



Allegato A

Spett.le
CIRPE
P.zza Luigi Sturzo, 40
90139 - PALERMO

ATTO DI CANDIDATURA - PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE DOCENTE/FORMATORE

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

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE E DELL'ATTO DI NOTORIETA'
(ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000)

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____
il _____ e residente a _____ in
Via _____, C.F. _____,

CHIEDE

Di partecipare al bando di reclutamento di personale docente nell'ambito 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

Per i seguenti corsi e moduli (contrassegnare con una X)

Candidatura	Area Professionale	Profilo	CODICE	CS	CS	Durata in ore
				SEDE LANGER	SEDE ARIMON DI	
	AGRO-ALIMENTARE	Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	791	1639	1637	654

TABELLA MODULI

Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)		
CS 791 ED 1637 - 1639		
MODULO FORMATIVO	ORE	Candidatura
Igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro	12	
Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua Inglese	30	
Principi di qualità degli alimenti e materie prime	9	
Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà,	9	

geolocalizzazione		
Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	9	
Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	9	
Intolleranze alimentari e allergeni	12	
Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	9	
Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	12	
Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	6	
Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6	
Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	9	
Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	12	
Strumentazioni di misurazione delle temperatura	12	
Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	15	
Normative di igiene e sicurezza alimentare	6	
Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	6	
Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6	
Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6	
Metodi di pulizia e sanificazione	6	
Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	9	
Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6	
Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	15	
Standard di qualità dei prodotti alimentari;	12	
Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	72	
Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	
Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	9	

Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	12	
Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	24	
Tecniche e metodi di impiattamento	18	
Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	6	
Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	6	

A tal fine, consapevole delle conseguenze penali in caso di falsa dichiarazione e della decadenza da eventuali benefici ottenuti, così come previsto dagli articoli 75 e 76 del Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa e degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e ss.mm.ii., con la presente autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto del D.Lgs 196/2003 del 30 giugno 2003 e ss.mm.ii.

DICHIARA

- Di essere in possesso della cittadinanza italiana o di Uno degli Stati membri dell'Unione europea;
 - Di essere iscritto alle liste elettorali di un comune dello stato di appartenenza o provenienza;
 - Di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
 - Di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'ar. 127, I comma lett. d), nelle posizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 Gennaio 1957 n°3;
 - Di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
 - Di non essere sottoposto alle misure di sicurezza o prevenzione ai sensi della legge n. 575 del 31/05/1965 e successive modifiche o non siano in corso procedimenti penali per reati di stampo mafiosi;
 - Di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
 - Di essere in possesso del seguente titolo di studio
 - o _____
 - Di essere nel seguente stato occupazionale
 - o _____
 - Di essere consapevole che gli esiti delle valutazioni saranno resi pubblici sia mediante affissione in bacheca dell'Ente, sia attraverso pubblicazione sul sito istituzionale www.cirpe.org
 - Che l'indirizzo al quale recapitare eventuali comunicazioni è quello della residenza e dell'e-mail
 - 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 essere in possesso dei requisiti di cui al sopracitato avviso
- Di essere iscritto all'Albo degli operatori della formazione di cui all'art.5 della legge regionale 10 Luglio 2019 n.10
- o Se si indicare:
 - Data di assunzione ____/____/____
 - Data primo inquadramento come formatore ____/____/____
- Di essere iscritto al SARF nel registro Elenco dei formatori 2°livello di cui alla legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

ALLEGA ALLA PRESENTE

- Curriculum Vitae in formato Europeo datata e firmato con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 e del GDPR - Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali;
- Copia del titolo di studio o autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000
- Copia di un documento di un documento di riconoscimento in corso di validità
- Copia del codice fiscale
- Copia pagina iscrizione Albo - Allegato al DDG 3270 del 23/07/2018



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione
Siciliana

- Copia registrazione Registro dei formatori - Circolare 2 del 12/09/2022 su <https://sarf.formasicilia.it/>
- Allegato B - Dichiarazione titoli posseduti

Chiedo di eseguire il colloquio in remoto

Luogo e Data _____

Firma Leggibile

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000 – Allegare documento di identità)

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e e dell'art. 13 e 14 del GDPR 679/16– “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali” il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali per i fini connessi allo svolgimento delle procedure di selezione de quibus.

Firma Leggibile
