

## ALLEGATO A “DOMANDA DI AMMISSIONE”

ALLA SELEZIONE DEL PERSONALE DOCENTE DEL PROGETTO “AVANTI” (Id 33)  
CON BANDO DI SELEZIONE DEL 30/12/2023

Sede: **Pace del Mela (ME)**

PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Avviso Pubblico n.7/2023

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_,  
nato/a a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_,  
Codice Fiscale: \_\_\_\_\_, P. Iva: \_\_\_\_\_,  
residente a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)  
in via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_,  
Tel. Fisso: \_\_\_\_\_, Cell.: \_\_\_\_\_,  
E mail: \_\_\_\_\_, Pec: \_\_\_\_\_,

### PRESENTA

domanda di ammissione alla selezione del Personale Docente per l'insegnamento delle seguenti conoscenze/argomenti associati alle competenze/moduli del corso:

### Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>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.)</b>		
Principi della comunicazione verbale e non verbale	16	<input type="checkbox"/>
Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	16	<input type="checkbox"/>
Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20	<input type="checkbox"/>
Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20	<input type="checkbox"/>
Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20	<input type="checkbox"/>
Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20	<input type="checkbox"/>
Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20	<input type="checkbox"/>
Strumenti per la network analysis	20	<input type="checkbox"/>

<b>2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obietti del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto</b>		
Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	20	<input type="checkbox"/>
Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	20	<input type="checkbox"/>
Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	20	<input type="checkbox"/>
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	20	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	20	<input type="checkbox"/>
Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	3	<input type="checkbox"/>
Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi socio-sanitari	3	<input type="checkbox"/>
<b>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</b>		
Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	16	<input type="checkbox"/>
Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	16	<input type="checkbox"/>
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	20	<input type="checkbox"/>
Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	20	<input type="checkbox"/>
Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	20	<input type="checkbox"/>
Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	20	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	20	<input type="checkbox"/>
Elementi di sociologia della disabilità	20	<input type="checkbox"/>
Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	20	<input type="checkbox"/>
Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	20	<input type="checkbox"/>
Elementi di etica professionale	3	<input type="checkbox"/>
Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	3	<input type="checkbox"/>
Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	3	<input type="checkbox"/>
Normativa in materia di protezione di dati personali	3	<input type="checkbox"/>
Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di primo soccorso	3	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</b>		
Metodi e strumenti di valutazione della didattica	21	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	21	<input type="checkbox"/>
Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	20	<input type="checkbox"/>
Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	20	<input type="checkbox"/>

Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20	<input type="checkbox"/>
Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	20	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Assistente di studio odontoiatrico

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni</b>		
Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di etica	2	<input type="checkbox"/>
Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di negoziazione e problem solving	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro	2	<input type="checkbox"/>
Orientamento al ruolo	6	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard</b>		
Elementi di merceologia	32	<input type="checkbox"/>
Elementi di chimica, biochimica e microbiologia	32	<input type="checkbox"/>
Elementi di igiene	3	<input type="checkbox"/>
Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione	3	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Assistenza all'odontoiatra</b>		
Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico	33	<input type="checkbox"/>
Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario	32	<input type="checkbox"/>
Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria	32	<input type="checkbox"/>
Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso	32	<input type="checkbox"/>
Elementi di primo soccorso	3	<input type="checkbox"/>
Cenni di radiologia e di radioprotezione	32	<input type="checkbox"/>
Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori	3	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile</b>		
Elementi di informatica	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di amministrazione e contabilità	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di legislazione socio-sanitaria	2	<input type="checkbox"/>
Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili	3	<input type="checkbox"/>
Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico	3	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>

Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>
------------------	----	--------------------------

## Estetista

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio</b>		
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di counseling	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di intervista	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	3	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle</b>		
Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute	60	<input type="checkbox"/>
Elementi di anatomia correlati ai trattamenti	60	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche e patologie del sistema tegumentario	60	<input type="checkbox"/>
Processi degenerativi del tessuto adiposo	60	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare</b>		
Tipologia, composizione, modalità di applicazione dei prodotti cosmetici	60	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature in uso per il trattamento estetico	60	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Gestire i processi di trattamento estetico</b>		
Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico	60	<input type="checkbox"/>
Tecniche avanzate per il viso, il collo e il décolleté	60	<input type="checkbox"/>
Tecniche avanzate per il corpo	60	<input type="checkbox"/>
Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti	60	<input type="checkbox"/>
<b>5 - Organizzare attività funzionali al servizio</b>		
Normativa di settore	3	<input type="checkbox"/>
Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente	3	<input type="checkbox"/>
Elementi di amministrazione e di gestione aziendale	4	<input type="checkbox"/>
Autoimprenditorialità	4	<input type="checkbox"/>
Tecniche di marketing e merchandising	4	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Operatore del benessere - acconciatura

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</b>		
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	<input type="checkbox"/>
Principali terminologie tecniche di settore	6	<input type="checkbox"/>
Processi di lavoro nei servizi del settore benessere	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione organizzativa	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di pianificazione	6	<input type="checkbox"/>

<b>2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</b>		
Metodi e tecniche di approntamento/avvio	6	<input type="checkbox"/>
Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere	6	<input type="checkbox"/>
Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	12	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria</b>		
Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature	6	<input type="checkbox"/>
Procedure e tecniche di monitoraggio	6	<input type="checkbox"/>
Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	6	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</b>		
Elementi di ergonomia	6	<input type="checkbox"/>
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona	6	<input type="checkbox"/>
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	6	<input type="checkbox"/>
<b>5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente</b>		
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di intervista	3	<input type="checkbox"/>
<b>6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio</b>		
Strumenti e modalità di pagamento	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di promozione e di vendita	6	<input type="checkbox"/>
Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	3	<input type="checkbox"/>
<b>7 - Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base</b>		
Principi fondamentali di tricologia	192	<input type="checkbox"/>
Strumenti e tecniche di taglio	192	<input type="checkbox"/>
Struttura anatomica del capello e della cute	192	<input type="checkbox"/>
Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli	192	<input type="checkbox"/>
Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti	192	<input type="checkbox"/>
Tipologie e tecniche di acconciatura	192	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Operatore del benessere - estetica

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</b>		
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	<input type="checkbox"/>
Principali terminologie tecniche di settore	6	<input type="checkbox"/>
Processi di lavoro nei servizi del settore benessere	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione organizzativa	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di pianificazione	6	<input type="checkbox"/>

<b>2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</b>		
Metodi e tecniche di approntamento/avvio	6	<input type="checkbox"/>
Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere	6	<input type="checkbox"/>
Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	12	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria</b>		
Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature	6	<input type="checkbox"/>
Procedure e tecniche di monitoraggio	6	<input type="checkbox"/>
Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	6	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</b>		
Elementi di ergonomia	6	<input type="checkbox"/>
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona	6	<input type="checkbox"/>
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	6	<input type="checkbox"/>
<b>5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente</b>		
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di intervista	3	<input type="checkbox"/>
<b>6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio</b>		
Strumenti e modalità di pagamento	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	3	<input type="checkbox"/>
Tecniche di promozione e di vendita	6	<input type="checkbox"/>
Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	3	<input type="checkbox"/>
<b>7 - Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare</b>		
Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario	192	<input type="checkbox"/>
Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi	192	<input type="checkbox"/>
Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento	192	<input type="checkbox"/>
Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico	192	<input type="checkbox"/>
Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici	192	<input type="checkbox"/>
Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	192	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Operatore socio assistenziale

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</b>		
Elementi di osservazione e comunicazione	4	<input type="checkbox"/>
I bisogni primari: tecniche di base	6	<input type="checkbox"/>
Sicurezza e prevenzione	6	<input type="checkbox"/>

Tecniche di mobilitazione	101	<input type="checkbox"/>
Elementi di primo soccorso	34	<input type="checkbox"/>
Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	109	<input type="checkbox"/>
Elementi di igiene personale	24	<input type="checkbox"/>
Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	24	<input type="checkbox"/>
Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	6	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali</b>		
Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	6	<input type="checkbox"/>
Preparazione dei pasti	6	<input type="checkbox"/>
Prevenzione incidenti domestici	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di igiene alimentare	6	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto</b>		
Tipologia di utenza	6	<input type="checkbox"/>
La relazione di aiuto: strategie e tecniche	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di osservazione	6	<input type="checkbox"/>
Teorie e tecniche di comunicazione	4	<input type="checkbox"/>
Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	6	<input type="checkbox"/>
Etica e deontologia professionale	1	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia</b>		
Elementi di osservazione e comunicazione	4	<input type="checkbox"/>
Teorie e tecniche di comunicazione	4	<input type="checkbox"/>
Strategie di apprendimento	6	<input type="checkbox"/>
Teorie e tecniche di gestione di conflitti	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di ascolto e comunicazione	4	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicologia relazione	6	<input type="checkbox"/>
Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	2	<input type="checkbox"/>
Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	2	<input type="checkbox"/>
Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicologia sociale	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	1	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Addetto amministrativo segretariale

<b>1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi</b>		
Tecniche di comunicazione	18	<input type="checkbox"/>
Tecniche di archiviazione	30	<input type="checkbox"/>
Corrispondenza commerciale	58	<input type="checkbox"/>
Tecniche di segreteria	56	<input type="checkbox"/>
Funzionalità del software applicativo d'ufficio	30	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Collaborare alla gestione amministrativa</b>		
Elementi di tecnica commerciale	56	<input type="checkbox"/>

Strumenti di incasso e pagamento	56	<input type="checkbox"/>
Elementi di organizzazione aziendale	56	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Animatore servizi all'infanzia

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Soddisfare i bisogni primari del bambino</b>		
Elementi di puericultura	18	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicopedagogia	18	<input type="checkbox"/>
Elementi di neuropsichiatria infantile	18	<input type="checkbox"/>
Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Garantire la sicurezza del bambino</b>		
Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	55	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi</b>		
Elementi di antropologia e di relazione interculturale	18	<input type="checkbox"/>
Teorie e tecniche di comunicazione	18	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Individuare attività ludiche e di animazione</b>		
Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie	60	<input type="checkbox"/>
Tecniche di laboratorio	55	<input type="checkbox"/>
Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55	<input type="checkbox"/>
<b>5 - Progettare attività ludiche e di animazione</b>		
Tecniche di progettazione	55	<input type="checkbox"/>
Tecniche di documentazione dell'attività di animazione	55	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Collaboratore di cucina

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</b>		
Attrezzature di servizio	6	<input type="checkbox"/>
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	<input type="checkbox"/>
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6	<input type="checkbox"/>
Principali terminologie tecniche di settore	6	<input type="checkbox"/>
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione organizzativa	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di pianificazione	6	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</b>		

Elementi di gastronomia	114	<input type="checkbox"/>
Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	6	<input type="checkbox"/>
Standard di qualità dei prodotti alimentari	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	114	<input type="checkbox"/>
Utensili per la preparazione dei cibi	6	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Collaboratore di sala e bar

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</b>		
Attrezzature di servizio	6	<input type="checkbox"/>
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	<input type="checkbox"/>
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6	<input type="checkbox"/>
Principali terminologie tecniche di settore	6	<input type="checkbox"/>
Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione organizzativa	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di pianificazione	6	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</b>		
Tecniche di comunicazione	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di servizio base ed avanzate	102	<input type="checkbox"/>
Tipologie di servizio banqueting	12	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti</b>		
Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	6	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	6	<input type="checkbox"/>
Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di servizio al tavolo	102	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa</b>		
Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	24	<input type="checkbox"/>
Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	88	<input type="checkbox"/>
Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	12	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto</b>		

Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	18	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	18	<input type="checkbox"/>
Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	6	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva</b>		
Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	6	<input type="checkbox"/>
Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	88	<input type="checkbox"/>
Manutenzione ordinaria degli strumenti	88	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Organizzare l'attività e la prestazione professionale</b>		
Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato	2	<input type="checkbox"/>
Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori	1	<input type="checkbox"/>
Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo	2	<input type="checkbox"/>
Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze	6	<input type="checkbox"/>
CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto	2	<input type="checkbox"/>
Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione	1	<input type="checkbox"/>
Aspetti etici e deontologici	2	<input type="checkbox"/>
Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio)	2	<input type="checkbox"/>
Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2	<input type="checkbox"/>
Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte	2	<input type="checkbox"/>
Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	2	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Sviluppare l'offerta di servizi</b>		
Canoni estetici correnti	6	<input type="checkbox"/>
Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi	14	<input type="checkbox"/>
Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico	4	<input type="checkbox"/>
Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc)	4	<input type="checkbox"/>
Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc)	4	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Gestire la relazione con il sistema cliente</b>		
Elementi di comunicazione	4	<input type="checkbox"/>
Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita	4	<input type="checkbox"/>
Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo	4	<input type="checkbox"/>

<b>4 - Sviluppare il progetto di trucco artistico</b>		
Storia del costume	6	<input type="checkbox"/>
Trucco nelle diverse epoche	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di disegno a mano libera	20	<input type="checkbox"/>
Prodotti e strumenti professionali per il make up	12	<input type="checkbox"/>
Teoria dei colori –luci e ombre	20	<input type="checkbox"/>
Piani del volto	20	<input type="checkbox"/>
Teoria del trucco fotografico	20	<input type="checkbox"/>
Teoria del trucco moda e passerella	20	<input type="checkbox"/>
Teoria del trucco di scena	20	<input type="checkbox"/>
<b>5 - Realizzare interventi di trucco artistico</b>		
Elementi di chimica e cosmetologia	30	<input type="checkbox"/>
Elementi di dermatologia	30	<input type="checkbox"/>
Studio del viso	20	<input type="checkbox"/>
Trucco correttivo	20	<input type="checkbox"/>
Base del trucco	20	<input type="checkbox"/>
Trucco della bocca	20	<input type="checkbox"/>
Trucco degli occhi	20	<input type="checkbox"/>
Principi del chiaro scuro, ombre e luci	20	<input type="checkbox"/>
Tecniche del trucco fotografico	20	<input type="checkbox"/>
Tecniche del trucco moda e passerella	20	<input type="checkbox"/>
Tecniche del trucco di scena	20	<input type="checkbox"/>
Effetti speciali	20	<input type="checkbox"/>
Trucco invisibile, trucco giorno e sera	20	<input type="checkbox"/>
<b>6 - Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro</b>		
Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica	2	<input type="checkbox"/>
Strumenti per la sterilizzazione di oggetti	6	<input type="checkbox"/>
Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti	6	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni	6	<input type="checkbox"/>
Principi di igiene e cura della persona	6	<input type="checkbox"/>
Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze	6	<input type="checkbox"/>
CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto	2	<input type="checkbox"/>
Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal TU81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive	6	<input type="checkbox"/>
<b>7 - Valutare l'erogazione del servizio</b>		
Aspetti di gestione della qualità di un processo	2	<input type="checkbox"/>
Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita	2	<input type="checkbox"/>
Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio	2	<input type="checkbox"/>
Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Addetto panificatore pasticciere

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b>		
Attrezzature di servizio	6	<input type="checkbox"/>
Normative di sicurezza, igiene e HACCP	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di pianificazione	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione organizzativa	12	<input type="checkbox"/>
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	6	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b>		
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	144	<input type="checkbox"/>
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	144	<input type="checkbox"/>
Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	18	<input type="checkbox"/>
Standard di qualità dei prodotti da forno	6	<input type="checkbox"/>
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	6	<input type="checkbox"/>
Tecnologie e metodi di stoccaggio	6	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Operatore informatico di risorse web

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Utilizzare l'ambiente operativo</b>		
Architettura e componenti hardware e software del sistema	38	<input type="checkbox"/>
Introduzione alle reti	38	<input type="checkbox"/>
Funzionalità dell'ambiente operativo	38	<input type="checkbox"/>
Software per il trattamento dati	6	<input type="checkbox"/>
Trattamento testi per il web	6	<input type="checkbox"/>
Elementi di comunicazione mediale	24	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Utilizzare le risorse del Web</b>		
Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	38	<input type="checkbox"/>
Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	38	<input type="checkbox"/>
Web application	38	<input type="checkbox"/>
Tutela e sicurezza dei dati in rete	12	<input type="checkbox"/>
Social network	24	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

## Operatore informatico su dispositivi e reti

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti</b>		
Componenti hardware e software	94	<input type="checkbox"/>
Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	94	<input type="checkbox"/>
Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	94	<input type="checkbox"/>
Elementi di sicurezza informatica	18	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

### Addetto impianti elettrici civili

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico</b>		
Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	<input type="checkbox"/>
Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	6	<input type="checkbox"/>
Principali terminologie tecniche di settore	6	<input type="checkbox"/>
Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	12	<input type="checkbox"/>
Simbologia impianti elettrici	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche di comunicazione organizzativa	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di pianificazione	12	<input type="checkbox"/>
Tipologie di impianti elettrici	12	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali</b>		
Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	26	<input type="checkbox"/>
Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	26	<input type="checkbox"/>
Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	26	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche</b>		
Caratteristiche dei conduttori elettrici	12	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	26	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	6	<input type="checkbox"/>
Modalità di cablaggio	26	<input type="checkbox"/>
Schemi elettrici	12	<input type="checkbox"/>
Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	26	<input type="checkbox"/>
Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	30	<input type="checkbox"/>
Tipologie di isolamento	12	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

### Addetto installatore impianti idrosanitari

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti</b>		
Componenti idrosanitari	24	<input type="checkbox"/>
Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti</b>		
Lavorazioni per il collegamento di tubi	258	<input type="checkbox"/>
<b>3 Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il Funzionamento</b>		
Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24	<input type="checkbox"/>
Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	6	<input type="checkbox"/>
Interpretazione dei documenti costruttivi	12	<input type="checkbox"/>
Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	12	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

### Addetto magazzino e logistica

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Collaborare alla gestione del magazzino</b>		
Elementi di merceologia	12	<input type="checkbox"/>
Elementi di approvvigionamento e logistica	48	<input type="checkbox"/>
Tecniche di gestione del magazzino	48	<input type="checkbox"/>
Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	48	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio</b>		
Procedure di ricevimento	48	<input type="checkbox"/>
Elementi di stoccaggio delle merci	48	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita</b>		
Procedure di spedizione	48	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

### Addetto contabilità

Conoscenze/Argomenti a bando	Ore	Candidatura (segnare con una X)
<b>1 - Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili</b>		
Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento	12	<input type="checkbox"/>
Scritture contabili elementari	81	<input type="checkbox"/>
Applicativo gestionale di riferimento	24	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Collaborare alla gestione amministrativa</b>		

Elementi di tecnica commerciale	81	<input type="checkbox"/>
Elementi di organizzazione aziendale	81	<input type="checkbox"/>
Strumenti di incasso e pagamento	81	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

### **Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)**

<b>Conoscenze/Argomenti a bando</b>	<b>Ore</b>	<b>Candidatura (segnare con una X)</b>
<b>1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</b>		
Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6	<input type="checkbox"/>
Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6	<input type="checkbox"/>
Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	6	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6	<input type="checkbox"/>
Intolleranze alimentari e allergeni	6	<input type="checkbox"/>
Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	6	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	2	<input type="checkbox"/>
Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6	<input type="checkbox"/>
<b>2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</b>		
Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	3	<input type="checkbox"/>
Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	3	<input type="checkbox"/>
Strumentazioni di misurazione delle temperatura	3	<input type="checkbox"/>
Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	2	<input type="checkbox"/>
Normative di igiene e sicurezza alimentare	3	<input type="checkbox"/>
<b>3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</b>		
Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	3	<input type="checkbox"/>
Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6	<input type="checkbox"/>
Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6	<input type="checkbox"/>
Metodi di pulizia e sanificazione	6	<input type="checkbox"/>
<b>4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</b>		
Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6	<input type="checkbox"/>
Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6	<input type="checkbox"/>
<b>5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</b>		
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari	6	<input type="checkbox"/>
Standard di qualità dei prodotti alimentari	6	<input type="checkbox"/>

Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	41	<input type="checkbox"/>
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6	<input type="checkbox"/>
<b>6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</b>		
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	36	<input type="checkbox"/>
Standard di qualità dei prodotti alimentari	6	<input type="checkbox"/>
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	36	<input type="checkbox"/>
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6	<input type="checkbox"/>
<b>7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</b>		
Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	6	<input type="checkbox"/>
Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	36	<input type="checkbox"/>
Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	36	<input type="checkbox"/>
Tecniche e metodi di impiattamento	36	<input type="checkbox"/>
Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	3	<input type="checkbox"/>
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	3	<input type="checkbox"/>
<b>Moduli trasversali obbligatori</b>		
Alfabetizzazione informatica	12	<input type="checkbox"/>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	<input type="checkbox"/>
Lingua straniera	30	<input type="checkbox"/>

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art.76 del D.P.R. n.445 del 28/12/2000 e s.m.i. in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguiti dal provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art.75 del richiamato D.P.R., ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., sotto la propria responsabilità,

#### DICHIARA

- che i dati riportati nella presente domanda di ammissione e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;
- di aver preso visione del bando e di possedere tutti i requisiti generali e specifici previsti dall'art.1 per l'ammissione alla selezione;
- di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- di godere di diritti civili e politici;
- di non aver riportato condanne penali, anche non definitive, e non avere procedimenti penali in corso;
- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- di trovarsi in una delle seguenti condizioni:
  - essere iscritto al SARF nella sezione **Albo**
  - oppure*
  - essere iscritto al SARF nella sezione **Registro**
- di possedere titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti alla mansione oggetto della candidatura, nonché a quanto previsto dal C.C.N.L. per il profilo di Formatore:
  - Titolo di studio: \_\_\_\_\_
  - Voto: \_\_\_\_\_
- (*ove applicabile*) di essere stato assunto a tempo indeterminato nel settore della Formazione Professionale in data \_\_\_\_\_;
- che il proprio stato occupazionale è: \_\_\_\_\_.

Se occupato, specificare:

Contratto full time       Contratto part time      N. ore settimanali: \_\_\_\_\_

Articolazione oraria: \_\_\_\_\_;

▪ di trovarsi in una delle seguenti condizioni:

non essere dipendente pubblico;

*oppure*

essere dipendente pubblico e si impegna, in caso di esito positivo della selezione, a produrre, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto, l'autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (ai sensi del D.Lgs. n.65 del 30/03/2001 e s.m.i). Inoltre, dichiara di essere a conoscenza che, in caso di mancata presentazione nei tempi previsti di valida autorizzazione, la candidatura verrà considerata nulla;

- di essere consapevole che, ai sensi dell'Art.5 del Bando, gli esiti delle selezioni saranno comunicati esclusivamente all'indirizzo di posta elettronica indicato nella presente domanda;
- di essere a conoscenza che potranno essere eseguiti controlli sulla veridicità di quanto dichiarato ai sensi dell'art.71 del D.P.R. 445/2000;
- di impegnarsi a comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione a quanto dichiarato nella presente domanda;
- di aver preso visione e di accettare in ogni sua parte il Bando di selezione, nonchè di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni in esso previste.

Si allegano:

- dettagliato **curriculum vitae** in formato UE, che dovrà attestare in modo chiaro ed inequivocabile l'eventuale esperienza maturata, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati ai sensi del nuovo Regolamento UE 679/2016;
- copia di un **documento di identità** in corso di validità e copia del **codice fiscale**;
- copia del titolo di studio e/o eventuale altra documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico;
- eventuale ulteriore documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti;
- Informativa per il trattamento dei dati personali (**Allegato B**, scaricabile anche dal sito web [www.arthasrl.it](http://www.arthasrl.it)), sottoscritta per consenso ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679.

*Il/La sottoscritto/a è 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.*

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## ALLEGATO B

### INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679)

Ai sensi dell'art.13 del Codice della Privacy, come integrato dal Regolamento U.E., l'interessato è previamente informato circa le finalità e le modalità del trattamento cui sono destinati i dati, la natura obbligatoria o facoltativa del conferimento dei dati, le conseguenze di un eventuale rifiuto di rispondere, i soggetti o le categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di responsabili o incaricati, nell'ambito di diffusione dei dati medesimi, i diritti di cui all'art.7 dello stesso Codice, gli estremi identificativi del Titolare del trattamento dei dati.

Per ottemperare all'obbligo posto dal sopra richiamato art.13 del Codice, si prega di prendere visione di quanto segue.

La informiamo che, in relazione alle procedure di selezione di personale esterno nonché all'eventuale successiva instaurazione del rapporto di lavoro intercorrente tra Lei e Artha S.r.l., i dati personali che Le saranno richiesti, riguardanti Lei o i Suoi familiari, saranno necessari al fine di adempiere gli obblighi precontrattuali, contrattuali e fiscali derivanti dai rapporti con Lei in essere.

I dati personali in questione potranno essere trattati attraverso strumenti cartacei e/o informatici, con l'impiego di misure di sicurezza atte a garantire la riservatezza del soggetto cui i dati si riferiscono e ad evitare l'indebito accesso a soggetti terzi o a personale non autorizzato. Tali dati verranno trattati per finalità connesse alle reciproche obbligazioni derivanti dal rapporto di lavoro con Lei intercorrente (o che intercorrerà), nonché per gli adempimenti previsti dalla Legge, dalla normativa contrattuale e da ogni altro adempimento applicabile al rapporto di lavoro stesso.

In ogni caso il trattamento dei Suoi dati personali avverrà a norma di legge secondo principi di liceità, pertinenza, trasparenza e per le finalità espressamente indicate.

Artha S.r.l. chiederà e tratterà esclusivamente i dati necessari, pertinenti e non eccedenti rispetto allo scopo di costituire, perfezionare e mantenere il rapporto con Lei intercorrente.

In occasione del trattamento dei Suoi dati, potremmo venire a conoscenza di dati che la legge definisce "sensibili" in quanto idonei a rivelare:

- l'adesione ad un sindacato (assunzione di cariche sindacali, richiesta di trattenuta per quote di associazione sindacale);
- lo stato di salute (certificati relativi ad assenza per malattia, maternità, infortunio, etc.);
- l'adesione ad un partito politico (richiesta di permessi o aspettativa per cariche pubbliche elettive);
- le convinzioni religiose (richiesta di fruizione, prevista dalla legge, di festività religiose).

I dati fornitici da Lei per conto Suo o dei Suoi familiari potranno da parte nostra essere comunicati agli enti previdenziali e assistenziali, all'amministrazione finanziaria, ai competenti uffici del lavoro e della vigilanza, oltre che ai professionisti di cui Artha S.r.l. si avvale ed in genere a terzi per i quali si renda necessario la comunicazione dei Suoi dati.

I dati forniti verranno trattati per le finalità connesse agli obblighi previsti da leggi, da regolamenti e dalla normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate e da organi di vigilanza e controllo.

Il trattamento sarà effettuato, in via principale, da personale dipendente a tal fine incaricato, in conformità agli obblighi di riservatezza e nel rispetto delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari.

I Suoi Dati Personali saranno trattati dal Titolare del Trattamento limitatamente a quanto necessario per il perseguimento della finalità della presente Informativa. In particolare, i Suoi Dati Personali saranno trattati per un periodo di tempo pari al minimo necessario, come indicato dal Considerando 39 del Regolamento, ossia fino alla cessazione dei rapporti contrattuali in essere tra Lei ed il Titolare del Trattamento, fatto salvo un ulteriore periodo di conservazione che potrà essere imposto da norme di legge come anche previsto dal Considerando 65 del Regolamento.

Il conferimento dei dati è obbligatorio, l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento o mantenimento del rapporto di lavoro.

I dati non saranno comunicati ad altri soggetti non espressamente indicati nella presente informativa, né diffusi. Per i dati da lei conferiti non verrà eseguito alcun processo decisionale automatizzato (profilazione).

Nella Sua qualità di interessato, ha i diritti di cui all'art.7 del Codice Privacy e all'art.15 del GDPR e precisamente:

1. ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che La riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile;

2. ottenere l'indicazione:
  - dell'origine dei dati personali;
  - delle finalità e modalità del trattamento;
  - della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
  - degli estremi identificativi del titolare e dei responsabili designati ai sensi dell'art.3 comma 1 del GDPR;
  - dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;
3. ottenere:
  - l'aggiornamento, la rettificazione, ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
  - la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati.
4. opporsi, in tutto o in parte:
  - per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che La riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
  - al trattamento di dati personali che La riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale, mediante l'uso di sistemi e-mail e/o mediante modalità di marketing tradizionali mediante telefono e/o posta cartacea. Si fa presente che il Suo diritto di opposizione per finalità di marketing diretto mediante modalità automatizzate si estende a quelle tradizionali e che comunque resta salva la possibilità per Lei di esercitare il diritto di opposizione anche solo in parte, ovvero può decidere di ricevere solo comunicazioni mediante modalità tradizionali ovvero solo comunicazioni automatizzate oppure nessuna delle due tipologie di comunicazione;
5. ove applicabili, ha altresì i diritti di cui agli artt.16-21 del GDPR (diritto di rettifica, diritto all'oblio, diritto di limitazione di trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione), nonché il diritto di reclamo all'Autorità Garante.

Potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti sopra richiamati inviando una richiesta scritta all'indirizzo postale della sede legale del Titolare o all'indirizzo mail [info@arthasrl.it](mailto:info@arthasrl.it).

Il titolare del trattamento è: Artha S.r.l., sede legale in via Gian Lorenzo Bernini, 49 - 90145 Palermo, nella persona del suo Rappresentante Legale, Rag. Giulio La Manna.

Letta l'informativa, il/la sottoscritto/a _____,
nato/a a _____ (____) il _____,
C.F. _____, residente a _____ (____)
in _____ n. _____,
<input type="checkbox"/> <b>esprime il consenso</b> <input type="checkbox"/> <b>non esprime il consenso</b>
al trattamento dei propri dati personali per le finalità di trattamento indicate nell'Informativa che precede.
Luogo e data _____
Firma _____