

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



Spett.le
Sief Soc. Coop. Soc.
Via Brodolini, 18 – 92016 – Ribera (AG)
Email sief.formazione@gmail.com

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
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 socio-sanitari	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 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

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

	relazioni		
	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

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 domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	15
	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	15
	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Preparazione dei pasti	15
	Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Prevenzione incidenti domestici	15
	Supportare la persona nelle attività domestico 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/denominazione del percorso: **Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**

Dettaglio moduli

Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative			
(X)	Moduli formativi/ competenze tecnico professionali profilo	Conoscenze essenziali	Ore aula
	Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	50
	Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	50
	Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	40
	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	30

	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	30
	Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	20
	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità , al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	30
	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità , al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	40
	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità , al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	40
	Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità , al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Manutenzione ordinaria degli strumenti	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

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 _____