

Allegato 1

DOMANDA DI CANDIDATURA per selezione del personale DOCENTE
“Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – Programma Operativo della Regione Siciliana Fondo Sociale Europeo 2014/2020”

All'Ente *A.G.O. Società Cooperativa Sociale*
 Via Piersanti Mattarella, 179 - 92100 Agrigento (AG)
 PEC: agosoc@pec.it

Il/La Sottoscritto/a nato/a a il
 C.F. Residente a
Indirizzo Email
 Cell.

PRESENTA LA PROPRIA CANDIDATURA

per il seguente Corso ed Edizione (apporre una X in corrispondenza del corso):

PROGETTO: F.O.S.TUR. - Formazione e Occupazione nel Settore Turistico- Id Progetto: 1295									
(X)	ID corso	ID Edizione	Titolo denominazione del corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso (comune)	Stage in impresa (SI/NO)	Ore	N° destinatari ammissibili (allievi)
	CS 2146	ED 4728	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Agrigento	SI	560	15
	CS 2146	ED 5617	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Attestato di Qualifica Professionale	Ciacciana (AG)	SI	560	15
	CS 2145	ED 4727	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Agrigento	SI	660	15
	CS 2145	ED 5585	Tecnico di accoglienza turistica	Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale	Attestato di Specializzazione	Licata (AG)	SI	660	15

e per il seguente Modulo (apporre una x nell'apposita colonna):

Corso per: Collaboratore di cucina		
(X)	MODULI	ORE
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
	Attrezzature, utensili e terminologie tecniche del settore	20

Avviso N. 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia - PO FSE Sicilia 2014 -2020

Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
Igiene e salvaguardia ambientale nel settore ristorativo	15
Elementi di gastronomia ed enogastronomia	40
Elementi di merceologia delle materie prime	40
Tecniche di cucina	100
Qualità dei prodotti alimentari	15
Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	32

Corso per: Tecnico di accoglienza turistica		
(X)	MODULI	ORE
	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	15
	Organizzazione dei servizi turistici	20
	Elementi di legislazione turistica	15
	Tecniche di analisi della domanda turistica	15
	Tecniche di comunicazione e relazione	25
	Elementi di marketing territoriale	40
	Elementi di networking	15
	Psicologia del turista	15
	Lingua inglese e microlingua di settore	50
	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	20
	Tecniche di negoziazione e problem solving	15
	Elementi di marketing turistico	40
	Strumenti e tecniche per l'accoglienza turistica	30
	Promozione turistica e web marketing	30
	Qualità del servizio	15
	Sviluppo sostenibile, soluzioni e tecniche ecocompatibili	16
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
	Alfabetizzazione informatica	32

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, di essere a conoscenza 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 _____ e-mail _____

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.