



ABAKOS di Leta Alfonso & C. S.A.S., via P. Calamandrei n. 86, 97019 Vittoria (RG)  
P.IVA 00937850881 Tel. 0932765584 – 0932.757734  
E-mail: [segreteria@abakosform.it](mailto:segreteria@abakosform.it) PEC: [info@pec.abakosform.it](mailto:info@pec.abakosform.it)

## AVVISO N.31/2019

*Lavoro ed impresa artigiana Donne: percorsi per l'inserimento lavorativo e l'avvio d'impresa*

### Titolo Progetti

**QUANDO L'ARTE È DONNA - Sede di VITTORIA (RG)**

*ID istanza AV31-0084 del 17/03/2021*

\*\*\*\*\*

**LA BOTTEGA DEI MESTIERI -Sede di CALTAGIRONE (CT)**

*ID istanza AV31-0083 del 17/03/2021*

# BANDO DI SELEZIONE FORMATORI

08 FEB. 2024



Le finalità dell'Avviso Lavoro ed Impresa Artigiana Donne consistono nel: o fornire una formazione professionale nell'ambito dell'artigianato tradizionale a donne disoccupate o inoccupate; o dare la possibilità di rivitalizzare mestieri e tradizioni artigiane a rischio di estinzione, valorizzandone le professionalità e riavviando produzioni caratterizzate da un'alta qualità dei manufatti. Per l'attuazione dei propositi suddetti, verranno svolte tre azioni consecutive e integrate tra loro: ù

**Azione 1** – Definizione del percorso formativo e rafforzamento delle competenze di base Questa azione si compone di due distinte tipologie di attività tra loro complementari:

**Azione 1.A** - La prima di orientamento finalizzata a definire, sulla base delle competenze possedute e delle aspirazioni, il percorso formativo delle destinatarie, mediante attività personalizzate, di informazione; orientamento; counselling e bilancio delle competenze (24 ore).

**Azione 1.B** La seconda di formazione in aula, volta a rafforzare, anche sulla base dei risultati dell'orientamento, le competenze professionali di base delle destinatarie (140 ore).

**Azione 2** - Formazione sul lavoro attraverso attività di tirocinio. Ognuno delle allieve che ha partecipato ad almeno il 70% dell'azione 1, ha l'obbligo di seguire un percorso di formazione presso un'impresa artigiana (640 ore).

**Azione 3** - Accompagnamento alla creazione d'impresa delle allieve che hanno terminato le azioni 1 e 2 dell'intervento con una frequenza superiore al 70% delle attività in esse previste e con non hanno trovato inserimento lavorativo nella bottega artigiana presso cui hanno svolto la loro formazione in impresa. Viene emanato il presente Bando di Selezione per l'individuazione del personale docente con esperienze didattiche e/o professionali da impegnare nel **Corso di cui all'Azione 1**.



Per garantire l'adeguatezza del personale agli obiettivi formativi, si richiede ai candidati di dimostrare competenze professionali coerenti con il ruolo per il quale intendono candidarsi, autocertificando le qualifiche possedute e le esperienze maturate con i partner del progetto (ABAKOS S.a.s ed EURO.IN.FOR.MA) si impegna a dare la massima pubblicizzazione alle attività di selezione del personale da impiegare, con la trasparenza delle procedure e con il rispetto del criterio di non discriminazione e pari opportunità.

### Titolo Progetti

#### QUANDO L'ARTE È DONNA - Sede di VITTORIA (RG) ID istanza AV31-0084 del 17/03/2021



I moduli oggetto di docenza per i quali sono aperte le candidature sono i seguenti:

Titolo del modulo	Ore – Descrizione dei contenuti	Competenze correlate
<b>Organizzazione di un laboratorio di pasticceria: spazi, macchinari, attrezzature, utensileria e indumenti professionali</b>	<b>15 ore</b> – Elementi per la gestione di un laboratorio di pasticceria, Presentazione di utensili e attrezzature per pasticceria, Individuare macchinari fondamentali (sfogliatrice-raffinatrice-mixer-macchina per gelatinare-mantecatore etc.)	<b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b>
<b>Le materie prime in pasticceria</b>	<b>20 ore</b> – Tecniche per garantire la riuscita perfetta di ogni ricetta e per la gestione funzionale del laboratorio di pasticceria, Presentazione e conoscenza delle materie prime (zucchero, farina, burro, margarina, oli, liquori e bagne, miele)	<b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b>
<b>Tecnica di produzione pratica degli impasti, loro trasformazione e conservazione</b>	<b>20 ore</b> - Metodi di lavorazione degli impasti, La lievitazione, Sistema chimico, Sistema biologico, Aspetti tecnologici della cottura, Il confezionamento dei prodotti da forno,	<b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b>
<b>I prodotti della pasticceria italiana classica e moderna: dolci, pasticceria mignon, torte, prodotti da forno e prodotti lievitati</b>	<b>15 ore</b> - Elementi di base sulla pasticceria, Filosofia del gusto, Chimica e merceologia applicate alla pasticceria, Lo stile nella pasticceria, Teoria e pratica applicata alla biscotteria	<b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b>
<b>Tecniche base di decorazione in pasticceria</b>	<b>10 ore</b> - Tecniche base della pasticceria, Introduzione tecnica e metodologica per la decorazione, Decorazione per torte e piccoli dolci, Informazioni sulla preparazione di glasse	<b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b>
	<b>15 ore</b> - Obiettivi specifici del modulo sono: Trasferire alle allieve soft skills	



<b>Team working e Comunicazione</b>	indispensabili a fronteggiare nell'immediato le sfide portate dalla crisi Covid-19 e ad operare in un mercato sempre più aperto a nuove forme organizzative del lavoro, caratterizzate da codici comunicativi legati all'avvento del digitale. Trasferire strumenti di apprendimento utili a costruire e sviluppare relazioni.	<b>La crescita di competenze trasversali. Lo sviluppo della performance comunicativa</b>
<b>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</b>	<b>12 ore</b> - Comportamenti sicuri sul luogo di lavoro, Acquisizione dei principi generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, Elaborazione dei concetti di rischio e di pericolo, Riconoscimento delle figure preposte alla sicurezza aziendale, Utilizzo dei DPI e DPC	<b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b>
<b>Alfabetizzazione Informatica</b>	<b>18 ore</b> – Il computer, Avvio de computer, Tastiera, Mouse, Barra delle applicazioni, Creare una cartella, Avvio di word, Barra degli strumenti, Impostare i margini, Elenchi puntati, Caratteri e dimensioni, Cancellare o tagliare, Intestazione e piè pagina, Inserimento e modifica tabella, Inserimento margini.	<b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b>
<b>Introduzione agli strumenti amministrativi delle imprese artigiane</b>	<b>15 ore</b> – Cos'è uno strumento finanziario, Metodologia e fonti di informazione per la valutazione delle priorità di investimento, Strumenti finanziari per promuovere l'occupazione e sostenere la mobilità dei lavoratori	<b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b>

08 FEB. 2024

**LA BOTTEGA DEI MESTIERI -Sede di CALTAGIRONE (CT)**  
**ID istanza AV31-0083 del 17/03/2021**



I moduli oggetto di docenza per i quali sono aperte le candidature sono i seguenti:

<b>Titolo del modulo</b>	<b>Ore – Descrizione dei contenuti</b>	<b>Competenze correlate</b>
<b>Attrezzature di servizio</b>	<b>10 ore</b> – Utilizzo attrezzature, Armadi e tavoli ferma lievitazione, Banchi milleusi, Cella ferma lievitazione, Espositori, Formatrici per pane, Forni, Setacci farina.	<b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b>



<p><b>Tecniche di pianificazione sulle fasi di lavoro</b></p>	<p><b>10 ore</b> – Procedure per il controllo qualità delle materie prime in ingresso e durante la lavorazione, Tecniche e procedure per la preparazione di impasti, Predisposizione degli ingredienti e loro dosaggio, Tecniche e procedure per una corretta manipolazione degli impasti e dei semilavorati</p>	<p><b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b></p>
<p><b>Tecniche di comunicazione organizzativa</b></p>	<p><b>10 ore</b> – Il processo comunicativo, La comunicazione esterna (al cliente) ed interna (ai collaboratori), L'organizzazione, L'evoluzione organizzativa ed i processi comunicativi, I 5 assiomi della comunicazione, Cenni sulle teorie organizzative</p>	<p><b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b></p>
<p><b>Tecnica e produzione pratica degli impasti: gli impasti, i preimpasti, gli ingredienti; la fermentazione</b></p>	<p><b>15 ore</b> – Metodi di impasto(diretto-semidiretto-indiretto), Prefermentazione (prima-intermedia-finale), Lievito madre e naturale, ingredienti utili e tipo di lavorazione</p>	<p><b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b></p>
<p><b>Concetti di base su lievitazione e fermentazione</b></p>	<p><b>10</b> –Guida al lievito ed alla lievitazione, Capacità fermentativa del lievito, Cos'è la fermentazione, Tipi di fermentazione</p>	<p><b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b></p>
<p><b>Produzione pratica di pani tradizionali: ciabatta, baguette, pugliese, altamura, etc...</b></p>	<p><b>10-</b> Storia del pane e le sue tipologie, La tradizione del pane, Il pane e le sue Caratteristiche</p>	<p><b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b></p>
<p><b>Pizza e focaccia con varie metodologie di preparazione (teglia, telaio, alla pala e con impasti differenti) e con varianti</b></p>	<p><b>15 ore</b> – Metodi di impasto della pizza e della focaccia, Preparazione, Tipologie di pizze, Varianti, Procedure e cottura</p>	<p><b>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</b></p>
<p><b>Manutenzione ordinaria e quotidiana di macchinari e attrezzature</b></p>	<p><b>5 ore</b> - Piani di sanificazione e disinfestazione, Identificazione dei pericoli, Movimentazione manuale dei carichi, Considerazioni pratiche</p>	<p><b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b></p>
<p><b>Igiene e sicurezza alimentare e nozioni su allergeni e celiachia</b></p>	<p><b>7 ore</b> - Codice di corretta prassi igienica, Applicazione del sistema HACCP, Legislazione alimentare, Igiene degli alimenti, Nozioni sulla celiachia</p>	<p><b>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</b></p>

08 FEB. 2024





<p>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</p>	<p><b>12 ore</b> - Comportamenti sicuri sul luogo di lavoro, Acquisizione dei principi generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, Elaborazione dei concetti di rischio e di pericolo.</p>	<p>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</p>
<p>Alfabetizzazione Informatica</p>	<p><b>18 ore</b> – Il computer, Avvio de computer, Tastiera, Mouse, Barra delle applicazioni, Creare un cartella, Avvio di word, Barra degli strumenti, Impostare i margini, Elenchi puntati, Caratteri e dimensioni, Cancellare o tagliare, Intestazione e piè pagina, Inserimento e modifica tabella, Inserimento margini, Connessione alla rete.</p>	<p>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</p>
<p>Introduzione agli strumenti amministrativi delle imprese artigiane</p>	<p><b>18 ore</b> – Cos' è uno strumento finanziario, Metodologia e fonti di informazione per la valutazione delle priorità di investimento, Strumenti finanziari per promuovere l'occupazione e sostenere la mobilità dei lavoratori</p>	<p>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</p>

### Requisiti

- **Cittadinanza italiana** o cittadinanza di uno degli stati membri dell'Unione Europea; ai sensi dell'art. 38 D.Lgs. 165/01 e s.m.i, possono partecipare anche i cittadini di paesi terzi titolari del permesso di soggiorno UE o dello status di rifugiato ovvero dello stato di protezione sussidiaria (ai candidati non italiani è in ogni caso richiesta un'adeguata conoscenza della lingua italiana);
- **Età** non inferiore a 18 anni;
- **Idoneità fisica** allo svolgimento delle mansioni proprie del posto da ricoprire;
- Godimento dei **diritti civili e politici**;
- Non essere stati **esclusi dall'elettorato politico** attivo;
- Non aver **riportato condanne penali** e non essere destinatario di provvedimenti iscritti nel casellario giudiziale;
- Titolo di studio pertinente;
- Comprovata **esperienza didattica e/o professionale** in contesti coerenti.

### Per questi moduli è richiesto:

- Diploma di scuola media superiore
- **Esperienza professionale di almeno 5 anni inerente la disciplina di competenza.**

### Come si presenta la domanda

I soggetti interessati alle selezioni dovranno far pervenire la domanda di partecipazione (allegato





A) allegando:

- autocertificazione dei titoli e delle esperienze possedute (allegato B);
- copia del documento di identità;
- curriculum vitae firmato;
- eventuale documentazione comprovante i punteggi.

**Le dichiarazioni sono rese ai sensi del D.P.R. 445/2000 e dunque il candidato è responsabile delle informazioni ivi contenute.**

Le domande di candidatura e i relativi allegati potranno essere presentate direttamente presso le sedi dei corsi:

**QUANDO L'ARTE È DONNA - ID istanza AV31-0084 del 17/03/2021-Sede di VITTORIA (RG)**  
**ABAKOS S.A.S.**, Via Pietro Calamandrei n. 86, 97019 Vittoria (RG) o inviata tramite l'indirizzo email:  
info@abakosform.it entro e non oltre le **ore 18:00 del 13 febbraio 2024.**

**LA BOTTEGA DEI MESTIERI - ID istanza AV31-0083 del 17/03/2021-Sede CALTAGIRONE (CT).**

**EURO.IN.FOR.MA**, Via G. Arcoleo n. 50, 95041 Caltagirone (CT) o inviata tramite l'indirizzo email:  
euro.informa@katamail.com, entro e non oltre le **ore 18:00 del 13 febbraio 2024**

#### **Informativa Privacy**

ABAKOS S.A.S, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento UE 679/2016 - Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (RGPD), in ottemperanza agli obblighi dettati dal legislatore a tutela della privacy, con la presente desidera informarLa in via preventiva, tanto dell'uso dei suoi dati personali, quanto dei suoi diritti, comunicando quanto segue:

#### **A. TITOLARE E D ALTRI SOGGETTI RESPONSABILI**

Titolare del trattamento è ABAKOS S.A.S, C.F. 00937850881, con sede in Via Rosario Giurato, 2 - 97019 - Vittoria (RG) - Italia. L'elenco aggiornato dei soggetti responsabili del trattamento, con le relative aree di competenza, è:

- Titolare del trattamento – ABAKOS S.A.S.
- Responsabile della protezione dati: [info@pec.abakosform.it](mailto:info@pec.abakosform.it).

#### **B. I DATI PERSONALI OGGETTO DI TRATTAMENTO.**

Dati personali non particolari (identificativi, contabili, finanziari, etc.) .

Durata del trattamento: 10 anni.

#### **C. FINALITÀ, BASE GIURIDICA E NATURA OBBLIGATORIA O FACOLTATIVA DEL TRATTAMENTO**

La fonte dei dati di cui al punto b è: Dati forniti dall'interessato.

Finalità principale: Selezione personale docente.

Base Giuridica: il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso.

#### **Compensi**

Il compenso orario sarà erogato in base al costo/ora previsto del CCNL di settore (V livello) e commisurato alla fascia professionale.





### Modalità di selezione

Il controllo delle domande pervenute e l'accertamento dei requisiti verranno effettuati da **EURO.IN.FOR.MA**, secondo le modalità previste dal Manuale della Qualità e in base ad una valutazione comparativa delle professionalità dei candidati, secondo le seguenti griglie:

Titoli	Punteggio
Laurea coerente	3 punti
Esperienza professionale	2 punti per ogni anno
Esperienza didattica	1 punto per ogni anno scolastico/formativo
Iscrizione all'Albo dei Formatori ex L.24/76	3 punti
Precedente esperienza lavorativa con esiti positivi con i partner del progetto	5 punti

### RIFERIMENTI

Ulteriori informazioni potranno essere richieste dal lunedì al venerdì negli orari 9.00-13.00 e 15.30-19.30 presso la sede di:

- **ABAKOS di Leta Alfonso & C. S.A.S., via R. Giurato n. 2, 97019 Vittoria (RG), Tel. 0932765584 0932.757734, e-mail: [segreteria@abakosform.it](mailto:segreteria@abakosform.it) ;**
- **EURO.IN.FOR.MA, in Via G. Arcoleo n. 50, 95041 Caltagirone (CT), tel. 093331766 – 093321360 e 3381062839 e 3381062839, e-mail: [euro.informa@katamail.com](mailto:euro.informa@katamail.com)**

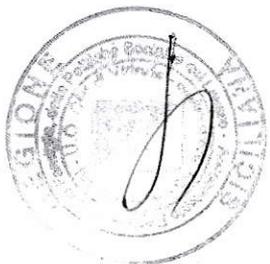
È inoltre possibile consultare il sito: [www.abakosform.it](http://www.abakosform.it) e [www.euroinforma.it](http://www.euroinforma.it)

### RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il Servizio di Programmazione del Dipartimento Regionale del lavoro, dell'impiego, dell'orientamento, dei servizi e delle attività formative Palermo.

Vittoria li, 08.02.2024

ABAKOS S.A.S. (capofila ATS)  
Il Legale Rappresentante  
Arch. Alfonso Leta



**ABAKOS**  
di Leta Alfonso & C. S.a.s  
AGENZIA PER IL LAVORO  
DDG n° 43152 del 12-08-2020  
Via P. Calamandrei, 88 - 97019 Vittoria (Rg)  
Partita Iva: 00937650881



Spett.le  
ABAKOS di Leta Alfonso & C. S.A.S.  
Via P. Calamandrei n. 86  
Vittoria (RG)

Allegato A

**Avviso n.31/2019. LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE**  
**Percorsi per l'inserimento lavorativo re l'avvio d'impresa**  
**Progetto: QUANDO L'ARTE È DONNA.**  
**ID istanza AV31-0084 del 17/03/2021**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ (Prov. \_\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_, codice  
fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_  
Residente a \_\_\_\_\_ in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

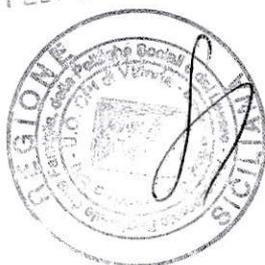
di partecipare alla selezione per il conferimento dell'incarico di docente: (indicare con una X)

UNITA' DIDATTICA	ORE	UNITA' SCELTA
Organizzazione di un laboratorio di pasticceria	15	
Le materie prime in pasticceria	20	
Tecnica di produzione pratica degli impasti, loro trasformazione e conservazione	20	
I prodotti della Pasticceria Italia classica e moderna	15	
Tecniche base di decorazione in pasticceria	10	
Team Working e comunicazione	15	
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	18	
Introduzione agli strumenti amministrativi delle imprese artigiane	15	

Luogo e data \_\_\_\_\_

(Firma)

08 FEB. 2024





Spett.le

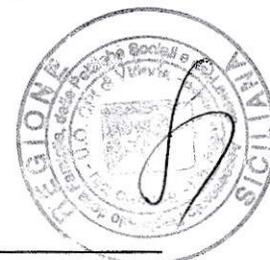
**EURO.IN.FOR.MA**, Via G. Arcoleo n. 50

95041 Caltagirone (CT)

Allegato A

**Avviso n.31/2019. LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE**  
**Percorsi per l'inserimento lavorativo re l'avvio d'impresa**  
**Progetto: LA BOTTEGA DEI MESTIERI**  
**ID istanza AV31-0083 del 17/03/2021**

08 FEB 2024



Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ (Prov \_\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_, codice  
fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_  
Residente a \_\_\_\_\_ in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di partecipare alla selezione per il conferimento dell'incarico di docente: (indicare con una X)

UNITA' DIDATTICA	ORE	UNITA' SCELTA
Attrezzature di servizio	10	
Tecniche di pianificazione sulle fasi di lavoro	10	
Tecnica di comunicazione organizzativa	10	
Tecnica e produzione pratica degli impasti	15	
Concetti di base su Lievitazione fermentazione	10	
Produzione pratica di pani tradizionali	10	
Pizza e focaccia con varie metodologie di preparazione	15	
Manutenzione ordinaria e quotidiana di macchinari e attrezzature	5	
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	18	
Introduzione agli strumenti amministrativi delle imprese artigiane	18	
Igiene e sicurezza alimentare e nozioni su allergeni e celiachia	7	

Luogo e data \_\_\_\_\_

(Firma)

\_\_\_\_\_

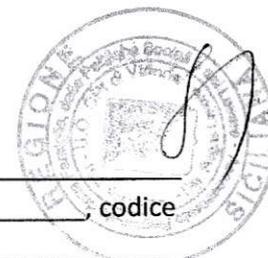


Spett.le  
ABAKOS di Leta Alfonso & C. S.A.S.  
Via P. Calamandrei n. 86  
Vittoria (RG)

**Allegato B**

**Avviso n.31/2019. LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE**  
**Percorsi per l'inserimento lavorativo re l'avvio d'impresa**  
**Progetto: QUANDO L'ARTE È DONNA.**  
**ID istanza AV31-0084 del 17/03/2021**

08 FEB 2021



Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ (Prov \_\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_, codice  
fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_  
Residente a \_\_\_\_\_ in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

- di essere in possesso della **cittadinanza** \_\_\_\_\_;
- di godere dell'**idoneità fisica** allo svolgimento delle mansioni proprie del posto da ricoprire;
- di godere dei **diritti civili e politici**;
- di non essere stato/a escluso/a dall'**elettorato politico attivo**;
- di non avere riportato **condanne penali** e non essere destinatario/a di provvedimenti iscritti nel casellario giudiziale;
- di **essere/non essere iscritto** all'Albo Regionale dei Formatori (DDG n. 5586 del 23.09.2016 e s.m.i.);
- di essere in possesso del seguente **titolo di studio**: \_\_\_\_\_
- di autovalutare i seguenti punteggi attribuibili:

Titoli	Punteggio
Laurea coerente	3 punti
Esperienza professionale	2 punti per ogni anno
Esperienza didattica	1 punto per ogni anno scolastico/formativo
Iscrizione all'Albo dei Formatori ex L.24/76	3 punti
Precedente esperienza lavorativa con esiti positivi con i partner del progetto	5 punti

Si allegano:

- copia del documento di identità in corso di validità;
- Curriculum vitae firmato, reso con dichiarazione sostitutiva;
- Eventuale documentazione comprovante i punteggi.

Si autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi della normativa vigente per le finalità di cui alla presente domanda di partecipazione.

Luogo e data \_\_\_\_\_

(Firma)

\_\_\_\_\_



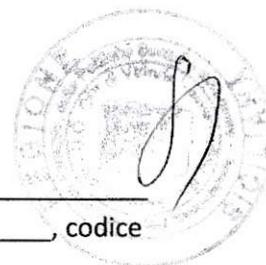
Spett.le

**EURO.IN.FOR.MA**, Via G. Arcoleo n. 50  
95041 Caltagirone (CT)

Allegato B

**Avviso n.31/2019. LAVORO ED IMPRESA ARTIGIANA DONNE**  
**Percorsi per l'inserimento lavorativo re l'avvio d'impresa**  
**Progetto: LA BOTTEGA DEI MESTIERI**  
**ID istanza AV31-0083 del 17/03/2021**

08 FEB. 2024



Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ (Prov \_\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_, codice  
fiscale \_\_\_\_\_ P.Iva \_\_\_\_\_  
Residente a \_\_\_\_\_ in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_  
Recapito telefonico \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

- di essere in possesso della **cittadinanza** \_\_\_\_\_;
- di godere dell'**idoneità fisica** allo svolgimento delle mansioni proprie del posto da ricoprire;
- di godere dei **diritti civili e politici**;
- di non essere stato/a escluso/a dall'**elettorato politico attivo**;
- di non avere riportato **condanne penali** e non essere destinatario/a di provvedimenti iscritti nel casellario giudiziale;
- di **essere/non essere iscritto** all'Albo Regionale dei Formatori (DDG n. 5586 del 23.09.2016 e s.m.i.);
- di essere in possesso del seguente **titolo di studio**: \_\_\_\_\_
- di autovalutare i seguenti punteggi attribuibili:

Titoli	Punteggio
Laurea coerente	3 punti
Esperienza professionale	2 punti per ogni anno
Esperienza didattica	1 punto per ogni anno scolastico/formativo
Iscrizione all'Albo dei Formatori ex L.24/76	3 punti
Precedente esperienza lavorativa con esiti positivi con i partner del progetto	5 punti

Si allegano:

- copia del documento di identità in corso di validità;
- Curriculum vitae firmato, reso con dichiarazione sostitutiva;
- Eventuale documentazione comprovante i punteggi.

Si autorizza il trattamento dei propri dati personali ai sensi della normativa vigente per le finalità di cui alla presente domanda di partecipazione.

Luogo e data \_\_\_\_\_

(Firma)

\_\_\_\_\_