

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027
Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA ETS
Codice Accreditamento CIR ACD166

Progetto: PYXSIS
Codice Istanza 110

BANDO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE
RIVOLTO PRIORITARIAMENTE A SOGGETTI PROVENIENTI DALL'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE "AI SENSI DELL'ART.15 DELLA LEGGE REGIONALE N.23 DEL 2019 E DELL' ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018 E IN SUBORDINE ESCLUSIVAMENTE, AI SOGGETTI GIA' INSERITI NEL REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.

SEDE DEI PERCORSI BAGHERIA (PA)



ALLEGATO A
DOMANDA DI CANDIDATURA

All'Ente ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA

Il/La Sottoscritto/a _____ nato/a _____ Il _____
e residente in _____ CAP _____ Via _____ n. _____
Tel. n. _____ Cell. _____ Codice Fiscale _____
e-mail _____

Presenta domanda di candidatura per i seguenti moduli/competenze e conoscenze
(BARRARE CON X LE CASELLE DELLE CONOSCENZE PER LE QUALI SI PRESENTA LA CANDIDATURA)

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE
Collaborare alla gestione dei flussi informativi ORE120	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Tecniche di archiviazione <input type="checkbox"/> Corrispondenza commerciale <input type="checkbox"/> Tecniche di segreteria <input type="checkbox"/> Funzionalità del software applicativo d'ufficio
Collaborare alla gestione amministrativa ORE 240	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale <input type="checkbox"/> Strumenti di incasso e pagamento <input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione aziendale <input type="checkbox"/>
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

COLLABORATORE DI CUCINA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni ORE 100	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attrezzature di servizio <input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore <input type="checkbox"/> Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti <input type="checkbox"/> Principali terminologie tecniche di settore <input type="checkbox"/> Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti ORE 200	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di gastronomia <input type="checkbox"/> Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi <input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina <input type="checkbox"/> Utensili per la preparazione dei cibi
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Utilizzare l'ambiente operativo ORE 150	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Architettura e componenti hardware e software del sistema <input type="checkbox"/> Introduzione alle reti <input type="checkbox"/> Funzionalità dell'ambiente operativo <input type="checkbox"/> Software per il trattamento dati <input type="checkbox"/> Trattamento testi per il web <input type="checkbox"/> Elementi di comunicazione mediale
Utilizzare le risorse del Web ORE 150	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete <input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud <input type="checkbox"/> Web application <input type="checkbox"/> Tutela e sicurezza dei dati in rete <input type="checkbox"/> Social network <input type="checkbox"/> enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi <input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti alimentari <input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina <input type="checkbox"/> Utensili per la preparazione dei cibi
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE SOCIO-ASSISTENZIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari ORE 150	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di osservazione e comunicazione <input type="checkbox"/> I bisogni primari: tecniche di base <input type="checkbox"/> Sicurezza e prevenzione <input type="checkbox"/> Tecniche di mobilitazione <input type="checkbox"/> Elementi di primo soccorso

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative <input type="checkbox"/> Elementi di igiene personale <input type="checkbox"/> Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci <input type="checkbox"/> Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
<u>Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali</u> <u>ORE 40</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria <input type="checkbox"/> Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico <input type="checkbox"/> Preparazione dei pasti <input type="checkbox"/> Prevenzione incidenti domestici <input type="checkbox"/> Elementi di igiene alimentare
<u>Gestire dinamiche di relazione d'aiuto</u> <u>ORE 100</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tipologia di utenza <input type="checkbox"/> La relazione di aiuto: strategie e tecniche <input type="checkbox"/> Tecniche di osservazione <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Etica e deontologia professionale <input type="checkbox"/>
<u>Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia</u> <u>ORE 130</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di osservazione e comunicazione <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di comunicazione <input type="checkbox"/> Strategie di apprendimento <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di gestione di conflitti <input type="checkbox"/> Tecniche di ascolto e comunicazione <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia relazione <input type="checkbox"/> Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi <input type="checkbox"/> Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche di relazione e socializzazione <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia sociale <input type="checkbox"/> Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Diagnosticare l'interazione comunicativa</u> <u>ORE 60</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> definizione di sordomutismo: nesso tra mutismi e sordità, cause del mutismo, ecc <input type="checkbox"/> scenari normativi e professionali del mondo dei sordi in Italia ed in Europa <input type="checkbox"/> principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza <input type="checkbox"/> sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
<u>Effettuare la mediazione comunicativa</u> <u>ORE 250</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc. <input type="checkbox"/> principi del linguaggio verbale: la fonetica, la fonologia, gli aspetti non linguistici della comunicazione (ad es. i gesti, le espressioni del volto), ecc.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> dattilologia: le lettere dell'alfabeto e loro articolazione dattilologica, ecc <input type="checkbox"/> il profilo professionale dell'interprete e il suo codice deontologico <input type="checkbox"/> principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza <input type="checkbox"/> sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
<u>Effettuare l'interpretazione linguistica</u> <u>ORE 240</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> principi della comunicazione verbale e non verbale <input type="checkbox"/> principi di storia ed origini della Lingua dei Segni Italiana <input type="checkbox"/> sintassi, grammatica e lessico della LIS <input type="checkbox"/> espressione segnica: la parola-segno ed il suo valore all'interno della frase, dizionario elementare dei segni e loro classificazione, segni-classificatori, ecc. <input type="checkbox"/> tecniche e strategie di labiolettura <input type="checkbox"/> principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc. <input type="checkbox"/> principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza <input type="checkbox"/> sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
<u>Effettuare la mediazione relazionale</u> <u>ORE 80</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> principi di linguistica generale e di psicolinguistica <input type="checkbox"/> evoluzione storica e culturale nell'educazione dei sordi <input type="checkbox"/> profilo professionale dell'interprete ed il suo codice deontologico <input type="checkbox"/> principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza <input type="checkbox"/> sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</u> ORE 50	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore <input type="checkbox"/> Principali terminologie tecniche di settore <input type="checkbox"/> Processi di lavoro nei servizi del settore benessere <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione <input type="checkbox"/>
<u>Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso</u> ORE 30	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Metodi e tecniche di approntamento/avvio <input type="checkbox"/> Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere <input type="checkbox"/> Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere
<u>Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature

<u>ordinaria</u> <u>ORE 30</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Procedure e tecniche di monitoraggio <input type="checkbox"/> Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento <input type="checkbox"/>
<u>Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</u> <u>ORE 30</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di ergonomia <input type="checkbox"/> Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona <input type="checkbox"/> Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
<u>Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente</u> <u>ORE 40</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale <input type="checkbox"/> Tecniche di intervista
<u>Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio</u> <u>ORE 120</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Strumenti e modalità di pagamento <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale <input type="checkbox"/> Tecniche di promozione e di vendita <input type="checkbox"/> Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione
<u>Eeguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base</u> <u>ORE 960</u>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Principi fondamentali di tricologia <input type="checkbox"/> Strumenti e tecniche di taglio <input type="checkbox"/> Struttura anatomica del capello e della cute <input type="checkbox"/> Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli <input type="checkbox"/> Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti <input type="checkbox"/> Tipologie e tecniche di acconciatura <input type="checkbox"/>
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>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.)</u> ORE 60	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale <input type="checkbox"/> Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche <input type="checkbox"/> Principi della comunicazione verbale e non verbale <input type="checkbox"/> Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo <input type="checkbox"/> Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità <input type="checkbox"/> Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie <ul style="list-style-type: none"> • Strumenti per la network analysis • Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali

<p><u>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</u> ORE 260</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità <input type="checkbox"/> Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno <input type="checkbox"/> Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale <input type="checkbox"/> Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione <input type="checkbox"/> Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari <input type="checkbox"/>
<p><u>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</u> ORE 260</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni <input type="checkbox"/> Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali <input type="checkbox"/> Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza <input type="checkbox"/> Normativa in materia di protezione di dati personali <input type="checkbox"/> Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione <input type="checkbox"/> Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità <input type="checkbox"/> Tecniche di primo soccorso <input type="checkbox"/> Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe <input type="checkbox"/> Elementi di etica professionale <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare <input type="checkbox"/> Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi <input type="checkbox"/> Elementi di sociologia della disabilità <input type="checkbox"/> Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo <input type="checkbox"/> Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto <input type="checkbox"/> Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del

	soggetto nel gruppo classe e dei pari
<u>Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</u> ORE 50	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Metodi e strumenti di valutazione della didattica <input type="checkbox"/> Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità <input type="checkbox"/> Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno <input type="checkbox"/> Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale <input type="checkbox"/>
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio</u> ORE 80	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio <input type="checkbox"/> Strutture e servizi turistici del territorio <input type="checkbox"/> Tecniche di analisi della domanda turistica <input type="checkbox"/> Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni <input type="checkbox"/> Elementi di legislazione turistica <input type="checkbox"/>
<u>Rapportarsi con i principali attori del settore turistico</u> ORE 60	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione e relazione <input type="checkbox"/> Elementi di networking <input type="checkbox"/> Elementi di marketing territoriale <input type="checkbox"/>
<u>Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista</u> ORE 120	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Psicologia del turista <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione e relazione <input type="checkbox"/> Tecniche di negoziazione e problem solving <input type="checkbox"/> Lingue straniere per il turismo <input type="checkbox"/> Strumenti e tecniche di customer satisfaction <input type="checkbox"/>
<u>Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione</u> ORE 100	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale <input type="checkbox"/> Marketing dell'accoglienza turistica <input type="checkbox"/> Promozione turistica e web marketing <input type="checkbox"/> Lingue straniere per il turismo <input type="checkbox"/> Qualità del servizio <input type="checkbox"/> qualità <input type="checkbox"/> Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro <input type="checkbox"/> Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno <input type="checkbox"/> Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno <input type="checkbox"/> Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale

	<input type="checkbox"/>
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa</u> ORE 60	<input type="checkbox"/> Normativa e legislazione tecnica di riferimento <input type="checkbox"/> Agevolazioni per il risparmio energetico <input type="checkbox"/> Tecnologia degli impianti ad energia solare <input type="checkbox"/> Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto <input type="checkbox"/> Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti <input type="checkbox"/>
<u>Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto</u> ORE 240	<input type="checkbox"/> Installazione dei sistemi ad energia solare <input type="checkbox"/> Tecniche di manutenzione <input type="checkbox"/> Tecniche di verifica e collaudo <input type="checkbox"/>
<u>Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente</u> ORE 60	<input type="checkbox"/> Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica <input type="checkbox"/> Libretto d'uso e manutenzione
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Collaborare alla gestione del magazzino</u> ORE 200	<input type="checkbox"/> Elementi di merceologia <input type="checkbox"/> Elementi di approvvigionamento e logistica <input type="checkbox"/> Tecniche di gestione del magazzino <input type="checkbox"/> Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino <input type="checkbox"/>
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio</u> ORE 60	<input type="checkbox"/> Procedure di ricevimento <input type="checkbox"/> Elementi di stoccaggio delle merci <input type="checkbox"/>
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita</u> ORE 40	<input type="checkbox"/> Procedure di spedizione <input type="checkbox"/>
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

A TAL FINE DICHIARA:

Consapevole delle responsabilità civili e penali quale ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000, cui va incontro in caso di false dichiarazioni:

- Di essere appartenente all'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE "AI SENSI DELL'ART.15 DELLA LEGGE REGIONALE N.23 DEL 2019 E DELL' ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018
- Di essere già inserito nel REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.

di aver preso visione del Bando per il reclutamento e di accettarne quanto ivi contenuto;

- di aver preso visione integrale, in riferimento al Trattamento dei dati personali, dell'INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS. 196/2003 E DEGLI ARTICOLI 13 E 14 DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679 (Allegato A.1) e di essere consapevole che la mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dare corso alla procedura di reclutamento in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dal Bando
- di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri della Unione Europea;
- di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico;
- di essere nel seguente stato occupazionale
- di essere in possesso del seguente titolo di studio.....
- che l'indirizzo al quale recapitare eventuali comunicazioni è quello della residenza e quello dell'e-mail;
- di comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione di quanto dichiarato nella presente domanda;
- che i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;
- che le informazioni indicate nel curriculum vitae allegato sono veritieri;
- di possedere i requisiti di cui sopra citato avviso.
- di allegare alla presente:

Curriculum Vitae in formato Europeo, datato e firmato con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi della D.Lgs. 30.6.2003 n.196, e del GDPR 679/16- "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

- Copia del titolo di studio;
- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale
- Allegato B – Dichiarazione dei titoli posseduti

Luogo e Data _____

Firma Leggibile

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

Il sottoscritto, presa visione integrale dell'Informativa sul trattamento dei dati personali (Allegato A.1) autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/e degli art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 GDPR 2016/679

Luogo e data _____

Firma Leggibile