AMARNA
COMUNICAZIONE GLOBALE S.r.l.

COESIONE ITALIA 21-27 SICILIA

Cofinanziato dall'Unione europea

Regione Siciliana

Prot. n. 11 del 01/08/2025

Spett.le Centro per l'Impiego di Tremestieri Etneo
Via Metastasio n. 7
Tremestieri Etneo (CT)
sc23c00@regione.sicilia.it

Oggetto: ***Avviso n.7/2023 FSE + Sicilia 2021/2027 - 2° finestra*** **- D.D.G. 928 del 17/07/2025** ***"Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa" Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026)***
Progetto: ID: 938
Ente attuatore: Amarna Comunicazione Globale S.r.l.
Sede formativa: Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT)
RICHIESTA VIDIMAZIONE BANDO SELEZIONE DOCENTI

La scrivente **Amarna Comunicazione Global s.r.l. S.r.l.** Ente accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con DDG n.1457 del 06/12/2023 CIR: EL51006, con sede legale in Catania Via Giacomo Leopardi n. 63 e sede direzionale e formativa in Tremestieri Etneo (CT) Largo Pitagora, snc, nell'ambito del progetto ID: ***938*** presentato a valere sull'Avviso n. 7/2023 ***FSE + Sicilia 2021/2027 2° Finestra***

Trasmette

Il Bando di selezione docenti per le seguenti edizioni corsuali:

- CS10818ED52540 - ***Collaboratore di cucina;***
- CS10819ED52541 - ***Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana);***
- CS10820ED52542 - ***Tecnico specializzato in marketing - comunicazione***;
- CS10817ED52539 - ***Addetto amministrativo segretariale;***
- CS10816ED 52538 - ***Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili;***
- CS10816ED52543 - ***Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili;***

ai fini della vidimazione.

REGIONE SICILIANA
Centro per l'Impiego di Tremestieri E.
04 AGO 2025
Prot. n. 57371

Amarna Comunicazione Globale
Il Legale Rappresentante
COMUNICAZIONE G
Via G. Leopardi n. 63 - 95127 Catania

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

Programma Fondo Sociale Europeo Plus (FSE+) 2021-2027
Obiettivo di Policy 4 "Un'Europa più sociale"
Regolamento (UE) n. 2021/1060
Regolamento (UE) N. 2021/1057

Avviso n.7/2023 FSE + Sicilia 2021/2027 – 2° finestra
Aggiornamento 2025
Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026)
D.D.G. 928 del 17/07/2025

Istanza progettuale ID: 938
Progetto cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+

BANDO DI EVIDENZA PUBBLICA PER RECLUTAMENTO PERSONALE FORMATORE

Amarna Comunicazione Global s.r.l. S.r.l. Ente accreditato presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale con DDG n.1457 del 06/12/2023 CIR: EL51006, con sede legale in Catania Via Giacomo Leopardi n. 63 e sede direzionale e formativa in Tremestieri Etneo (CT) Largo Pitagora, snc,

Visto

- Il D.D.G n. 928 del 17/07/2025 – Decreto di revisione dell'Avviso n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI - 2021IT05SFPR014 e relativi allegati. Apertura Seconda Finestra (2025/2026);
- 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 – 2021IT05SPR014) 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 – 2° Finestra, 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- 2° Finestra devono presentare, ai sensi dell'art. 8.2 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, strutturato nei seguenti 8 articoli.

Art. 1 - Oggetto

Amarna Comunicazione Globale S.r.l. indice una procedura di pubblica evidenza per l'assunzione del seguente profilo - Area funzionale 3: Erogazione, Profilo 1: Formatore - con il CCNL della Formazione professionale, da impiegare per la realizzazione delle Edizioni Corsuali:

ID corso	Denominazione del percorso formativo	Durata
CS10818 ED52540	Collaboratore di cucina	554
CS10819 ED52541	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	654
CS10820 ED52542	Tecnico specializzato in marketing - comunicazione	854
CS10817 ED52539	Addetto amministrativo segretariale	654
CS10816 ED52543	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954
CS10816 ED52538	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954

presso la Sede didattica: **Largo Pitagora, snc Tremestieri Etneo (CT)**

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. 5 della legge regionale 10 luglio 2018 n. 10

o, in subordine,

- 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 e 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 2° Finestra 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 dei moduli formativi di seguito indicati, in cui sono articolati i percorsi formativi proposti.

Per l'edizione corsuale **Addetto amministrativo segretariale**

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Totale ore
1	Lingua straniera		30	54
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	30	180
5		Tecniche di archiviazione	24	
6		Corrispondenza commerciale	36	
7		Tecniche di segreteria	48	
8		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	42	
9	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	48	180
10		Strumenti di incasso e pagamento	48	
11		Elementi di organizzazione aziendale	84	
	Stage aziendale		240	240
			Totale ore percorso	**654**

Per l'edizione corsuale **Collaboratore di cucina**

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Totale Ore
1	Lingua straniera		30	54
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	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	
	Stage Aziendale		200	200
		Totale ore percorso		**554**

Per l'edizione corsuale **Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana):**

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Totale ore
1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	12
2	Alfabetizzazione informatica		12	12
3	Lingua straniera		30	30
4	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6	54
5		Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6	
6		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	6	
7		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6	
8		Intolleranze alimentari e allergeni	6	
9		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	6	

10		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	6	
11		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	6	
12		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6	
13	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	6	30
14		Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	6	
15		Strumentazioni di misurazione delle temperatura	6	
16		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	6	
17		Normative di igiene e sicurezza alimentare	6	
18	Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	6	24
19		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6	
20		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6	
21		Metodi di pulizia e sanificazione	6	
22	Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6	12
23		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6	
24	Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	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;	12	78
25		Standard di qualità dei prodotti alimentari;	12	
26		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	42	
27		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	
28	Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	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	12	78
29		Standard di qualità dei prodotti alimentari	12	
30		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	42	
31		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	
32	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	6	84

33	prodotti affini	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	12	
34		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	18	
35		Tecniche e metodi di impiattamento	24	
36		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	12	
37		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	12	
	Stage aziendale		240	240
			Totale ore percorso	654

Per l'edizione corsuale **Assistente all'autonomia dei disabili**

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Totale ore
1	Lingua straniera		30	54
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	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	18	150
5		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	18	
6		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	24	
7		Principi della comunicazione verbale e non verbale	24	
8		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	24	
9		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	12	
10		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	12	
11		Strumenti per la network analysis	6	
12		Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	12	
13	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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	42	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	30	
15		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	12	
16		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	24	

17		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	18	
18		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	12	
19		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	12	
20	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	6	264
21		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	12	
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	24	
23		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	24	
24		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	6	
25		Normativa in materia di protezione di dati personali	6	
26		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	6	
27		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	6	
28		Tecniche di primo soccorso	12	
29		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	18	
30		Elementi di etica professionale	6	
31		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	18	
32		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	18	
33		Elementi di sociologia della disabilità	18	
34		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	42	
35		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	6	
36		Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	36	
37	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	12	66
38		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	12	
39		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	18	
40		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	6	

41		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	6	
42		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	12	
	Stage aziendale		270	270
			Totale ore percorso	**954**

Per l'edizione corsuale **Tecnico specializzato in marketing – comunicazione**

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Totale Ore
1	Lingua straniera		30	54
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Individuare e applicare strategie di analis	Elementi di marketing	30	120
5		Analisi di mercato e metodologie della ricerca sociale	30	
6		Elementi di statistica applicata	30	
7		Software per la ricerca dei dati	30	
8	Individuare e applicare strategie di marketing	Tecniche di marketing	54	138
9		Elementi di budget	18	
10		Tecniche di pianificazione operativa	18	
11		Tecniche di comunicazione	48	
12	Individuare e applicare strategie di miglioramento	Analisi e elaborazione dei dati anche tramite l'uso di strumenti ICT	36	60
13		Tecniche di monitoraggio, valutazione dei risultati e customer satisfaction	18	
14		Elementi di miglioramento continuo	6	
15	Definire piani di comunicazione coerenti con le strategie aziendali	Il sistema dei media	48	162
16		Elementi e tecniche di "comunicazione efficace"	30	
17		Tecniche pubblicitarie e promozionali	60	
18		Elementi tecnici di base sui principali supporti della comunicazione pubblicitaria	24	
	Stage Aziendale		320	320
			Totale ore percorso	**854**

Art. 4 – MODALITÀ DELLA SELEZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Amarna Comunicazione Globale, 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 all'Elenco 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	25	
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.	15		
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	20		
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	25		
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	25	1 punto per ogni anno di esperienza didattica
Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza professionale
Colloquio con commissione esaminatrice		20	
	TOTALE	**100**	

Gli aspiranti candidati potranno candidarsi per più moduli e percorsi formativi.

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 13.00 del giorno 24/08/2025, 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 del DPR 445/2000 e ss.mm.ii;
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 del DPR 445/2000 e ss.mm.ii;
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 esclusivamente presentata tramite **PEC** all'indirizzo amarnacomunicazione@arubapec.it, indicando nell'oggetto la dicitura: **"AVVISO 7/23 II FINESTRA - DOMANDA DI CANDIDATURA SELEZIONE 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 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.amarnacg.eu;
- 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.amarnacg,eu le date e le sedi dei colloqui individuali di selezione.

Ultimate le procedure di selezione, la Commissione redigerà una graduatoria finale che sarà pubblicata sul sito dell'Ente e 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 10 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.

Amarna Comunicazione Globale s.r.l. 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 Amarna Comunicazione Globale s.r.l. 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.amarnacg.eu e inviato all'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione.

Tremestieri Etneo, 01/08/2025

Amarna Comunicazione Globale S.r.l.
Il Legale Rappresentante

Allegato 1 – Istanza di candidatura

Avviso n.7/2023 FSE + Sicilia 2021/2027 – 2° finestra
Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(finestra biennio 2025-2026)
D.D.G. 928 del 17/07/2025

Istanza progettuale - ID 938
Progetto cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+

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 seguenti edizioni corsuali:

CS8297 ED33831 - "Addetto magazzino e logistica" *per i seguenti moduli* ***(apporre una X nell'apposita colonna):***

Per l'edizione corsuale CS10817 ED52539 **Addetto amministrativo segretariale** (*Inserire una "X" nei moduli di candidatura*)

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Inserire una "X" nei moduli di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	30	
5		Tecniche di archiviazione	24	
6		Corrispondenza commerciale	36	
7		Tecniche di segreteria	48	
8		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	42	

9	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	48	
10		Strumenti di incasso e pagamento	48	
11		Elementi di organizzazione aziendale	84	
	Stage aziendale		240	240
		Totale ore percorso		**654**

Per l'edizione corsuale CS10818 ED52540 **Collaboratore di cucina** (*Inserire una "X" nei moduli di candidatura*)

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Inserire una "X" nei moduli di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	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 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	
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	
	Stage Aziendale		200	200
		Totale ore percorso		**554**

Per l'edizione corsuale CS10819 ED52541 **Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)** (*Inserire una "X" nei moduli di candidatura*)

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Inserire una "X" nei moduli di candidatura
1	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Lingua straniera		30	
4	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6	

5	altri materiali	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6	
6		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	6	
7		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6	
8		Intolleranze alimentari e allergeni	6	
9		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	6	
10		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	6	
11		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	6	
12		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6	
13	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	6	
14		Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	6	
15		Strumentazioni di misurazione delle temperatura	6	
16		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	6	
17		Normative di igiene e sicurezza alimentare	6	
18	Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	6	
19		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6	
20		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6	
21		Metodi di pulizia e sanificazione	6	
22	Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6	
23		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6	
24	Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	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;	12	
25		Standard di qualità dei prodotti alimentari;	12	
26		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	42	
27		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	

28	Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	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	12	
29		Standard di qualità dei prodotti alimentari	12	
30		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	42	
31		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	
32	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	6	
33		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	12	
34		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	18	
35		Tecniche e metodi di impiattamento	24	
36		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	12	
37		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	12	
	Stage aziendale		240	240
			Totale ore percorso	**654**

Per l'edizione corsuale CS10820 ED52542 **Tecnico specializzato in marketing – comunicazione**
(*Inserire una "X" nei moduli di candidatura*)

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	ORE	Inserire una "X" nei moduli di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	Individuare e applicare strategie di analis	Elementi di marketing	30	
5		Analisi di mercato e metodologie della ricerca sociale	30	
6		Elementi di statistica applicata	30	
7		Software per la ricerca dei dati	30	
8	Individuare e applicare strategie di marketing	Tecniche di marketing	54	
9		Elementi di budget	18	
10		Tecniche di pianificazione operativa	18	
11		Tecniche di comunicazione	48	
12	Individuare e applicare strategie di miglioramento	Analisi e elaborazione dei dati anche tramite l'uso di strumenti ICT	36	
13		Tecniche di monitoraggio, valutazione dei risultati e customer satisfaction	18	

14		Elementi di miglioramento continuo	6	
15	Definire piani di comunicazione coerenti con le strategie aziendali	Il sistema dei media	48	
16		Elementi e tecniche di "comunicazione efficace"	30	
17		Tecniche pubblicitarie e promozionali	60	
18		Elementi tecnici di base sui principali supporti della comunicazione pubblicitaria	24	
	Stage Aziendale		320	320
		Totale ore percorso		**854**

Per l'edizione corsuale CS10816 ED52538 **Assistente all'autonomia dei disabili** (*Inserire una "X" nei moduli di candidatura*)

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Inserire una "X" nei moduli di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	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	18	
5		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	18	
6		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	24	
7		Principi della comunicazione verbale e non verbale	24	
8		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	24	
9		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	12	
10		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	12	
11		Strumenti per la network analysis	6	
12		Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	12	
13	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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	42	
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	30	
15		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	12	

16		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	24	
17		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	18	
18		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	12	
19		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	12	
20	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	6	
21		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	12	
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	24	
23		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	24	
24		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	6	
25		Normativa in materia di protezione di dati personali	6	
26		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	6	
27		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	6	
28		Tecniche di primo soccorso	12	
29		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	18	
30		Elementi di etica professionale	6	
31		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	18	
32		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	18	
33		Elementi di sociologia della disabilità	18	
34		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	42	
35		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	6	
36		Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	36	
37	Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati,	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	12	
		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di	12	

38	confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	gestione e miglioramento della qualità		
39		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	18	
40		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	6	
41		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	6	
42		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	12	
	Stage aziendale		270	270
			Totale ore percorso	**954**

Per l'edizione corsuale CS10816 ED52543 **Assistente all'autonomia dei disabili** (*Inserire una "X" nei moduli di candidatura*)

N.	Competenze / Moduli formativi	Conoscenze essenziali	Ore	Inserire una "X" nei moduli di candidatura
1	Lingua straniera		30	
2	Alfabetizzazione informatica		12	
3	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
4	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	18	
5		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	18	
6		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	24	
7		Principi della comunicazione verbale e non verbale	24	
8		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	24	
9		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	12	
10		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	12	
11		Strumenti per la network analysis	6	
12		Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	12	
13	Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obietti del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	42	
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	30	

	organizzative del contesto	codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità		
15		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	12	
16		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	24	
17		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	18	
18		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	12	
19		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	12	
20	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	6	
21		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	12	
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	24	
23		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	24	
24		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	6	
25		Normativa in materia di protezione di dati personali	6	
26		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	6	
27		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	6	
28		Tecniche di primo soccorso	12	
29		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	18	
30		Elementi di etica professionale	6	
31		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	18	
32		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	18	
33		Elementi di sociologia della disabilità	18	
34		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	42	

35		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	6	
36		Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	36	
37	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	12	
38		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	12	
39		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	18	
40		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	6	
41		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	6	
42		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	12	
	Stage aziendale		270	270
			Totale ore percorso	**954**

A tal fine, **consapevole delle sanzioni penali previste dal 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 condizionipreviste 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	25		
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.	15			
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	20			
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	25			

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	25	1 punto per ogni anno di esperienza didattica	
Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	25	1 punto per ogni anno di esperienza professionale	
Colloquio con commissione esaminatrice		20		
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 □
- 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.
- Si appartenere alla seguente Fascia Professionale:

FASCIA	Esperienza Professionale e Didattica	Inserire 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 del DPR 445/2000 e ss.mm.ii 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

_____