

Allegato 1

BANDO DI SELEZIONE PERSONALE DOCENTE

Avviso 7/2023

PR 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)

REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

DIPARTIMENTO DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

Il/La Sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____ C. F. _____
Residente a _____ in _____
Tel _____ Email _____

PRESENTA LA PROPRIA CANDIDATURA

per il seguente Corso ed Edizione (indicare uno o più percorsi e relative edizioni specificando sede e ore):

ID corso	Denominazione profilo professionale	Sede	Ore corso

Eventualmente, aggiungere righe

e per i seguenti moduli (apporre una x nell'apposita colonna):

Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	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	30
	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 psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	10
	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.)	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	10
	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.)	Principi della comunicazione verbale e non verbale	20

	ecc.)		
	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.)	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	20
	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.)	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	10
	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.)	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
	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.)	Strumenti per la network analysis	20
	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.)	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
	Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	30
	Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	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
	Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	30
	Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	30

Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	30
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	30
Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	30
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Normativa in materia di protezione di dati personali	20
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Tecniche di primo soccorso	10

Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di etica professionale	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Elementi di sociologia della disabilità	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	10
Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	10
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	10
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12

	Competenze trasversali	Lingua straniera	30
	TOTALE ORE MODULI		684

Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	20
	Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Tecniche di approntamento	10
	Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	10
	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	10
	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Elementi di idraulica legati al settore	10
	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Elementi di meccanica legati al settore	10
	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Forme di alloggiamento	10
	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Forme di ricoveri	10
	Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia	30
	Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	20
	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Elementi fertilizzanti del suolo	20
	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	20
	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Esigenze nutrizionali	20
	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Fertilizzanti e concimi	20
	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	20

	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Principali sistemi e forme di produzioni	20
	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	20
	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Principali tecniche di raccolta dei prodotti	20
	Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
	Competenze trasversali	Lingua straniera	30
	TOTALE ORE MODULI		354

Addetto amministrativo segretariale			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	10
	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di archiviazione	25
	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Corrispondenza commerciale	15
	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di segreteria	30
	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	40
	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	80
	Collaborare alla gestione amministrativa	Strumenti di incasso e pagamento	100
	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di organizzazione aziendale	60
	Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
	Competenze trasversali	Lingua straniera	30
	TOTALE ORE MODULI		414

Titolo/denominazione del percorso: **Collaboratore di cucina**

Collaboratore di cucina			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	10
	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10

	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10
	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Principali terminologie tecniche di settore	10
	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	15
	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di comunicazione organizzativa	10
	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di pianificazione	15
	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
	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30
	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Standard di qualità dei prodotti alimentari	30
	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	100
	Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Utensili per la preparazione dei cibi	30
	Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Competenze trasversali	Alfabetizzazione Informatica	12
	Competenze trasversali	Lingua straniera	30
	TOTALE ORE MODULI		354

Operatore informatico di risorse web			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema	30
	Utilizzare l'ambiente operativo	Introduzione alle reti	30
	Utilizzare l'ambiente operativo	Funzionalità dell'ambiente operativo	20
	Utilizzare l'ambiente operativo	Software per il trattamento dati	40
	Utilizzare l'ambiente operativo	Trattamento testi per il web	30
	Utilizzare l'ambiente operativo	Elementi di comunicazione mediale	30
	Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30

Utilizzare le risorse del Web	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	20
Utilizzare le risorse del Web	Web application	20
Utilizzare le risorse del Web	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30
Utilizzare le risorse del Web	Social network	20
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		354

Addetto panificatore e pasticcere			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Attrezzature di servizio	10
	Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	10
	Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tecniche di pianificazione	10
	Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tecniche di comunicazione organizzativa	10
	Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	20
	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	100
	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	50
	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	50
	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Standard di qualità dei prodotti da forno	30
	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	40
	Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Tecnologie e metodi di stoccaggio	30
	Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
	Competenze trasversali	Lingua straniera	30
	TOTALE ORE MODULI		414

Operatore macchine movimento terra			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Interpretare la documentazione	Disegno tecnico	5
	Interpretare la documentazione	Normativa sulla sicurezza	5
	Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Procedure di tracciamento	10
	Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Gli strumenti topografici	10
	Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Normativa sulla sicurezza	10
	Allestire l'area di lavoro sulla base delle istruzioni ricevute e nel rispetto della normativa di sicurezza	Tipologie di terreno	10
	Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Parti costituenti i mezzi	20
	Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Normativa sulla sicurezza	20
	Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Libretti d'uso e manutenzione	20
	Monitorare il funzionamento delle macchine effettuando le attività di manutenzione ordinaria nel rispetto della normativa vigente	Manutenzione ordinaria	20
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Strumenti semplici di tracciamento	30
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Parti costituenti i mezzi	30
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Sistemi di comando	30
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Movimentazione dei terreni	20
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Normativa sulla sicurezza	40
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Codice della strada	30
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	Direttive macchine	20
	Eseguire le operazioni di lavoro nel rispetto del cronoprogramma e delle procedure di sicurezza	DPI e DPC	30
	Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
	Competenze trasversali	Lingua straniera	30
	TOTALE ORE MODULI		414

Pizzaiolo			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	1
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	2
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	1
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	1
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Intolleranze alimentari e allergeni	1
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	1
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	1
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	1
	Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	1
	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	5
	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	5
	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	3
	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	2
	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Normative di igiene e sicurezza alimentare	5
	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	10
	Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	10
	Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	10
	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 di pulizia e sanificazione	10
	Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature	15

		per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	
	Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	15
	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;	50
	Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Standard di qualità dei prodotti alimentari;	20
	Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	15
	Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	15
	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	30
	Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Standard di qualità dei prodotti alimentari	10
	Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	10
	Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10
	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	15
	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	15
	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	15
	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Tecniche e metodi di impiattamento	15
	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	20
	Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle	20

		intolleranze alimentari e al gluten free	
	Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
	Competenze trasversali	Lingua straniera	30
	TOTALE ORE MODULI		414

Operatore socio assistenziale			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione	10
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	I bisogni primari: tecniche di base	10
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Sicurezza e prevenzione	20
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Tecniche di mobilitazione	20
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di primo soccorso	50
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	50
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di igiene personale	30
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	30
	Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	20
	Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	15
	Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	15

Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	Preparazione dei pasti	15
Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	Prevenzione incidenti domestici	15
Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene alimentare	20
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tipologia di utenza	5
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	5
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tecniche di osservazione	5
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Teorie e tecniche di comunicazione	10
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	10
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Etica e deontologia professionale	15
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di osservazione e comunicazione	3
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Teorie e tecniche di comunicazione	2
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Strategie di apprendimento	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Teorie e tecniche di gestione di conflitti	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Tecniche di ascolto e comunicazione	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di psicologia relazione	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di psicologia sociale	5
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	5
Competenze trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Competenze trasversali	Alfabetizzazione informatica	12
Competenze trasversali	Lingua straniera	30
TOTALE ORE MODULI		474

Titolo del percorso: **Addetto impianti elettrici e civili**

A tal fine, consapevole delle sanzioni

DICHIARA

- ☐ di essere cittadino italiano;
- ☐ di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____;
- ☐ di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- ☐ di non aver riportato condanne penali;
- oppure* ☐ di aver riportato le seguenti condanne penali: _____
- ☐ di non avere procedimenti penali in corso;
- oppure* ☐ di essere sottoposto ai seguenti procedimenti penali: _____
- ☐ di non avere carichi pendenti;
- oppure* ☐ di avere i seguenti carichi pendenti: _____
- ☐ di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- ☐ di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) nelle posizioni concernenti lo Statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n°3;
- ☐ di essere in possesso del seguente titoli di studio _____;
- DI ESSERE iscritto (barrare la casella corrispondente): _____
- all'Albo regionale di cui al DDG 3270 del 23.07.18
- al Registro dei Formatori con relativa iscrizione al Sistema Albo Registro dei Formatori (SARF);
- ☐ di non essere Dipendenti di altri Enti in posizione di distacco o comando;
- oppure* ☐ di essere Dipendente in posizione di distacco o comando del seguente Ente: _____
- ☐ di avere preso visione del bando e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;

DICHIARA altresì

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

RECAPITI

Via _____ Telefono _____

Cellulare _____ email _____

si impegna a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente.

Si allega alla presente:

- Curriculum vitae in formato EUROPEO firmato in originale;
- Copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- Copia del documento di identità e del codice fiscale;
- Allegato 2.

Luogo e Data _____

Firma _____

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30.06.2003 l'Ente 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 _____