



consulenza alle imprese  
valorizzazione degli individui  
assistenza al territorio



## **Allegato 2 Docente - Autocertificazione titoli 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**

Spett.Ente  
**CIVITA SRL**

*Autocertificazione sul possesso dei titoli ed esperienze professionali personale docente -  
Bando di reclutamento di personale di selezione per la ricerca, la selezione e il  
reclutamento di personale docente pubblicato dalla Società Civita Srl*

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)  
il \_\_\_\_/\_\_\_\_/19\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_  
in via/piazza \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_,  
E-mail \_\_\_\_\_  
In possesso del seguente titolo di studio \_\_\_\_\_

Consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii.

### **DICHIARA**

i seguenti punteggi relativi ai titoli ed esperienze professionali in riferimento al seguente/i moduli formativi:

SEDE: 'IISS "Salvatore Pugliatti" C.DA ARANCIO 98039 TRAPITELLO – TAORMINA (ME)

**CORSO “COLLABORATORE DI CUCINA”**

<b>N.</b>	<b>MODULI DIDATTICI</b>	<b>ORE</b>	<b>CANDIDATURA</b>
1	Il processo ristorativo: cicli di lavoro e tecniche di pianificazione	50	
2	Attrezzatura di servizio, strumenti per la preparazione dei cibi e loro manutenzione	40	
3	Normative e disposizioni igienico-sanitarie nei processi di preparazione e distribuzione pasti	30	
4	Tecniche di comunicazione e organizzativa e terminologia di settore	30	
5	Elementi di gastronomia	40	
6	Elementi di merceologia	30	
7	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	40	
8	Criteri di selezione e tecniche di lavorazione delle materie prime	40	

<b>N.</b>	<b>MODULI TRASVERSALI</b>	<b>ORE</b>	<b>CANDIDATURA</b>
1	Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	
2	Alfabetizzazione Informatica	12	
3	Lingua straniera (inglese)	30	

### **CORSO “COLLABORATORE SALA BAR”**

<b>N.</b>	<b>MODULI DIDATTICI</b>	<b>ORE</b>	<b>CANDIDATURA</b>
1	Utensili e macchinari da bar e la loro corretta manutenzione	30	
2	Elementi di enologia, di gastronomia e di culinaria	40	
3	Tipologie di bevande: vini, distillati, liquori	30	
4	I drink classici e creativi: tecniche di miscelazione	40	
5	Ricette per la preparazione di snack e menù rapidi	40	
6	Il servizio di sala: regole e comportamenti	30	
7	L'accoglienza del cliente: elementi di psicologia e tecniche di comunicazione	30	
8	Tecniche di presentazione e servizio di cibi e bevande	30	
9	Tecniche di allestimento dei banconi da bar e della sala	30	

N	MODULI TRASVERSALI	ORE	CANDIDATURA
1	Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	
2	Alfabetizzazione Informatica	12	
3	Lingua straniera (inglese)	30	

### CORSO “SOMMELIER”

N.	MODULI DIDATTICI	ORE	CANDIDATURA
1	La figura del sommelier	40	
2	Viticoltura e qualità del vino	40	
3	Enologia: produzioni e componenti del vino	50	
4	Tecnica della degustazione: esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo	100	
5	Spumanti: vitigni, produzione e caratteristiche	40	
6	Vini passiti, liquorosi e aromatizzati	40	
7	Il vino italiano e le sue leggi	40	
8	La birra: produzione, classificazione e principali tipologie	50	
9	Distillati e liquori	40	
10	Le funzioni del sommelier	40	

N.	MODULI TRASVERSALI	ORE	CANDIDATURA
1	Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	
2	Alfabetizzazione Informatica	12	
3	Lingua straniera (inglese)	30	

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>A - Titoli di Studio</b> (i tre titoli non sono cumulabili: il possesso di uno esclude l'altra)	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica	*****	15	
	Laurea breve	*****	10	
	Diploma di scuola media superiore	*****_	5	
<b>B - Titoli Formativi</b>	Corso di perfezionamento post-laurea, Corsi di Specializzazione, Master universitari e/o non universitari, Dottorato di Ricerca coerenti con tipologia	<b>5 punti</b> per ogni titolo	<b>10</b> (max 2 Titoli)	

	del profilo professionale			
	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di Formazione, Certificazioni linguistiche, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni	<b>1 punti</b> per ogni titolo	<b>5</b> (max 5 titoli)	
<b>C - Esperienza professionale e didattica</b>	Esperienza didattica congruente e coerente col modulo prescelto oggetto della candidatura negli ultimi 10 anni	<b>1 punto</b> per ogni anno di esperienza didattica coerente col modulo prescelto oggetto	<b>10</b>	
	Esperienza Professionale congruente e coerente col modulo prescelto oggetto della candidatura	<b>2 punti</b> per ogni anno di esperienza professionale coerente col modulo prescelto oggetto della candidatura (in aggiunta ad esperienza didattica)	<b>10</b>	
	Incarichi professionali pregressi con l'Ente Civita S.r.l.	<b>5 punti</b> per ogni incarico per un massimo di 2 incarichi	<b>10</b>	
<b>D- Iscrizione all'Albo Formatori</b>	Iscrizione all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale	*****	<b>10</b>	
<b>E- Iscrizione all'Elenco Formatori</b>	Iscrizione all'Elenco Regionale dei Formatori Formazione	*****	<b>5</b>	
<b>F- Eventuale colloquio</b>	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienze, disponibilità e capacità di ruolo	*****	<b>25</b>	
<b>TOTALE</b>			<b>100</b>	

Luogo e data\_\_\_\_\_ Firma del candidato\_\_\_\_\_