

**REGIONE SICILIANA**  
**ASSESSORATO REGIONALE DELL'ISTRUZIONE E DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE DIPARTIMENTO REGIONALE**  
**DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE**

**Avviso n.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**

**BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER**  
**IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE**

**SOGGETTO PROPONENTE: ISTITUTO SICILIANO STUDI**  
**RICERCA E FORMAZIONE - ISSSTREF**

**Visti**

- l'Avviso n.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" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI- 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati;
- il decreto di approvazione DDG n. 1095 del 11/10/2023 dell'Avviso n.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" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI- 2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022;
- il Decreto di revisione n. 1210 del 31/10/2023 dell'Avviso n.7 2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021- 2027 approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati;
- Il Decreto di revisione n. 1319 del 17/11/2023 dell'Avviso n.7 2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021- 2027 approvato con Decisione di esecuzione C(2022)6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati;
- Il D.D.G. 1447 del 05/12/2023 di approvazione FAQ Avviso n. 7/2023 e relativi allegati;
- il Vademecum per l'attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027 nella Versione n. 1.0 del 26/07/2023;
- il Vademecum per l'attuazione degli interventi che prevedono l'adozione di unità di costo standard (UCS) nella versione attualmente in vigore;

- l'articolo 6 dell'Avviso 7/2023, in riferimento alla selezione del personale docente. In particolare, ai sensi dell'art. 15 della Legge regionale n. 23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art. 13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art. 5 della legge regionale 10 luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;
- l'allegato 5 – Atto di adesione dell'Avviso 7/2023, DDG n. 1210 del 31/10/2023, che prevederà gli obblighi posti a carico del beneficiario di pubblicare, attraverso procedure di trasparenza e chiarezza, le modalità di selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'avviso, con puntuale specifica dei ruoli e dei compiti da svolgere e di rispettare le prescrizioni del Reg. (UE) n.2014/821 in merito agli obblighi di informazione e pubblicità;
- l'Albo regionale degli operatori della Formazione professionale come aggiornato con DDG n. 490 del 09/10/2020.

#### Considerato che

- I soggetti ammessi a finanziamento devono presentare, ai sensi dell'art. 8, c.2 dell'Avviso 7/2023, la progettazione esecutiva con l'indicazione del personale docente impiegato per l'attuazione del progetto;
- per l'attivazione dei percorsi previsti nel progetto e per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, l'Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione – ISSTREF (d'ora in poi ISSTREF) deve procedere all'individuazione di personale docente da impiegare nelle edizioni del corso:

### **CS580** di **COLLABORATORE DI SALA E BAR**

**Ciò visto e considerato, il soggetto proponente ISSTREF, EMANA il presente bando per l'individuazione di personale docente.**

#### **Art. 1 – Oggetto**

Con il presente bando il Soggetto Proponente ISSTREF indice una procedura di pubblica evidenza per l'assunzione a tempo determinato di personale docente con il CCNL della Formazione professionale e/ o contratti di prestazione individuale professionale e di altre tipologie previste dalla vigente normativa, del seguente profilo: Area funzionale: 3 Erogazione – Profilo 3.1 Formatore da impiegare per la realizzazione di attività formative finanziate a valere dell'Avviso 7/2023.

Nel rispetto di quanto sopra premesso, il presente bando è indirizzato prioritariamente a coloro che sono iscritti all'Albo regionale degli operatori della formazione professionale, subordinatamente a coloro che sono inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello, rilevabili dal SARF della Regione Siciliana.

## Art. 2 – Requisiti generali e specifici di ammissione

Il Candidato che intende presentare la propria candidatura dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti generali di accesso:

- Essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali incorso;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una pubblica amministrazione.

Inoltre, il candidato dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti specifici:

- Dichiarazione di appartenenza all'albo dei formatori, di cui all'art. 14 LR n 24/1976

*Oppure*

- Dichiarazione di appartenenza all'Elenco formatori 2° livello rilevabili dal SARF della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

*Inoltre*

- Stato di occupazione;
- Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti al/ai modulo/i oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività e le materie oggetto della candidatura, per un numero di anni conforme alla fascia di appartenenza, sulla base di quanto disposto dall'Avviso 7/2023 e dal Vademecum per l'attuazione Programma FSE+ Sicilia 2021-2027 nella Versione n. 1.0 del 26/07/2023. A seguire, si riporta una tabella indicante le diverse fasce previste e i corrispondenti anni di esperienza professionale e didattica:

FASCIA	ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA
<b>A</b>	Uguale o maggiore a 5 anni
<b>B</b>	Uguale o maggiore a 3 anni e Minore a 5 anni
<b>C</b>	Minore di 3 anni

## Art. 3 – Posizioni disponibili

Si indicano a seguire le edizioni dei corsi per i quali il soggetto proponente indice il presente bando e i relativi moduli formativi. I candidati possono presentare domanda per uno o più moduli formativi di uno o più edizioni.

Edizione

**CS580ED1006**

Sede del Corso:

VIA SAN GIOVANNI BOSCO N.10 - 91100 - TRAPANI TP

Rif.	Moduli	Durata in ore
1	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	60
2	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
3	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
5	Alfabetizzazione informatica	12
6	Lingua straniera (Inglese)	30
7	Stage	200
	<b>TOTALE</b>	<b>554</b>

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore
1.1	Attrezzature di servizio	12
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6
1.7	Tecniche di pianificazione	6
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>
2.1	Tecniche di comunicazione	24
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24
3.3	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	12
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>

Edizione

**CS580ED4207**

Sede del Corso:

VIA ALESSANDRO MANZONI N.29/A – 91016 - ERICE TP

Rif.	Moduli	Durata in ore
1	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	60
2	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
3	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
5	Alfabetizzazione informatica	12
6	Lingua straniera (Inglese)	30
7	Stage	200
	<b>TOTALE</b>	<b>554</b>

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore
1.1	Attrezzature di servizio	12
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6
1.7	Tecniche di pianificazione	6
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>
2.1	Tecniche di comunicazione	24
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24
3.3	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	12
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>

Edizione

**CS580ED14939**

Sede del Corso:

VIA GIOVANNI BATTISTA FARDELLA N.349 – 91100 - TRAPANI TP

Rif.	Moduli	Durata in ore
1	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	60
2	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
3	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
5	Alfabetizzazione informatica	12
6	Lingua straniera (Inglese)	30
7	Stage	200
	<b>TOTALE</b>	<b>554</b>

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore
1.1	Attrezzature di servizio	12
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6
1.7	Tecniche di pianificazione	6
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>
2.1	Tecniche di comunicazione	24
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24
3.3	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	12
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>

Edizione

**CS580ED14943**

Sede del Corso:

VIA COSTA DI MANDORLA N.9 – 91027 - PACECO TP

Rif.	Moduli	Durata in ore
1	Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	60
2	Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
3	Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	120
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
5	Alfabetizzazione informatica	12
6	Lingua straniera (Inglese)	30
7	Stage	200
	<b>TOTALE</b>	<b>554</b>

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore
1.1	Attrezzature di servizio	12
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6
1.7	Tecniche di pianificazione	6
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>
2.1	Tecniche di comunicazione	24
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24
3.3	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	12
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>

#### Art. 4 – Modalità di partecipazione alla selezione

I soggetti interessati dovranno far pervenire la domanda di candidatura redatta secondo il modello (Allegato A) disponibile sul sito <https://www.isstref.it> con allegata la seguente documentazione:

1. Copia del documento di identità in corso di validità;
2. Copia codice fiscale;
3. Curriculum Vitae in formato Europeo datato e firmato, nel quale siano evidenziati gli anni di esperienza professionale e didattica, ed esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lsg. 30/06/2003 n.196, e del GDPR 679/16 - Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali;
4. eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico.

I candidati appartenenti all'Albo dei formatori dovranno candidarsi esclusivamente per la propria area funzionale di appartenenza.

L'istanza di partecipazione dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 12:00 del 18/01/2024** nelle seguenti modalità:

- tramite e-mail all'indirizzo [isstref@virgilio.it](mailto:isstref@virgilio.it) con oggetto: **"Candidatura Bando di selezione Personale Docente - Avviso 7/2023 ID132 CATALOGO ISSTREF 2024"**;
- in busta chiusa, recapitata *brevi manu*, recante all'esterno la dicitura: **"Candidatura Bando di selezione Personale Docente - Avviso 7/2023 ID132 CATALOGO ISSTREF 2024"** e indirizzata a: "Istituto Siciliano Studi Ricerca e Formazione – ISSTREF, Via S. G. Bosco n. 10 - 91100 Trapani".

Si specifica che le istanze non datate, non firmate e non complete in tutte le parti richieste saranno considerate nulle.

Il presente bando con il relativo allegato A viene reso pubblico attraverso comunicazione via pec al Centro per l'impiego e pubblicazione sul sito web istituzionale del Soggetto Proponente <https://www.isstref.it>.

#### Art. 5 – Modalità di selezione

Le selezioni verranno effettuate da un'apposita Commissione nominata dal Soggetto Proponente ISSTREF, che avrà il compito di analizzare le istanze di candidatura ricevute e accertare il possesso dei requisiti minimi necessari per lo svolgimento delle attività da parte dei candidati. I candidati considerati idonei, saranno convocati dal Soggetto Proponente per un colloquio individuale. I candidati selezionati a seguito del colloquio individuale saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico già predisposto. Il candidato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina. Eventuali comunicazioni ai candidati avverranno tramite indirizzo e-mail indicato nell'istanza. Il Soggetto Proponente si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite, che saranno trattate solo per le finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.

#### Art. 6 – Conferimento degli incarichi

Alla retribuzione verranno applicati i livelli retributivi stabiliti dal CCNL della formazione professionale. Il Soggetto Proponente si riserva, altresì, la possibilità, di integrare/modificare/sostituire/revocare tale Bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale – Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana.



#### Art.7 - Informativa privacy

Ai sensi dell'art. 13 del D. lgs 196/2003 il Soggetto Proponente ISSTREF si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fatti istituzionali e necessari per la gestione giuridica del bando; i dati personali dichiarati potranno essere trattati anche in forma automatizzata e comunque nel rispetto delle norme vigenti.

Del presente bando viene dato avviso pubblico mediante:

- Comunicazione tramite PEC al Centro per l'Impiego
- Pubblicazione sul sito istituzionale del Soggetto Proponente <https://www.isstref.it>. Per ulteriori informazioni rivolgersi a: [isstref@virgilio.it](mailto:isstref@virgilio.it).

Trapani, 08/01/2024



Il Presidente  
Carpinteri Giuseppe





**ALLEGATO A – DOMANDA DI CANDIDATURA**

**OGGETTO: DOMANDA DI CANDIDATURA BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER IL  
RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE**

**Avviso n.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 del PR Sicilia FSE 2021 – 2027 (CCI – 2021IT05SFR014) approvato con decisione di esecuzione C (2022) 6184 del 25/08/2022.

Spett.le

ISSTREF  
Via S. G. Bosco n. 10  
91100 - Trapani  
[isstref@virgilio.it](mailto:isstref@virgilio.it)

Il/La

sottoscritto/a.....,  
nato/a a ....., Prov. ....., il ...../...../....., residente in.....  
CAP....., Via.....  
n....., Codice Fiscale....., telefono....., cell.....,  
email.....

Presenta domanda di candidatura per il bando di cui in oggetto, in riferimento ai corsi, i moduli e le conoscenze essenziali riportate nella/e seguente/i tabella/e:

Edizione

**CS580ED1006**

Sede del Corso:

VIA SAN GIOVANNI BOSCO N.10 - 91100 - TRAPANI TP

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore	Indicare con una X
1.1	Attrezzature di servizio	12	
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6	
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6	
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18	
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6	
1.7	Tecniche di pianificazione	6	
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>	
2.1	Tecniche di comunicazione	24	
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48	
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48	
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>	
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24	
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24	
3.3	Normativa sulla mescolta/somministrazione alcolici	12	
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60	
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>	
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
5	Alfabetizzazione informatica	12	
6	Lingua straniera (Inglese)	30	

Edizione

**CS580ED4207**

Sede del Corso:

VIA ALESSANDRO MANZONI N.29/A – 91016 - ERICE TP

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore	Indicare con una X
1.1	Attrezzature di servizio	12	
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6	
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6	
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18	
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6	
1.7	Tecniche di pianificazione	6	
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>	
2.1	Tecniche di comunicazione	24	
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48	
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48	
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>	
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24	
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24	
3.3	Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	12	
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60	
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>	
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
5	Alfabetizzazione informatica	12	
6	Lingua straniera (Inglese)	30	

Edizione

**CS580ED14939**

Sede del Corso:

VIA GIOVANNI BATTISTA FARDELLA N.349 – 91100 - TRAPANI TP

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore	Indicare con una X
1.1	Attrezzature di servizio	12	
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6	
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6	
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18	
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6	
1.7	Tecniche di pianificazione	6	
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>	
2.1	Tecniche di comunicazione	24	
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48	
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48	
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>	
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24	
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24	
3.3	Normativa sulla mescolta/somministrazione alcolici	12	
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60	
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>	
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
5	Alfabetizzazione informatica	12	
6	Lingua straniera (Inglese)	30	

Edizione

**CS580ED14943**

Sede del Corso:

VIA COSTA DI MANDORLA N.9 – 91027 - PACECO TP

Rif.	Conoscenze essenziali	Durata in ore	Indicare con una X
1.1	Attrezzature di servizio	12	
1.2	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6	
1.3	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	6	
1.4	Principali terminologie tecniche di settore	6	
1.5	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	18	
1.6	Tecniche di comunicazione organizzativa	6	
1.7	Tecniche di pianificazione	6	
	<b>TOTALE MODULO 1</b>	<b>60</b>	
2.1	Tecniche di comunicazione	24	
2.2	Tecniche di servizio base ed avanzate	48	
2.3	Tipologie di servizio banqueting	48	
	<b>TOTALE MODULO 2</b>	<b>120</b>	
3.1	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	24	
3.2	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	24	
3.3	Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	12	
3.4	Tecniche di servizio al tavolo	60	
	<b>TOTALE MODULO 3</b>	<b>120</b>	
4	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
5	Alfabetizzazione informatica	12	
6	Lingua straniera (Inglese)	30	

**A TAL FINE DICHIARA:**

Consapevole delle responsabilità civili e penali quale ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47 del DPR445/2000 cui va incontro in caso di false dichiarazioni:

- di essere iscritto all'Albo dei formatori di cui all'art.14 L.R. n. 24/1976 (Aggiornamento albo regionale Formatori ai sensi dell'art.5 L.R. 10/2018 DDG 3270 del 23/07/2018)

Se sì, indicare

Data di assunzione \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Data primo inquadramento come formatore \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

e/o

di essere inserito nell'Elenco degli operatori della formazione ai sensi dell'art.5 L.R. 10/2018 DDG3270 del 23/07/2018 e della Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii;

- di aver preso visione del bando in oggetto e di accertarne quanto ivi contenuto;
- di aver preso visione delle norme sul 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 e di essere consapevole che la mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dare corso alla procedura di reclutamento;
- di essere cittadino/a italiano/a o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- di non essere escluso dall'elettorato di politico attivo, né di 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 in possesso del seguente titolo di studio: \_\_\_\_\_;
- di essere nel seguente stato occupazionale: \_\_\_\_\_;
- che l'indirizzo al quale recapitare eventuali comunicazioni è quello e-mail comunicato nella presente domanda;
- che i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alle situazioni di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;
- che le informazioni indicate nel Curriculum Vitae allegato sono veritiere;
- di essere in possesso dei requisiti di cui al bando in oggetto;
- di possedere **adeguate e certificate competenze** per svolgere le attività formative moduli per i quali presenta la candidatura;
- di aver cumulato alla data di presentazione della domanda di candidatura n. ....anni di **esperienza professionale<sup>1</sup>** e, quindi, di rientrare nella fascia.....;
- che le esperienze professionali, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza professionale	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

- di aver cumulato alla data presentazione della domanda di candidatura n. .... anni di **esperienza didattica**<sup>2</sup> e quindi di rientrare nella fascia .....
- che le esperienze didattiche, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni, sono le seguenti:

Esperienza didattica	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

- di allegare alla presente:
  - Curriculum Vitae in formato Europeo datato e firmato, nel quale siano evidenziati gli anni di esperienza professionale e didattica, ed esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196, e del GDPR 679/16 - Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali;
  - Copia del documento di identità in corso di validità;
  - Copia del codice fiscale;
  - Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità a svolgere l'incarico.

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

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

Il/La sottoscritto/a, presa visione delle norme sul trattamento dei dati personali, autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art.13 del D.Lgs 196/03 e ss.mm.ii e degli artt. 13 e 14 del Regolamento UE n.2016/679 GDPR 2016/679

Luogo e Data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Si specifica che, ai fini della determinazione della fascia di appartenenza, gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica sono cumulativi. Tuttavia, si richiede di compilare i campi vuoti del presente punto elenco e la tabella seguente con le indicazioni relative esclusivamente all'esperienza professionale, calcolando la fascia di appartenenza unicamente in relazione all'esperienza professionale.

<sup>2</sup> Si specifica che, ai fini della determinazione della fascia di appartenenza, gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica sono cumulativi. Tuttavia, si richiede di compilare i campi vuoti del presente punto elenco e la tabella seguente con le indicazioni relative esclusivamente all'esperienza didattica, calcolando la fascia di appartenenza unicamente in relazione all'esperienza didattica.