



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: I.I.S. FERMI EREDIA Via del Bosco, 43, 95125 Catania

CORSO "ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI"

N.	MODULI DIDATTICI	ORE	CANDIDATURA
1	Elementi di morfologia, fisiologia e sistematica vegetale	40	
2	Composizione dei terreni e tipo di piante	40	
3	Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle più comuni patologie delle piante	50	
4	Tecniche di trapianto, produzione e riproduzione	40	
5	Tecniche di manutenzione del verde: potatura, irrigazione, innesto	50	
6	Tecniche di tracciamento e costruzione del verde	50	
7	Utilizzo in sicurezza di attrezzature e strumenti per il trattamento del verde	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 “COLLABORATORE DI CUCINA”

N.	MODULI DIDATTICI	ORE	CANDIDATURA
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	

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
A - Titoli di Studio (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 - Titoli Formativi	Corso di perfezionamento post-laurea, Corsi di Specializzazione, Master universitari e/o non universitari, Dottorato di Ricerca coerenti con tipologia del profilo professionale	5 punti per ogni titolo	10 (max 2 Titoli)	
	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di Formazione, Certificazioni linguistiche, Certificazioni informatiche o altre Certificazioni	1 punto per ogni titolo	5 (max 5 titoli)	
C - Esperienza professionale e didattica	Esperienza didattica congruente e coerente col modulo prescelto oggetto della candidatura negli ultimi 10 anni	1 punto per ogni anno di esperienza didattica coerente col modulo prescelto oggetto	10	
	Esperienza Professionale congruente e coerente col modulo prescelto oggetto della candidatura	2 punti per ogni anno di esperienza professionale coerente col modulo prescelto oggetto della candidatura (in aggiunta ad esperienza didattica)	10	
	Incarichi professionali pregressi con l'Ente Civita S.r.l.	5 punti per ogni incarico per un massimo di 2 incarichi	10	
D- Iscrizione all'Albo Formatori	Iscrizione all'Albo Regionale degli Operatori della Formazione Professionale	*****	10	
E- Iscrizione all'Elenco Formatori	Iscrizione all'Elenco Regionale dei Formatori Formazione	*****	5	
F- Eventuale colloquio	Colloquio a carattere conoscitivo e	*****	25	

	motivazionale volto ad approfondire esperienze, disponibilità e capacità di ruolo			
TOTALE			100	

Luogo e data_____ Firma del candidato_____