemi di qualità aziendali	16		1	1	С
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro -	12	Laurea /Diploma di scuola media secondaria di II grado con	10	10	A
Alfabetizzazione informatica	32	specifica esperienza didattica e professionale inerente il modulo d'insegnamento	10	10	A

## Art. 2 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE

Sono ammessi alla selezione i candidati in possesso dei seguenti requisiti:

#### 1. Generali:

- Essere in possesso della cittadinanza italiana ovvero della cittadinanza di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- Godimento dei diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;









- Non essere stato destituito, dispensato o licenziato da un impiego per persistente insufficiente rendimento;
- Non essere stato destituito o licenziato da un impiego a seguito di procedimento disciplinare o di condanna penale ovvero non essere stato dichiarato decaduto da altro impiego per produzione di documenti falsi o viziati da invalidità insanabile, comportante l'interdizione dai pubblici uffici;

## 2. Specifici:

- Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza indicata nella precedente tabella, nonché a quanto previsto dal CCNL per il profilo di Formatore;
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza dichiarata, sulla base di quanto disposto con DDG 966 del 19/03/2013;
- Dichiarazione di appartenenza all'albo dei formatori di cui all'art. 14 L.R. n.24/1976 o in subordine al Registro dei Formatori di cui al DA n 21 del 04/02/2022 e succ.;
- Stato di occupazione.

Su eventuale richiesta dell'Ente, il possesso dell'esperienza professionale e didattica potrà essere attestata con esibizione di titoli, certificati, attestati di servizio e altra documentazione, in originale.









#### Art. 3 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Per partecipare alla selezione il candidato dovrà far pervenire, <u>entro e non oltre le ore 18:00 del 28/12/2022</u>, apposita domanda (allegato A) in busta chiusa, consegnata attraverso le seguenti modalità:

- brevi manu presso la sede sita in Palermo Via San Lorenzo n. 291F;
- mezzo PEC personale all'indirizzo pec: <u>assoidea@pcert.it</u>

L'esterno della busta o l'oggetto della pec dovrà contenere, oltre ai dati del mittente e del destinatario anche la seguente dicitura: "Avviso 08/2016 – personale docente Progetto "IDEA GOURMET" La domanda, redatta secondo il modello "allegato A - Domanda di partecipazione", allegata al presente bando è reperibile presso la sede dell'ente in Via San Lorenzo 291/F - Palermo o scaricabile dal sito <a href="https://www.assoidea.org">www.assoidea.org</a>.

A pena di esclusione, alla domanda dovrà essere allegata la seguente documentazione:

- Copia documento d'identità in corso di validità;
- Copia codice Fiscale;
- Curriculum Vitae in formato Europeo (o Europass) firmato in originale e datato, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000 con autocertificazione delle informazioni contenute e liberatoria al trattamento dei dati personali;
- Copia titolo di Studio o autocertificazione;
- Scheda di autovalutazione resa sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000 (allegato B);
- Dichiarazione esperienza professionale e didattica (allegato C);
- Altri titoli ed attestazioni.

Qualora la candidatura venga inoltrata tramite pec, la documentazione da allegare alla domanda di partecipazione dovrà essere in **formato PDF e in un unico file**.

Non saranno ammesse a valutazione le domande:

- pervenute oltre i termini previsti dal presente bando;
- pervenute con modalità differenti da quelle indicate;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica allegata al bando e scaricabile dal sito;
- incomplete o non corredate dalla documentazione richiesta;
- non firmate.

I Candidati che manifestano espressa disponibilità alla supplenza o sostituzione su più sedi corsuali, per esigenze didattiche dell'Ente, avranno priorità in fase di valutazione, l'eventuale successiva









indisponibilità sarà ritenuta causa di rescissione contrattuale.

#### Art. 4 - PROCEDURE DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata da parte di una Commissione appositamente nominata. La procedura selettiva si articolerà nelle seguenti fasi:

- controllo delle domande pervenute entro i termini tassativi di scadenza, della documentazione obbligatoria allegata e dei requisiti di ammissibilità;
- valutazione comparativa delle professionalità dei candidati che sarà effettuata sulla base della documentazione presentata. I punteggi così come da tabella sotto riportata devono essere dichiarati dai candidati e saranno verificati dalla commissione. La commissione potrà richiedere integrazioni o documentazione probatoria su quanto dichiarato dal candidato.

## Tabella attribuzione punteggi Personale docente

Descrizione titoli	Punteggio	Punteggio max
Qualifica professionale pertinente	2 punti	2
Diploma di scuola secondaria di secondo grado	3 punti	3
	per votazione laurea fino a 99 - 2 punti	
Laurea attinente con il modulo didattico per cui si candida	per votazione laurea da 100 a 105 - 5 punti	10
our or ouridiad	per votazione laurea da 106 a 110 e lode - 10 punti	
Possesso di altri titoli specifici attinenti presentati (master, abilitazione professionale, corsi di specializzazione, ecc.)	2 punti per ciascun titolo	10
	da 1 a 3 anni di esperienza maturata - 3 punti	
Esperienza professionale inerente al settore o alla materia di insegnamento a cui si	oltre i 3 anni e fino a 5 anni di esperienza maturata - 5 punti	40
concorre	oltre i 5 anni e fino a 10 anni di esperienza maturata - 7 punti	10
	oltre i 10 anni di esperienza maturata - 10 punti	
Esperienza didattica inerente al settore o alla materia di insegnamento a cui si	da 1 a 3 anni di esperienza maturata - 3 punti	40
concorre	oltre i 3 anni e fino a 5 anni di esperienza maturata - 5 punti	10









	Punteggio massimo	70
Iscrizione all'Albo dei formatori di cui alla LR 24/76	5 punti	5
Precedenti collaborazioni con l'Ente, in rapporto alle esperienze già realizzate e al grado di soddisfacimento e dai risultati conseguiti	10 punti	10
Disponibilità supplenza o sostituzione su più sedi corsuali	Manifestazione di disponibilità	10
	oltre i 5 anni e fino a 10 anni di esperienza maturata - 7 punti oltre i 10 anni di esperienza maturata - 10 punti	

Al termine della valutazione comparativa, la commissione deciderà se procedere ad eventuali colloqui individuali, in tal caso il calendario dei colloqui sarà pubblicato sul sito <a href="www.assoidea.org">www.assoidea.org</a>; la mancata presentazione al colloquio sarà considerata rinuncia alla candidatura.

Al colloquio saranno assegnati massimo punti 30.

Ultimate le procedure di selezione, la commissione, sulla base delle risultanze raccolte, redigerà la graduatoria, distinta per corso e per moduli formativi, che sarà pubblicata sul sito dell'Ente www.assoidea.org.

La pubblicazione sul sito ha valore di notifica agli interessati.

Eventuali ricorsi alla graduatoria potranno essere presentati, secondo le modalità previste dalla normativa vigente, entro 07 giorni dalla pubblicazione della graduatoria.

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per il progetto e sarà valida per il periodo temporale di durata del corso fatto salvo necessità e urgenze dell'ente su corsi e/o moduli didattici simili.

## ART. 5 – ATTRIBUZIONE DELL'INCARICO

L'Ente procederà all'assegnazione degli incarichi secondo il seguente ordine:

- al proprio personale interno già dipendente che si sia reso disponibile così come previsto dalla normativa vigente;

in subordine, a parità di punteggio e preferibilmente attraverso prestazioni professionali individuali:

- **prioritariamente** al personale proveniente dall'albo dei formatori di cui alla LR 24/76, nel rispetto di quanto previsto dal D.D.G. 2828 del 28.6.2018, ai sensi dell'art 5 della LR 10/2018 e dell'accordo regionale della salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale del 23/07/18;
- **secondariamente**, nell'eventualità non sia pervenuta alcuna istanza da parte dei soggetti iscritti all'Albo dei formatori, si procederà all'assegnazione dell'incarico ai candidati collocati utilmente in graduatoria iscritti al Registro dei Formatori:
- **infine**, in caso di mancato reperimento dei profili richiesti all'interno dell'albo e del registro sopracitati, si attingerà alla graduatoria dei soggetti esterni agli stessi.

L'ente per motivi di carattere organizzativo e/o didattici si riserva la possibilità di assegnare anche









incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo.

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera di incarico e con la sottoscrizione di regolare contratto nel quale sarà specificato il costo lordo orario e la regolamentazione complessiva dell'intera prestazione.

L'incarico conferito non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'istruzione e della Formazione Professionale.

I candidati idonei dipendenti dall'Amministrazione dello Stato o enti pubblici dovranno essere autorizzati dalla stessa ad assumere incarichi esterni e la stipula del contratto sarà subordinato al rilascio di detta autorizzazione.

La retribuzione per il contratto di lavoro subordinato sarà parametrato al V Livello – Formatore – C.C.N.L. Formazione Professionale. Per le altre tipologie di contratto: € 25,00 lordi orari. Preventivamente alla sottoscrizione del contratto, l'ente verificherà se il collaboratore si trovi in una posizione contrattuale compatibile con quella proposta dall'ente.

L'Ente si riserva inoltre di non affidare l'incarico anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati dal progetto.

Qualora il candidato, successivamente alla presentazione dell'istanza, apportasse modifiche ad uno o più condizioni e/o requisiti che concorrono alla formulazione del punteggio, l'Ente ha la facoltà di revocare l'incarico affidatogli.

Ciascun incarico sarà svolto secondo le esigenze organizzative e nel rispetto del relativo calendario didattico così come da indicazioni dell'incaricato, per ciascun corso.

Qualora, per qualsivoglia motivo, si dovessero verificare riduzioni o sospensioni dell'attività relativa all'incarico conferito, il compenso sarà rapportato alle ore di collaborazione effettivamente svolte, rilevate dai registri didattici.

La spesa graverà interamente sui fondi di finanziamento del progetto.

I pagamenti del compenso dovuto, avverranno alla fine delle attività, previa verifica della regolare esecuzione della prestazione, e consegna all'Ente da parte del collaboratore, di tutta la documentazione giustificativa prevista dal Vademecum e dalle circolari che disciplinano l'iniziativa progettuale.

Completate le fasi di selezione, l'ente trasmetterà i relativi esiti all'Amministrazione Regionale.









## Art. 6 - SEDE DELLE ATTIVITA'

Le sedi di svolgimento dei corsi:

PROGETTO ID 806 "IDEA GOURMET "					
Id Corso	EDIZIONE	TITOLO CORSO	Sede Corsuale		
	ED2371	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	RIBERA		
CS1244	ED2530	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	MUSSOMELI		
	ED2564	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	BISACQUINO		
	ED2569	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	CALTAGIRONE		
CS1330	ED2571	Collaboratore di cucina	PALERMO		
	ED2572	Collaboratore di cucina	RIBERA		

Si specifica che, previa autorizzazione Assessoriale, le sedi indicate potrebbero subire variazione.









#### Art. 7 - ATTIVITA'

Le attività dovranno essere svolte nel rispetto del CCNL Formazione Professionale, della normativa vigente (Avviso 8/2016; Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014- 2020; circolari, comunicati e disposizioni attuative e ss. mm.ii.). Il personale selezionato sarà tenuto a:

- rispettare il codice etico dell'Ente;
- garantire lo svolgimento delle attività necessarie alla realizzazione delle attività, nonché il raggiungimento degli obiettivi, in coerenza con il progetto approvato;
- predisporre il materiale didattico da fornire agli allievi;
- partecipare agli incontri preliminari ed in itinere alle attività, promossi dalla Direzione;
- partecipare alla riunione finale, preliminare agli esami di qualifica, finalizzata alla valutazione delle competenze acquisite da ciascun allievo;
- compilare la modulistica predisposta dall'Ente per il monitoraggio, la valutazione e la gestione contabile e amministrativa dell'attività.

#### Art. 8 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti da ciascun candidato saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività didattica dell'Ente, ai sensi dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16 – "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali". La mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti nel presente bando.

#### **PUBBLICAZIONE BANDO**

Il presente bando, sarà reso pubblico attraverso:

- affissione in bacheca presso tutte le sedi accreditate dell'Ente;
- pubblicazione sul sito www.assoidea.org
- pubblicazione sul sito istituzionale del Dipartimento dell'Istruzione e Formazione Professionale;
- trasmissione ai CPI competenti per territorio.

#### **RICHIESTA INFORMAZIONI**

#### ASSOCIAZIONE I.D.E.A.

Palermo: Via San Lorenzo 291/F - Tel. 0912512308 – assoidea@gmail.com









## **ALLEGATO A**

Al Presidente ASSOCIAZIONE I.D.E.A. Via San Lorenzo, 291f 90146 Palermo

Oggetto: AVVISO N. 8/2016 per la "Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"

Domanda di candidatura per la selezione di personale docente

Progetti: "IDEA GOURMET" CUP G71J17000260009

Nato/a	Provincia ()
v	ria
E-mail:	
	Nato/a

## CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'attribuzione dell'incarico di personale docente per i seguenti moduli didattici: (segnare con una X Il/i modulo/i prescelto/i)

#### TITOLO CORSO "COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE" Num. Segnare i moduli **Modulo formativo** d'interesse ore MODULO 1 - Il lavoro di equipe 80 MODULO 2 - Relazione e comunicazione 80 70 MODULO 3 - Relazione e privacy MODULO 4 - Funzionalità e igiene della struttura ricettiva e ristorativa 80 MODULO 5 - Funzionalità e decoro della struttura ricettiva e ristorativa 50 Sistemi di qualità aziendali 16 Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro -12 Alfabetizzazione informatica 32









#### TITOLO CORSO "COLLABORATORE DI CUCINA" Num. Segnare i moduli **Modulo formativo** d'interesse ore MODULO 1 - Tecniche di pianificazione servizio ristorativo 90 MODULO 2 - Normativa sulla ristorazione 60 MODULO 3 - Materie prime e semilavorati: standard di qualità 80 MODULO 4 - Materie prime e semilavorati: tecniche di lavorazione 70 Sistemi di qualità aziendali 16 Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro -12 Alfabetizzazione informatica 32

Indicare la Sede/i per cui ci si candida : (segnare con una X la sede)

PROGETTO ID 806 "IDEA GOURMET"						
ld Corso	EDIZIONE	TITOLO CORSO	Sede Corsuale	Fleggare la sede/i per cui ci si candida		
	ED2371	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	RIBERA			
CS1244	ED2530	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	MUSSOMELI			
	ED2564	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	BISACQUINO			
	ED2569	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	CALTAGIRONE			
CS1330	ED2571	Collaboratore di cucina	PALERMO			
	ED2572	Collaboratore di cucina	RIBERA			

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.,









#### **DICHIARA**

- di essere cittadino italiano o cittadino di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- di non essere stato destituito, dispensato o licenziato da un impiego per persistente insufficiente rendimento;
- di possedere il titolo di studio e/o titoli formativi minimi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza indicata nella tabella del bando, nonché a quanto previsto dal CCNL per il profilo di Formatore;
- di possedere comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza dichiarata, sulla base di quanto disposto con DDG 966 del 19/03/2013;
- di possedere i titoli contenuti nel curriculum vitae e di essere disponibile a fornire copia autentica qualora richiesta;

di sere inserito all'interno dell'albo regionale degli operatori della formazione professionale di cui all'art. 14, L.R. n. 24/1976 alla pag del DDG 768 del 30.07.2021
di sere inserito all'interno del Registro dei Formatori di cui al DA n 21 del 04/02/2022 e succ.
di n essere inserito all'interno dell'albo regionale degli operatori della formazione professionale di cui all'art. 14, L.R. n. 24/1976, né all'interno del Registro dei Formatori di cui al DA n 21 del 04/02/2022 e succ.;
Di essere dipendente pubblico Di non essere dipendente pubblico
Di trovarsi nel seguente stato occupazionale:

## **DICHIARA INOLTRE**

- di essere consapevole che gli esiti delle valutazioni saranno resi pubblici mediante il sito internet www.assoidea.org;
- che l'indirizzo al quale recapitare eventuali comunicazioni è quello della residenza e quello dell'e-mail dal sottoscritto sopra indicati;
- che comunicherà tempestivamente ogni modifica o variazione di quanto dichiarato nella presente domanda;
- di avere preso visione dell'avviso relativo alla selezione di cui in oggetto e di essere a conoscenza dei requisiti richiesti per partecipare alla selezione.









## **ALLEGA:**

- Curriculum in formato UE dettagliato ed aggiornato (firmato e datato) della propria attività didattica e professionale, l'elenco delle pubblicazioni e l'elenco dei titoli ritenuti idonei ai fini della valutazione.
- Allegato B Scheda di autovalutazione titoli posseduti
- Allegato C Dichiarazione esperienza professionale e didattica
- Fotocopia documento di riconoscimento in corso di validità

•	ce fiscale
• Altro	elencare:
(luogo)	, (data)
	FIRMA DEL CANDIDATO
(autenticata a	i sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)
II sottoscritto	o dichiara di avere ricevuto completa
	ai sensi dell'art. 13 D.L.gs. 196/2003 e s.m.i. e di avere preso atto dei diritti di cui all'art.
•	s medesimo "Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti", ed esprime il proprio
	trattamento ed alla comunicazione dei propri dati qualificati come personali e sensibili, à e per la durata del presente Avviso.
per le illialità	a e per la durata dei presente Avviso.
	FIRMA DEL CANDIDATO
	PER ACCETTAZIONE
II/La sottoso	
	o sostituzione su più sedi didattiche, per esigenze didattiche dell'Ente; il sottoscritto è
consapevoie	e pertanto che l'eventuale successiva indisponibilità sarà ritenuta causa di rescissione
Contrattuale	•
(luogo)	, (data)
	FIRMA DEL CANDIDATO
	PER ACCETTAZIONE









## **ALLEGATO B**

## SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE TITOLI POSSEDUTI

II/la sotto	scritto/a	
Cod .Fis	cale Nato/a Prov	vincia ()
II/	/via	
Tel/cell.	E-mail:	
	to alla selezione per titoli e colloquio per l'attribuzione dell'incarico di docento IDEA GOURMET per il/i seguente/i edizione/i dei corsi in esso presenti:	e nell'ambito del
Edizione Corso	MODULO/I DIDATTICO PER CUI CI SI CANDIDA	Sede

(NB: AGGIUNGERE RIGHE SE NECESSARIO)

## Tabella autovalutazione punteggi Personale docente

Descrizione titoli	Punteggio attribuito
Qualifica professionale pertinente	
Diploma di scuola secondaria di secondo grado	
Laurea attinente con il modulo didattico per cui si candida	
Possesso di altri titoli specifici attinenti presentati (master, abilitazione	
professionale, corsi di specializzazione, ecc.)	
Esperienza professionale inerente al settore o alla materia di insegnamento a	
cui si concorre	









Esperienza didattica inerente al settore o alla materia di insegnamento a cui si concorre	
Disponibilità supplenza o sostituzione su più sedi corsuali	
Precedenti collaborazioni con l'Ente, in rapporto alle esperienze già realizzate	
e al grado di soddisfacimento e dai risultati conseguiti	
Iscrizione all'Albo dei formatori di cui alla LR 24/76	
TOTALE PUNTEGGIO AUTOVALUTAZIONE	

Data e luogo	

<b>Firma</b>	del	can	did	ato
ти ппа	uei	Lan	uiu	alu

·-----

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









## **ALLEGATO C**

Al Presidente ASSOCIAZIONE I.D.E.A. Via San Lorenzo, 291f 90146 Palermo

## Dichiarazione esperienza professionale e didattica

Oggetto: AVVISO N. 8/2016 per la "Realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia"
Progetto: "IDEA GOURMET" CUP G71J17000260009

II/la sottoscritto/a					
Cod .Fiscale	Fiscale Nato/a			Provincia ()	
II/ Residente in .			.via		
cell.:	E-mail:				
in qualità di docente candidato per	i seguenti moduli	formativi:			
Denominazione modulo	Denominazione ED col		Sede co	Sede corso	
all'interno del Progetto in oggetto, avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità					
	DICH	IIARA			
di possedere adeguate e certificate competenze per svolgere le attività formative dei suddetti moduli;					
di aver cumulato, alla data di presentazione della candidatura, n anni di esperienza professionale e quindi di rientrare nella fascia; le esperienze professionali, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:					
Esperienza pro	ofessionale		Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)	

di aver cumulato, alla data di presentazione della candidatura, n anni di esperienza didattica e quindi di rientrare nella fascia; le esperienze didattiche, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:			
Esperienza didattica		Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)
Si allega: - Curriculum Vitae.			
Si autorizza il trattamento dei dati forniti ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. " e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)			
Data	(sotto	Nome e firma del d escritta ai sensi del D.P.R.	

<sup>\*</sup> obbligo della presentazione del documento di riconoscimento in corso di validità assolto implicitamente con l'apposizione della firma digitale, ai sensi del combinato disposto di cui agli articoli 38 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. e 65, comma 1, lettera a) del D.Lgs. n. 82/2005 e s.m.i.