

Spett.le Centro per l'Impiego di Scordia
Via Bennardo n. 69
Scordia (CT)
Sc24c00@regione.sicilia.it

Oggetto: Avviso n. 7_2023 PR FSE+Sicilia 2021/2027 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa" D.D.G. 1095 del 11/10/2023
Progetto: "FORMANDO IL FUTURO" - ID: 107
Ente attuatore: One Academy ETS
Sede formativa: Via Principessa Di Piemonte n. 93 - Scordia (CT)
RICHIESTA VIDIMAZIONE BANDO SELEZIONE DOCENTI

La scrivente One Academy ETS, con sede legale in Misterbianco (CT) Via Milicia n. 10 e sede formativa in Scordia (CT) Via Principessa Di Piemonte n. 93 accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con D.D.G. n. 92 del 14/02/2023, CIR JA3708, nell'ambito del progetto "**IN FORMAZIONE**" - ID: 107, presentato a valere sull'Avviso n. 7/2023 "**Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa**",

Trasmette

il Bando di selezione docenti ai fini della vidimazione.

Si prevede di espletare le procedure di selezione in data 09/01/2024.

Scordia, 28/12/2023

ONE ACADEMY ETS
SEDE LEGALE VIA MILICIA N. 10
MISTERBIANCO (CT)
C.F. 05970380878
One Academy ETS
Il Legale Rappresentante



Regione Siciliana
Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

Avviso n. 7_2023 PR FSE+Sicilia 2021/2027
"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa"
D.D.G. 1095 del 11/10/2023

Istanza progettuale
"FORMANDO IL FUTURO" ID 107
Progetto cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+

BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA PER RECLUTAMENTO PERSONALE FORMATORE
--

One Academy ETS, Ente accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione della Formazione Professionale con D.D.G. n. **92 del 14/02/2023 CIR JA3708**, con operativa in Scordia (CT) Via Principessa Di Piemonte n. 93,

Visto

- il D.D.G. n. 1319 del 17/11/2023 di revisione dell'Avviso n.7 2023 PR FSE+Sicilia 2021_2027 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa";
- il D.D.G. n. 1210 del 31/10/2023 di revisione dell'Avviso n.7 2023 PR FSE+Sicilia 2021_2027 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa";
- il D.D.G. n. 1095 del 11/10/2023 di approvazione dell'Avviso 7/2023 PR FSE+Sicilia 2021_2027 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa";
- il Vademecum per l'attuazione v.1.0 del PR Sicilia FSE+ 21-27 del 26/07/2023;
- il D.D.G. n. 765 del 28/07/2023 di approvazione del Documento di programmazione attuativa del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022;
- gli obblighi del soggetto proponente di dare massima pubblicizzazione alle procedure di selezione di personale esterno da impegnare nelle attività progettuali come da art. 9 "Obblighi del beneficiario" dello stesso Avviso di riferimento;
- l'art. 6 dell'Avviso n. 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027, in riferimento alla selezione del personale docente. In particolare, ai sensi dell'art. 15 della Legge regionale n. 23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art. 13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art. 5 della legge regionale 10 luglio 2018 n. 10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente

altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

Considerato che

gli Enti Gestori inseriti nel Catalogo regionale dell'Offerta Formativa a valere sull'Avviso n. 7/2023 devono presentare, ai sensi dell'art. 8, c.2 dello stesso Avviso, la progettazione esecutiva con l'indicazione del personale docente impiegato per l'attuazione del progetto;

Emana

il presente bando per l'individuazione di personale docente.

Art. 1 - Oggetto

One Academy ETS indice una procedura di pubblica evidenza per l'assunzione del seguente profilo: Area funzionale: 3 Erogazione – Profilo 3.1 Formatore, con il CCNL della Formazione professionale, da impiegare per la realizzazione delle Edizioni Corsuali:

- **CS436 ED737 – Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili**
- **CS441 ED742 – Collaboratore di cucina**

presso la sede didattica: **Via Principessa Di Piemonte n. 93 - Scordia (CT)**

Nel rispetto di quanto sopra premesso, il presente bando è indirizzato prioritariamente a coloro che sono iscritti all'Albo regionale degli operatori della formazione professionale, subordinatamente a coloro che sono inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello, rilevabili dal SARF della Regione Siciliana.

Art. 2 - Requisiti di ammissione

Il Candidato che intende presentare la propria candidatura dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti generali di accesso:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non avere riportato condanne penali anche non definitive;
- non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo.

Inoltre, il candidato dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti specifici:

- appartenenza all'albo dei formatori, di cui all'art. 14 LR n 24/1976
- oppure
- appartenenza all'Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

Inoltre

Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al/ai modulo/i oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;

Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e le materie oggetto della candidatura, per un numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto dall'Avviso 7/2023 e dal Vademecum per l'attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027 nella Versione n. 1.0 del 26/07/2023.

A seguire, si riporta una tabella indicante le diverse fasce previste e i corrispondenti anni di esperienza professionale e didattica:

FASCIA	ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA
A	Uguale o maggiore a 5 anni
B	Uguale o maggiore a 3 anni
C	Minore di 3 anni

Art. 3 - Posizioni disponibili

Si indicano a seguire i moduli didattici per i quali il soggetto proponente indice il presente bando. I candidati possono presentare domanda per uno o più moduli formativi.

CS436 ED737 - Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Totale ore
1	Competenza Trasversale Obbligatoria - Inglese	Competenza Trasversale Obbligatoria - Inglese	30	54
2		Competenza Trasversale Obbligatoria - Alfabetizzazione informatica	12	
3		Competenza Trasversale Obbligatoria - Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
4	1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20	150
5		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20	
6		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20	
7		Principi della comunicazione verbale e non verbale	20	
8		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	20	
9		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	15	
10		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	10	
11		Strumenti per la network analysis	10	
12		Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	15	
13	2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	40	150
14		Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	35	
15		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	10	
16		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	20	
17		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	15	
18		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	15	

19		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	15	
20	3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	5	260
21		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	10	
22		Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	25	
23		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	20	
24		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	5	
25		Normativa in materia di protezione di dati personali	5	
26		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	5	
27		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	5	
28		Tecniche di primo soccorso	10	
29		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20	
30		Elementi di etica professionale	5	
31		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	20	
32		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	20	
33		Elementi di sociologia della disabilità	20	
34		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	40	
35		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	5	
36		Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	40	
37	4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10	70
38		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10	
39		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20	
40		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	10	
41		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	10	

42		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	10	
		Stage	270	270
		Totale	954	954

CS441 ED742 - Collaboratore di cucina

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Totale ore
1	Competenza Trasversale Obbligatoria - Inglese		30	54
2	Competenza Trasversale Obbligatoria - Alfabetizzazione informatica		12	
3	Competenza Trasversale Obbligatoria - Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	10	150
5		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
6		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10	
7		Principali terminologie tecniche di settore	20	
8		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	
9		Tecniche di comunicazione organizzativa	15	
10		Tecniche di pianificazione	65	
11	2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	30	150
12		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	15	
13		Standard di qualità dei prodotti alimentari	15	
14		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	80	
15		Utensili per la preparazione dei cibi	10	
	1, 2 – STAGE AZIENDALE		200	200
Totale ore percorso				554

Art. 4 – MODALITÀ DELLA SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

One Academy ETS, nominerà un'apposita Commissione di valutazione delle domande di candidatura dei potenziali formatori. Le modalità di selezione prevedono:

- la comparazione dei titoli di studio e formazione;
- la valutazione della comprovata esperienza didattica;
- la valutazione della comprovata esperienza professionale.

La Commissione esaminatrice prevedrà un colloquio individuale per valutare, altresì, il livello motivazionale e le abilità relazionali dei candidati nell'erogazione del servizio didattico.

Si fa presente, altresì, che a parità di requisiti sarà data la precedenza al personale proveniente dall'**Albo Regionale** in ossequio alla **L.R. N.10/2018** e in subordine all'Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana, in ossequio a quanto disposto dalla **L.R. N.23/2019**. E ss.mm.ii;

Si fa presente altresì che i candidati iscritti all'Albo e al Registro potranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza.

Sarà adottata la seguente griglia dei punteggi:

	Punteggio	Punteggio massimo	Note
Diploma di scuola secondaria di I grado solo se accompagnato da esperienza lavorativa almeno decennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	5	20	
Diploma di scuola secondaria di II grado coerente o Diploma di scuola secondaria di II grado se accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	10		
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	15		
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	20		
Altri titoli coerenti con l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta la candidatura	1	5	1 punto per ogni titolo posseduto – Max 5 punti (Corsi di specializzazione, Qualifica professionale, certificazione lingue, Master Universitari e non universitari, abilitazioni)
Esperienza didattica pertinente in percorsi di formazione professionale	1	15	1 punto per ogni anno di esperienza didattica
Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	15	1 punto per ogni anno di esperienza professionale
Colloquio con commissione esaminatrice		45	
TOTALE		100	

Gli aspiranti candidati potranno candidarsi per più moduli.

L'ente potrà decidere, a suo insindacabile giudizio, di ripartire il monte ore tra più candidati risultati idonei. Saranno ritenuti idonei i candidati che avranno superato la soglia di un punteggio minimo di **55/100**.

Art. 5 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, entro e non oltre le **ore 18.00 del giorno 08/01/2024**, la seguente documentazione e i relativi allegati parte integrante del presente bando:

1. Specifica **Istanza di candidatura** - redatta, a pena di nullità, utilizzando esclusivamente l'**Allegato 1** - sottoscritta ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000;
2. **Curriculum Vitae** con le seguenti caratteristiche:
Formato europeo, firmato e con data, aggiornata, e comunque non antecedente di oltre sei mesi a quella di vidimazione del presente Bando;
Autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del GDPR 2016/679;
Autodichiarazione sulla veridicità dei dati ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000;
3. Copia del **documento di riconoscimento** e del **codice fiscale** in corso di validità;
4. Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico.

La documentazione sopra descritta dovrà essere presentata in una delle seguenti modalità:

1. **in busta chiusa**, recapitata tramite servizio postale con **raccomandata A/R** o **brevi manu**, recante all'esterno la dicitura: **"AVVISO 7/2023 - DOMANDA DI CANDIDATURA PER LA SELEZIONE DEL PERSONALE FORMATORE"** e indirizzata a: **ONE ACADEMY ETS VIA PRINCIPESSA DI PIEMONTE N. 93 – SCORDIA (CT)**;

2. PEC all'indirizzo **oneacademyets@pec.it**, indicando nell'oggetto la dicitura: **"AVVISO 7/2023 - DOMANDA DI CANDIDATURA PER LA SELEZIONE DEL PERSONALE FORMATORE"**.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate per posta o consegnate a mano sarà accertata dall'Ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data di acquisizione e farà fede la sola data di arrivo della domanda e non la data del timbro postale o di consegna al servizio postale anche se ricadente nell'arco temporale previsto dal bando.

Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite P.E.C. avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

Non saranno ritenute valide le domande:

- presentate da chi non possiede i requisiti di accesso generali e specifici previsti dal bando;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito www.oneacademy.uno;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- contenenti documenti non debitamente firmati ove richiesto;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail ordinaria, ecc.);
- pervenute oltre la data di scadenza del bando.

Art. 6 - OPERAZIONI DI SELEZIONE E GRADUATORIA

Ultimate le procedure di verifica documentale, la Commissione redigerà apposito elenco dei candidati idonei che sarà affisso presso la bacheca dell'Ente. Contestualmente saranno indicate sul sito www.oneacademy.uno le date e le sedi dei colloqui individuali di selezione.

Ultimate le procedure di selezione, la Commissione redigerà una graduatoria finale che sarà trasmessa agli Uffici competenti.

La pubblicazione sul sito dell'Ente costituirà a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione, pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro e non oltre il termine di 5 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria.

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per il Bando di riferimento e sarà valida per il periodo temporale di durata del progetto, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico, che essendo *intuitu personae* resta comunque subordinato all'espressione di una totale discrezionalità dell'Ente.

One Academy ETS si riserva la possibilità di non procedere all'affidamento dell'incarico, di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta per fatti e motivi organizzativi, amministrativi, tecnico-operativi e finanziari o per disposizioni dell'Autorità competente che impongano la mancata prosecuzione dei percorsi.

Art. 7 - TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 One Academy ETS si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione amministrativa del presente progetto.

Art. 8 - PUBBLICAZIONE

Il presente bando, con i relativi allegati, previo invio presso il C.P.I. competente, verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente, www.oneacademy.uno e inviato all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione.

One Academy ETS
Il Legale Rappresentante

ONE ACADEMY ETS

SEDE LEGALE VIA MILICIA N. 10
MISTERBIANCO (CT)
C.F. 05970380878

Allegato 1 – Istanza di candidatura

Avviso 7/2023 PR FSE+Sicilia 2021/2027 “Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa” Progetto “FORMANDO IL FUTURO” ID: 107

ISTANZA DI CANDIDATURA PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE FORMATORE

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____
 Prov. () il ____/____/_____, C.F. _____, residente a _____
 _____ Prov. () in Via/Piazza _____ n. _____, Cell
 _____ mail _____,
 PEC _____

CHIEDE

di partecipare al Bando di reclutamento del personale formatore per le Edizioni Corsuali:

- **CS436 ED737 – Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili**
- **CS441 ED742 – Collaboratore di cucina**

presso la sede formativa **Via Principessa Di Piemonte n. 93 Scordia (CT)**, per i seguenti moduli (apporre una x nell'apposita colonna):

CS436 ED737 - Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Apporre una “X” nella conoscenza di candidatura
1	1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	Competenza Trasversale Obbligatoria - Inglese	30	
2		Competenza Trasversale Obbligatoria - Alfabetizzazione informatica	12	
3		Competenza Trasversale Obbligatoria - Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
4		Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20	
5		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20	
6		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20	
7		Principi della comunicazione verbale e non verbale	20	

8		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	20	
9		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	15	
10		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	10	
11		Strumenti per la network analysis	10	
12		Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	15	
13	2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiecti del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	40	
14		Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	35	
15		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	10	
16		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	20	
17		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	15	
18		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	15	
19		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	15	
20	3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	5	
21		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	10	
22		Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	25	
23		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	20	
24		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	5	
25		Normativa in materia di protezione di dati personali	5	
26		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	5	
27		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	5	

28		Tecniche di primo soccorso	10	
29		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20	
30		Elementi di etica professionale	5	
31		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	20	
32		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	20	
33		Elementi di sociologia della disabilità	20	
34		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	40	
35		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	5	
36		Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	40	
37	4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10	
38		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10	
39		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20	
40		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	10	
41		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	10	
42		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	10	
		Stage	270	270
		Totale	954	954

CS441 ED742 - Collaboratore di cucina

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Apporre una "X" nella conoscenza di candidatura
1	Competenza Trasversale Obbligatoria - Inglese		30	
2	Competenza Trasversale Obbligatoria - Alfabetizzazione informatica		12	
3	Competenza Trasversale Obbligatoria - Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	10	
5		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
6		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10	
7		Principali terminologie tecniche di settore	20	
8		Processi e cicli di lavoro del processo	20	

		ristorativo		
9		Tecniche di comunicazione organizzativa	15	
10		Tecniche di pianificazione	65	
11		Elementi di gastronomia	30	
12	2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	15	
13		Standard di qualità dei prodotti alimentari	15	
14		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	80	
15		Utensili per la preparazione dei cibi	10	
	1, 2 – STAGE AZIENDALE		200	200
		Totale	554	554

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii.

DICHIARA

- di essere in possesso della cittadinanza italiana o di Uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non avere riportato condanne penali anche non definitive;
- di non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- di avere preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- di autovalutare i seguenti punteggi attribuibili:

	Punteggio	Punteggio massimo	Note	AUTOVALUTAZIONE
Diploma di scuola secondaria di I grado solo se accompagnato da esperienza lavorativa almeno decennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	5	20		
Diploma di scuola secondaria di II grado coerente o Diploma di scuola secondaria di II grado se accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	10			
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	15			
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	20			
Altri titoli coerenti con l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta la candidatura	1	5	1 punto per ogni titolo posseduto – Max 5 punti (Corsi di specializzazione, Qualifica professionale, certificazione lingue, Master Universitari e non universitari, abilitazioni)	
Esperienza didattica pertinente in percorsi di formazione professionale	1	15	1 punto per ogni anno di esperienza didattica	

Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	15	1 punto per ogni anno di esperienza professionale	
Colloquio con commissione esaminatrice		45		
TOTALE		100		

DICHIARA ALTRESÌ

- di essere iscritto in qualità di Formatore nell'Albo regionale degli operatori della FP SI ☐ NO ☐
- di essere iscritto in qualità di Formatore nell'Elenco dei formatori della FP SI ☐ NO ☐
- ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.
- di appartenere alla seguente Fascia Professionale:

FASCIA	Esperienza Professionale e Didattica	Apporre una "X" in corrispondenza della Fascia di appartenenza
A	Uguale o maggiore a 5 anni	
B	Uguale o maggiore a 3 anni	
C	Minore di 3 anni	

Si allegano alla presente:

- **Curriculum Vitae** in formato Europeo, debitamente firmato, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e recante autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- Copia del **documento di riconoscimento** e del **codice fiscale** in corso di validità.

Luogo e Data _____

Firma
