



Prot. N. 2117/21 del 02/11/2021

BANDO DI SELEZIONE AD EVIDENZA PUBBLICA

Per il reclutamento di figure professionali nell'ambito della Avviso 4 del 06/08/2021 "Realizzazione di percorsi formativi di istruzione e formazione professionale II e III annualità - a.s.f. 2021-2022"

Priorità e selezione per chiamata diretta di candidature di personale di cui all'art.5 L.R. N. 10/2018 inserito all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 383 del 15/06/2021

L'ente ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL, con sede legale in via Bellini n. 5 Sant'Agata li Battiati (CT)

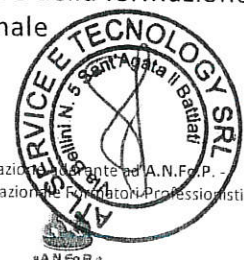
VISTO

- Le "Linee Guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale" pubblicate con Delibera n. 287 del 01 luglio 2021 dal Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana, e successive modifiche e integrazioni;
- L'Avviso 4/2021 del 06/08/2021: "Realizzazione di percorsi formativi di istruzione e formazione professionale II e III annualità - a.s.f. 2021-2022"
- Il Vademecum per l'attuazione del programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 attualmente in vigore;
- Il Decreto del Presidente della Regione n.25 del 01/10/2015 "Disposizioni 2015 per l'accREDITAMENTO degli organismi formativi operanti nel Sistema della formazione professionale";
- La L.28 marzo 2003 n. 53 concernente delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale;
- L'accordo del 26 gennaio 2007 tra il Presidente della Regione Siciliana, il Dirigente Generale del Dipartimento Regionale della Pubblica Istruzione, il Dirigente Generale del Dipartimento della Formazione Professionale, il Dirigente Generale del Dipartimento Agenzia per l'impiego ed il Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia, relativo ai Percorsi sperimentali di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale;
- Il D.D.G. n. 2828 del 28/06/2018 di approvazione della procedura di selezione per il reclutamento di personale esterno;
- L'Art.13 della L.R. 24/1976 inerente il ricorso alla chiamata diretta del personale proveniente dall'Albo Regionale;
- L'Art.5 della L.R. 10/2018;
- Il D.D.G. 383 del 15/06/2021;
- Il D.D.G. 1250 del 22/12/2020;
- L'ordinanza contingibile e urgente in merito all'emergenza epidemiologica del Presidente della Regione e le indicazioni contenute nel DPCM da parte del comitato tecnico scientifico e dell'OMS;

PRESO ATTO

Dell'accordo regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale siglato in data 23/07/2018 in relazione al reclutamento del personale

CONSIDERATO



- che l'ente ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL per l'attivazione dei percorsi formativi di Istruzione e formazione professionale a.s.f. 2021-2022", per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente per le materie di base e tecniche professionali;
- che l'Ente Atl Service e Technology srl in ottemperanza a quanto previsto dalle prescrizioni vigenti anche in materia di accreditamento, dovrà prioritariamente provvedere al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;

EMANA

IL PRESENTE BANDO DI SELEZIONE AD EVIDENZA PUBBLICA

ARTICOLO 1. – PRIORITA' DI SELEZIONE

L'Ente ATL Service e Technology srl nel pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge regionale 24/76, dalla Legge regionale n.10/2018 art. 5, dall'Accordo regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale del 23/07/2018, dal D.D.G. 383 del 15/06/2021, a seguito di valutazione comparativa dei curricula, darà priorità, al personale dell'Albo degli Operatori della formazione professionale mediante ricorso alla chiamata diretta, come previsto dall' art.13 della L.R 24/76 e ripreso dal paragrafo e del citato Accordo regionale.

Per quanto concerne i candidati appartenenti all'Elenco regionale degli Operatori della formazione professionale, di cui al D.D.G. 1250 del 22/12/2020 e gli altri Candidati esterni, si procederà con la selezione per titoli e colloquio come da calendario che sarà pubblicato sul sito ufficiale allo scadere del presente bando di selezione. Si ribadisce la priorità dei candidati appartenenti all'elenco regionale rispetto ai candidati esterni.

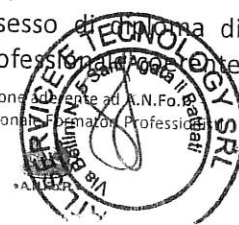
ARTICOLO 2. – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Il personale interessato potrà manifestare la propria disponibilità all'eventuale incarico attraverso apposita candidatura (Allegato.1). Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i seguenti requisiti generali:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo;

e i seguenti requisiti specifici:

- o Il personale docente dovrà essere in possesso, coerentemente con quanto disposto dalle "Linee guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale" pubblicate a luglio 2021 dal Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana e successive modifiche e dalle Disposizioni vigenti per l'accREDITAMENTO degli organismi formativi operanti nel Sistema della formazione professionale, di uno dei seguenti requisiti:
 - per l'area formativa delle competenze di base, possesso dell'abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di secondo grado o possesso di un diploma di laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza;
 - per l'area formativa delle competenze tecnico-professionali, possesso di un diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale



con il percorso di IeFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area, di competenza adeguatamente documentata.

ARTICOLO 3. POSIZIONI DISPONIBILI

Nello specifico, sono oggetto del presente bando i seguenti moduli per le materie di base e per le materie professionalizzanti relative ai percorsi Tecnico dell'acconciatura, Tecnico dei trattamenti estetici:

PERSONALE DOCENTE			
Avviso 4 del 06/08/2021 "Realizzazione di percorsi formativi di istruzione e formazione professionale II e III annualità - a.s.f. 2021-2022"			
Assi culturali	Discipline	Requisiti	
Area Competenze di Base			
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	Abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di secondo grado o, in subordine, Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
	Lingua inglese		
Asse matematico	Matematica		
Asse scientifico - tecnologico	Ecologia e sviluppo sostenibile		
	Scienze motorie e sportive		
	Scienze integrate (chimica e biologia)		
	Scienze degli alimenti		
Asse storico-sociale	Storia		
	Diritto Economia		
	RC o attività alternative etica		
	Pari opportunità ed educazione all'intercultura		
Area Competenze Professionalizzanti			
Professionalizzanti	Accoglienza e orientamento al lavoro	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
	Informatica		
	Igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro		
	Tecniche di Comunicazione		
	Gestione e promozione dell'esercizio		
	Primo soccorso		
	Marketing e packaging		
	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere: Acconciatura, Estetica		
	Dermatologia Cosmetologia	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
	Dietologia		
Cosmetologia			
Tricologia e Dermatologia			

Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
Tecniche professionali deterzione	
Tecniche professionali Colorazione e decolorazione	
Tecniche professionali Acconciatura	
Tecniche professionali taglio	
Tecniche professionali Manicure e pedicure	
Tecniche professionali taglio uomo	
Tecniche professionali Trattamenti corpo	
Tecniche professionali make up trucco	
Tecniche professionali Massaggio	
Tecniche professionali trattamenti viso	
COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Trasformazione agroalimentare e ristorazione	
Trasformazione agroalimentare	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
Merceologia e cultura enogastronomica	
Sistema di gestione per la qualità agroalimentare	
Igiene agroalimentare	
Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
Approvvigionamento stoccaggio e conservazione materie prime e semilavorati	
Tecniche di panificazione	
Produzione dolciaria	
Tecniche di cottura	
Tecniche di cottura avanzata	
Preparazione antipasti	
Preparazione primi piatti	
Preparazione secondi piatti	

Allestimento preparazione piatti

I requisiti esplicitati nelle tabelle di cui sopra, sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando. L'abilitazione all'insegnamento della materia soddisfa il requisito del titolo richiesto. Per le classi di concorso si fa riferimento al DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 febbraio 2016, n. 19 "Regolamento recante disposizioni per la razionalizzazione ed accorpamento delle classi di concorso a cattedre e a posti di insegnamento, a norma dell'articolo 64, comma 4, lettera a), del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133. (GU n.43 del 22-2-2016 - Suppl. Ordinario n. 5), indirizzo di studi per gli Istituti Professionali.

ARTICOLO 4. VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Per il personale inserito nell'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 383 del 15/06/2021 la valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Ente ATL SERVICE E TECHNOLOGY SRL che procederà a valutare i Curricula pervenuti ed effettuare eventuali colloqui. Saranno valutati solamente i titoli pertinenti ai moduli oggetto della candidatura. I criteri principali saranno i seguenti:

- **Titoli di studio:** saranno valutati i titoli di studio in coerenza con il modulo didattico per cui ci si candida;
- **Esperienza formativa e professionale:** saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con il modulo didattico per cui ci si candida;
- **Disponibilità di tempo:** sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- **Capacità di gestione del ruolo:** sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare all'apprendimento.

Per quanto concerne i candidati appartenenti all'Elenco regionale degli Operatori della formazione professionale, di cui al D.D.G. 1250 del 22/12/2020 e gli altri Candidati esterni, il controllo delle domande pervenute, l'accertamento dei requisiti e il colloquio individuale saranno effettuati da una apposita commissione, che attribuirà i punteggi secondo i criteri stabiliti dalla seguente Tabella:

Tabella attribuzione punteggi		
Per le Attività di Docenza Materie di Base		
Titoli	Punteggio	Punteggio max
Laurea magistrale o specialistica per il profilo richiesto	Punti 10	10
Abilitazione all'insegnamento	Punti 10	10
Titoli aggiuntivi specifici: Master/ Specializzazione post laurea/ Dottorato	1 punto per titolo	10
Esperienza didattica (A.S./A.A.)	1 punto ogni anno Scolastico /Accademico (per anno Scolastico pieno si intendono almeno 180 giorni – per anno Accademico si intende almeno un semestre)	10

Esperienza didattica pertinente in percorsi leFP (A.S.F.)	3 punti ogni Anno Formativo (per anno scolastico formativo si intendono almeno 180 giorni)	30
Precedente esperienza didattica presso Atl service e technology srl	2 punti ogni anno Scolastico /Accademico (per anno Scolastico pieno si intendono almeno 180 giorni – per anno Accademico si intende almeno un semestre)	10
Colloquio con commissione esaminatrice	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	20
Per le Attività di Docenza Materie tecnico professionali		
Titolo di studio pertinente al profilo:	Laurea= punti 20	20
	Diploma o qualifica= punti 10	
	Licenza media= punti 5	
Esperienza professionale pertinente	1 punto ogni anno	20
Esperienza didattica pertinente in percorsi leFP (A.S.F.)	3 punti ogni Anno Formativo (per anno scolastico formativo si intendono almeno 180 giorni)	30
Precedente esperienza didattica presso Atl service e technology srl	2 punti ogni anno Scolastico /Accademico (per anno Scolastico pieno si intendono almeno 180 giorni – per anno Accademico si intende almeno un semestre)	10
Colloquio con commissione esaminatrice	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	20

I punteggi dell'esperienza didattica e dell'esperienza didattica in percorsi formativi leFP non sono cumulabili nella stessa annualità.

ARTICOLO 5. CANDIDATURA E CONDIZIONI

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, in sede di rendicontazione, per non la veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si avvarrà per eventuali adempimenti connessi scaturenti, anche in ordine ed in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'autorità di gestione che dovesse rilevarne l'infondatezza o siano state rese dichiarazioni false.

ARTICOLO 6. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

Il presente avviso è raggiungibile e consultabile sul sito dell'Ente all'indirizzo www.atlformazione.com dal quale può essere scaricata la domanda di partecipazione unitamente agli allegati previsti.

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno produrre, **pena inammissibilità** la seguente documentazione:

- specifica istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l'**Allegato 1** (scaricabile dal sito dell'Ente www.atlformazione.com);
- dettagliato curriculum vitae firmato in originale e sottoscritto ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 con cui si dichiara che i dati riportati nel curriculum vitae sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data di partecipazione al bando (**esclusivamente in formato Europeo e con esplicita dicitura relativa all'autorizzazione al trattamento dei dati, pena la "inammissibilità"**), da cui si possano evincere tutte le informazioni

necessarie per la valutazione. Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterrà opportuno;

- copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- copia di eventuali altri titoli posseduti o relativa autocertificazione;
- autocertificazione utilizzando esclusivamente l' **Allegato 2** (scaricabile dal sito dell'Ente www.atlformazione.com) attestante: per il personale iscritto all'albo formatori gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte, e per il personale iscritto all'elenco o non iscritto in nessun albo o elenco autovalutazione attestante i titoli, gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte ;
- fotocopia firmata, **pena inammissibilità**, del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale;

Le candidature potranno essere presentate a partire dal 03/11/2021. La documentazione sopra descritta dovrà pervenire **entro le ore 13:00 del 11/11/2021** esclusivamente in busta chiusa recante all'esterno il nome del candidato e la dicitura: **"AVVISO 4/21 BANDO DI SELEZIONE AD EVIDENZA PUBBLICA DI PERSONALE DOCENTE"** secondo le seguenti modalità:

- consegnata brevi manu
- a mezzo raccomandata A/R

ALL'INDIRIZZO: ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL Via Pirandello, 4/A - 95030 Sant'Agata Li Battiati (CT);
L'apertura degli uffici al pubblico è prevista dalle ore 9.00 alle ore 13.00 dal lunedì al venerdì.
Farà fede la data di ricevimento dell'istanza e non quella di spedizione.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato dall'Avviso.
Non saranno ritenute valide le domande:

- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non debitamente firmate;
- non debitamente compilate;
- pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, ecc.);
- pervenute fuori termini di scadenza del bando;
- con curriculum non in formato europeo, non datato e firmato;
- che non riportino all'esterno della busta quanto sopra indicato.

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

ARTICOLO 7. CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

L'Ente si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nella proposta progettuale. Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento dei percorsi formativi. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura idonea. L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale, secondo le tipologie previste dalla normativa vigente. I candidati ritenuti idonei dipendenti dall'Amministrazione dello Stato o di Enti Pubblici, dovranno essere autorizzati dalla stessa e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione. Per motivi di carattere organizzativo, e/o didattici si prevede la possibilità, a giudizio insindacabile dell'Ente, di ripartire il monte ore previsto per i singoli moduli tra più candidati risultati idonei.

L'Ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o senza giusta causa, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata

del percorso di istruzione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall' Assessorato Regionale Dipartimento dell' Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

ARTICOLO 8. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica presente bando.

ARTICOLO 9. ULTERIORI PRECISAZIONI

Si precisa infine che il presente avviso è rivolto ad i ambosepsi (L. 903/77 e L. 125/91).

ARTICOLO 10. NORME PER LA SALVAGUARDIA

Il presente bando con relativi allegati, viene reso pubblico attraverso:

- trasmissione e affissione al CPI competente;
- pubblicazione sul sito all'indirizzo www.atlformazione.com;
- affissione in bacheca dell'Atl Service e Technology srl

Sant'Agata Li Battiati, 02/11/2021


(Il Rappresentante Legale)



PERSONALE DOCENTE Avviso 4 del 06/08/2021 "Realizzazione di percorsi formativi di istruzione e formazione professionale II e III annualità - a.s.f. 2021-2022"				
Assi culturali	Selezionare con una X	Discipline	Requisiti	
Area Competenze di Base				
Asse dei linguaggi		Lingua italiana	Abilitazione all'insegnamento per la scuola secondaria di secondo grado o, in subordine, Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
		Lingua inglese		
Asse matematico		Matematica		
Asse scientifico - tecnologico		Ecologia e sviluppo sostenibile		
		Scienze motorie e sportive		
		Scienze integrate (chimica e biologia)		
Asse storico-sociale		Scienze degli alimenti		
		Storia		
		Diritto Economia		
		RC o attività alternative etica		
		Pari opportunità ed educazione all'intercultura		
Area Competenze Professionalizzanti				
Professionalizzanti		Accoglienza e orientamento al lavoro	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
		Informatica		
		Igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro		
		Tecniche di Comunicazione		
		Gestione e promozione dell'esercizio		
		Primo soccorso		
		Marketing e packaging		
	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere: Acconciatura, Estetica			
		Dermatologia Cosmetologia	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.	
		Dietologia		
		Cosmetologia		
		Tricologia e Dermatologia		
			Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con
			Tecniche professionali detersione	

	Tecniche professionali Colorazione e decolorazione	il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
	Tecniche professionali Acconciatura	
	Tecniche professionali taglio	
	Tecniche professionali Manicure e pedicure	
	Tecniche professionali taglio uomo	
	Tecniche professionali Trattamenti corpo	
	Tecniche professionali make up trucco	
	Tecniche professionali Massaggio	
	Tecniche professionali trattamenti viso	
COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Trasformazione agroalimentare e ristorazione		
	Trasformazione agroalimentare	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
	Merceologia e cultura enogastronomica	
	Sistema di gestione per la qualità agroalimentare	
	Igiene agroalimentare	
	Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o in possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado. In tutti i casi è necessaria un'esperienza didattica e professionale almeno quinquennale adeguatamente documentata.
	Approvvigionamento stoccaggio e conservazione materie prime e semilavorati	
	Tecniche di panificazione	
	Produzione dolciaria	
	Tecniche di cottura	
	Tecniche di cottura avanzata	
	Preparazione antipasti	
	Preparazione primi piatti	
	Preparazione secondi piatti	

		Allestimento preparazione piatti	
--	--	----------------------------------	--

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

DICHIARA

- 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;
- di non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
- di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- di concedere, con la firma del presente modello, l'autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali forniti all'ente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.196 del 2003 (Codice su "a Privacy);
- di essere in possesso del seguente titolo di studio (indicare soltanto il titolo di studio più alto):

- di possedere i titoli di studio contenuti nel curriculum vitae e di essere disponibile a fornire copia autentica, qualora richiesta;

Dichiara altresì contrassegnando con una x la voce prescelta:

- Di essere iscritto all'**Albo regionale dei formatori** di cui al D.D.G. n. 383 del 15/06/2021;
- Di essere iscritto all'Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 1250 del 22/12/2020;
- Di essere soggetto esterno non appartenenti ad alcun albo o elenco degli Operatori della Formazione Professionale Regione Sicilia.

Relativamente al proprio stato occupazionale, di essere alla data attuale:

- Occupato come lavoratore dipendente con impegno settimanale pari a ____ ore settimanali.
- Occupato mantenendo ai sensi del D.lgs. 181/00, lo stato di disoccupazione.
- Lavoratore autonomo
- Possessore di Partita iva n. _____
- Disoccupato
- Mobilità
- Cassa integrazione



Di trovarsi nella seguente condizione occupazionale diversa dalle precedenti:

Si allega alla presente:

- ✓ dettagliato curriculum vitae firmato in originale e sottoscritto ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445 con cui si dichiara che i dati riportati nel curriculum vitae sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data di partecipazione al bando (esclusivamente in formato Europeo e con esplicita dicitura relativa all'autorizzazione al trattamento dei dati, pena la "inammissibilità"), da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio.
- ✓ Copia firmata del documento di identità e del codice fiscale;
- ✓ copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- ✓ copia di eventuali altri titoli posseduti o relativa autocertificazione;
- ✓ Autocertificazione **Allegato 2**;

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;

Luogo e Data _____

Firma _____

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30/06/2003 l'Ente ATL SERVICE E TECHNOLOGY srl. si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Io sottoscritto/a preso atto dell'informativa di cui sopra, autorizzo, ai sensi e nei limiti del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e dell'informativa che precede, il trattamento, il trasferimento e la diffusione dei dati personali.

Luogo e Data _____

Firma _____



Tabella 2 attribuzione punteggi
Per le Attività di Docenza Materie di Base

Titoli	Punteggio	Punteggio max	Punti auto attribuiti
Laurea magistrale o specialistica per il profilo richiesto	Punti 10	10	
Abilitazione all'insegnamento	Punti 10	10	
Titoli aggiuntivi specifici: Master/ Specializzazione post laurea/ Dottorato	1 punto per titolo <i>Indicare il numero della pagina del curriculum dal quale si evincono: _____</i>	10	
Esperienza didattica (A.S./A.A.)	1 punto ogni anno Scolastico /Accademico (per anno Scolastico pieno si intendono almeno 180 giorni – per anno Accademico si intende almeno un semestre) <i>Indicare il numero della pagina del curriculum dal quale si evincono: _____</i>	10	
Esperienza didattica pertinente in percorsi leFP (A.S.F.)	3 punti ogni Anno Formativo (per anno scolastico formativo si intendono almeno 180 giorni) <i>Indicare il numero della pagina del curriculum dal quale si evincono: _____</i>	30	
Precedente esperienza didattica presso Atl service e technology srl	2 punti ogni anno Scolastico /Accademico (per anno Scolastico pieno si intendono almeno 180 giorni – per anno Accademico si intende almeno un semestre) <i>Indicare il numero della pagina del curriculum dal quale si evincono: _____</i>	10	
Totale punteggio da autovalutazione			
Colloquio commissione esaminatrice con	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	20	(a cura della commissione)
Per le Attività di Docenza Materie tecnico professionali			
Titolo di studio pertinente al profilo:	Laurea= punti 20	20	
	Diploma o qualifica= punti 10		
	Licenza media= punti 5		
Esperienza professionale pertinente	1 punto ogni anno <i>Indicare il numero della pagina del curriculum dal quale si evincono: _____</i>	20	
Esperienza didattica pertinente in percorsi leFP (A.S.F.)	3 punti ogni Anno Formativo (per anno scolastico formativo si intendono almeno 180 giorni) <i>Indicare il numero della pagina del curriculum dal quale si evincono: _____</i>	30	

Precedente esperienza didattica presso Atl service e technology srl	2 punti ogni anno Scolastico /Accademico (per anno Scolastico pieno si intendono almeno 180 giorni – per anno Accademico si intende almeno un semestre) <i>Indicare il numero della pagina del curriculum dal quale si evincono:</i> _____	10	
Totale punteggio da autovalutazione			
Colloquio commissione esaminatrice con	Colloquio di approfondimento per la verifica della coerenza tra il curriculum presentato e il profilo richiesto, l'esperienza formativa e professionale, la capacità di gestione del ruolo e la disponibilità di tempo	20	(a cura della commissione)

Luogo e data _____

Firma _____

(allegare fotocopia del documento di identità)

Ai sensi del D.l.vo 196 del 30/06/2003, I dati forniti dal sottoscritto dovranno essere trattati, dall'ATL SERVICE E TECNOLOGY SRL per le finalità connesse alla valutazione della candidature e all'eventuale contrattualizzazione, per cui la dichiarazione stessa viene resa e per gli eventuali successivi adempimenti di competenza. Mi riservo la facoltà di esercitare in qualunque momento i diritti di cui all'art. 13 della legge stessa.

Luogo e data _____

Firma del candidato _____

