

*Allegato 1 – Istanza di candidatura*

**Regione Siciliana**  
**Assessorato Regionale dell’Istruzione e della Formazione Professionale**  
**Dipartimento della Formazione Professionale**  
**Programma di finanziamento: Programma Operativo Complementare 2014-2020**

**Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020**  
**“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia”**  
**Istanza progettuale ID: 74**

**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:

*Per l’edizione corsuale “Addetto amministrativo segretariale”*

<b>COMPETENZA</b>	<b>MODULI</b>	<b>Apporre una “X” nei moduli di candidatura</b>	<b>ORE</b>
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione		180
	Tecniche di archiviazione		
	Corrispondenza commerciale		
	Tecniche di segreteria		
	Funzionalità del software applicativo d’ufficio		
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale		180
	Strumenti di incasso e pagamento		
	Elementi di organizzazione aziendale		
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		54

	Alfabetizzazione informatica		
	Lingua straniera		
	Stage aziendale		240
	<b>Totale ore percorso</b>		<b>654</b>

Per l'edizione corsuale "Tecnico dei sistemi CAD - Edile architettonico":

COMPETENZA	MODULI	Apporre una "X" nei moduli di candidatura	ORE
Analizzare le specifiche tecniche del progetto per contestualizzare soluzioni progettuali	Normative e criteri progettuali del disegno edile e architettonico		30
	Tecniche di analisi e di fattibilità del progetto		
Realizzare gli elaborati grafici bidimensionali di disegni edili e architettonici	Procedure di configurazione della stazione grafica		90
	Tecniche CAD per il disegno bidimensionale		
Realizzare i modelli tridimensionali di disegni edili e architettonici	Tecniche CAD per il disegno tridimensionale		90
	Tecniche di modellazione		
Applicare le tecniche di rendering	Elementi di elaborazione immagini		60
	Tecniche di rendering		
	Tecniche di animazione virtuale		
Produrre il materiale tecnico edile architettonico	Tecniche di stampa		90
	Tecniche di presentazione del progetto		
	Tecniche di informatica applicata		
	Tecniche di reportistica		
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		54
	Alfabetizzazione informatica		
	Lingua straniera		
	Stage aziendale		240
	<b>Totale ore percorso</b>		<b>654</b>

Per l'edizione corsuale "Operatore tecnico subacqueo"

COMPETENZA	MODULI	Apporre una "X" nei moduli di candidatura	ORE
Effettuare l'immersione e l'emersione in sicurezza con attrezzatura SCUBA e Surface	Principi di fisica subacquea (caratteristiche e proprietà dei liquidi e dei gas, comportamento della luce e del suono in immersione, assetto degli oggetti in acqua).		170
	Sistemi di misurazione metrico ed imperiale.		
	Principi di fisiologia subacquea (struttura e funzioni del corpo umano).		
	Patologie da immersione derivanti dalla pressione sul corpo umano.		
	Principi generali relativi alle attrezzature, sistemi, tecniche di immersione.		
	Attrezzatura base per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie.		

	<p>Procedure operative e di sicurezza per immersione SCUBA e con aria dalla superficie.</p> <p>Tablette di decompressione (standard, con decompressione in superficie) e tabelle terapeutiche.</p> <p>Possibili rischi in immersione.</p> <p>Camere di compressione (linee guida, funzioni, ruoli e compiti degli assistenti, procedure di Sicurezza).</p> <p>Pericoli e le procedure necessarie per immergersi in sicurezza in acque contaminate.</p> <p>Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.</p>		
Supportare l'immersione ed emersione subacquea	<p>Ruoli presenti in un team di superficie e le relative responsabilità</p> <p>Procedure di superficie pre-immersione e post immersione</p> <p>Sistemi di comunicazione in immersione per operazioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE)</p> <p>Elementi di primo soccorso</p> <p>Tipologie di malattie riconducibili o meno all'immersione</p> <p>Procedure per affrontare situazioni di emergenza</p> <p>Principi di marineria (maree e loro influenza sulle operazioni subacquee, carteggio e rudimenti di navigazione, principi per la conduzione di piccole imbarcazioni in zone portuali o sottocosta)</p> <p>Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee</p>		<b>60</b>
Effettuare lavorazioni subacquee	<p>Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE)</p> <p>Nodi e procedure di sicurezza associate</p> <p>Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento)</p> <p>Attrezzi manuali e procedure di sicurezza associate</p> <p>Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza</p> <p>Tipi di esplosivi subacquei e procedure di utilizzo in sicurezza</p> <p>Metodi di ricerca subacquea</p> <p>Principi per la redazione di rapporti scritti o illustrati</p> <p>Tecniche di ispezione visiva</p> <p>Tecniche per costruzioni subacquee (colate di cemento, stoccaggio, insacchettamento)</p> <p>I principi di ingegneria subacquea per semplici lavori di costruzione subacquea</p>		<b>60</b>

	Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza e lavorazioni subacquee in SCUBA e Surface		
	Principi di topografia subacquea		
Approntamento attrezzature e apparecchiature lavorazioni subacquee	Schede di manutenzione pianificata, Liste di controllo Pre o Post immersione, normativa relativa (nazionale).		60
	Procedure di superficie pre-immersione e post immersione relative ai controlli su attrezzature e macchinari.		
	Nodi e procedure di sicurezza associate.		
	Attrezzature e macchinari per le lavorazioni subacquee (macchinari elettrici pneumatici ed idraulici, sorbone ad aria ed acqua, idrogetti, pistole sparachiodi, attrezzatura per il taglio ossi-elettrico e per la saldatura) e procedure di utilizzo e sicurezza.		
	Attrezzature per il sollevamento (cime, cavi metallici, catene, cavi d'acciaio, paranchi, sollevamento con catene, uso di ganci in superficie e sott'acqua, palloni di sollevamento) e procedure di utilizzo e sicurezza.		
	Attrezzatura ed equipaggiamento personale per immersioni SCUBA e con aria dalla superficie (SURFACE).		
	Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee SCUBA (mute, attrezzatura personale, sistemi di comunicazione subacquea, compressori di alta e bassa pressione e loro filtri d'aria).		
	Procedure di manutenzione ordinaria delle attrezzature per operazioni subacquee con aria dalla superficie (pannelli riduttori, caschi per immersione con fornitura d'aria in continua ed a richiesta, camera iperbarica a 2 compartimenti, ombelicali, sistemi di comunicazione, compressori ad alta e bassa pressione e cambio dei filtri per l'aria, mute).		
Principi e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza relative alle lavorazioni subacquee.			
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		54
	Alfabetizzazione informatica		
	Lingua straniera		
	Stage aziendale		150
	<b>Totale ore percorso</b>		<b>554</b>

Per l'edizione corsuale "Operatore informatico di risorse web"

COMPETENZA	MODULI	Apporre una "X" nei moduli di candidatura	ORE
Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema		150
	Introduzione alle reti		
	Funzionalità dell'ambiente operativo		

	Software per il trattamento dati		
	Trattamento testi per il web		
	Elementi di comunicazione mediale		
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete		150
	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud		
	Web application		
	Tutela e sicurezza dei dati in rete		
	Social network		
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		54
	Alfabetizzazione informatica		
	Lingua straniera		
Stage aziendale			200
<b>Totale ore percorso</b>			<b>554</b>

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

COMPETENZA	MODULI	Apporre una "X" nei moduli di candidatura	ORE
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime		54
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione		
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;		
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini		
	Intolleranze alimentari e allergeni		
	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;		
	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;		
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;		
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare		
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		30
	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)		
	Strumentazioni di misurazione della temperatura		
	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)		
	Normative di igiene e sicurezza alimentare		

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		24
	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione		
	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro		
	Metodi di pulizia e sanificazione		
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		12
	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti		
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, propri? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;		72
	Standard di qualità dei prodotti alimentari;		
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;		
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini		
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, propri? organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free		24
	Standard di qualità dei prodotti alimentari		
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina		
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini		
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni		144
	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce		
	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini		
	Tecniche e metodi di impiattamento		
	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)		
	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free		
Competenze obbligatorie	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
	Alfabetizzazione informatica		12
	Lingua straniera		30
Stage aziendale			240
<b>Totale ore percorso</b>			<b>654</b>

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 condizioni previste dal medesimo;
- di autovalutare i seguenti punteggi attribuibili:

	Punteggio	Punteggio massimo	Note	Autovalutazione
Diploma di scuola secondaria di I grado solo se accompagnato da esperienza lavorativa almeno decennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	5	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		
<b>TOTALE</b>		<b>100</b>		

### 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

\_\_\_\_\_