ALLEGATO 1

- 4 DIC 2018

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
per chiamata diretta di personale di cui all'Art. 5 della L.R. N.10/2018

Spett.le
Associazione Eris
Via Salvatore Paola n. 14/A
95125 – Catania (CT)

Oggetto: Manifestazione di interesse a partecipare alla procedura informale di selezione per l'affidamento dell'incarico di _____ a valere sull'Avviso n.2/2018

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ (____) il _____, C.F. _____, residente in _____ (____), Via _____ n. _____, Tel. _____, E-mail _____, Pec _____,

MANIFESTA

l'interesse a partecipare alla procedura informale di selezione per l'affidamento dell'incarico di

☐ **Formatore** per i seguenti moduli didattici: (inserire una X in corrispondenza del modulo oggetto della manifestazione d'interesse)

ASACOM				
N°	**Modulo**	**FASCIA PROFESSIONALE: A-B-C-COME DA VADEMEDUM 2014-2020**	**Livello EQF**	**INDICARE CON UNA X I MODULI PER I QUALI SI CANDIDA**
1	Psicologia dello sviluppo del linguaggio, della comunicazione	A	4	
2	Legislazione socio-sanitaria, scolastica e dell'handicap comunicativo	A	4	
3	Storia della comunità sorda e della Lingua dei segni	A	4	
4	Audiologia	C	4	
5	Introduzione alla LIS	A	4	
6	Comunicazione Visivo-Gestuale	A	4	

7	Psicopedagogia del disabile	A	4	
8	Didattica speciale e integrazione scolastica	A	4	
9	Comunicazione Aumentativa Alternativa	A	4	
10	Introduzione di autismi	A	4	
11	Approccio ai disturbi dell'apprendimento e dell' Autismo	A	4	
12	La Relazione nel processo dell'aiuto	B	4	
13	Le disabilità visive: ipovisione e cecità	C	4	
14	Progettazione del P.E.I.	B	4	
15	Stress e prevenzione del "Burn-Out" nelle professioni	B	4	
16	Conversazione: Produzione segnaletica applicata	C	4	
17	Conversazione: Struttura Elementare delle Frasi	C	4	
18	Conversazione: Struttura Complessa delle Frasi	C	4	
19	Lingua applicata: Consolidamento della competenza linguistica	A	4	
20	Lingua Applicata: Traduzione	B	4	
21	Pratica LIS	B	4	
22	Le tecnoclogie per ipovedenti	B	4	
23	Le tecnologie per la cecità	B	4	
24	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	4	
25	Alfabetizzazione Informatica	A	4	

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

1	Strumenti di incasso e pagamenti	B	2	
2	Tecniche di comunicazione : interzione nelle fasi e interpretazione delle richieste dell'interlocutore	B	2	
3	Predisposizione di report	B	2	
4	Tecniche di segreteria	A	2	
5	Corrispondenza commerciale	A	2	
6	Software applicativo d'ufficio	A	2	
7	Elementi di organizzazione aziendale	C	2	
8	Elementi di tecnica commerciale	C	2	
9	Elaborazione di documenti amministrativi	C	2	
10	Contesto lavorativo e organizzativo: elementi processi e procedure	B	2	
11	Tecniche di raccolta, classificazione e archiviazione	B	2	
12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	B	2	

4 DIC 2018

13	Alfabetizzazione informatica	A	2	
14	Modulo di lingua inglese - Livello pre-interme	A	2	

ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA

1	Elementi di neuropsichiatria infatile	C	3	
2	Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	C	3	
3	Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	A	3	
4	Elementi di antropologia e di relazione interculturale	B	3	
5	Tecniche di Educazione psicomotoria	B	3	
6	Tecniche di laboratorio: animazione teatrale	B	3	
7	Tecniche di laboratorio: manipolazione	B	3	
8	Tecniche di laboratorio: arte espressiva e grafica	B	3	
9	Tecniche di laboratorio: attività musicali	B	3	
10	Tecniche di gesione delle dinamiche di gruppo	B	3	
11	Teorie e tecniche di comunicazione	A	3	
12	Elementi di puericultura e psicopedagogia	B	3	
13	Tecniche di animazione	A	3	
14	Tecniche di progettazione e documentazione dell'attività di animazione	B	3	
15	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	3	
16	Alfabetizzazione Informatica	A	3	

INSTALLATORE MANUTENTORE BRUCIATORISTA

1	Documentazione tecnica: progetto, schemi di istallazione e schede tecniche	C	4	
2	Norme e leggi di setore, ambientali ed energetiche	B	4	
3	Principi della combustione e tecnologie del bruciatore	C	4	
4	Elementi di idronica, elettrotecnica e elettronica	B	4	
5	Tecniche di istallazione del bruciatore e componentistica	C	4	

- 4 DIC 2018

6	Tecniche di cablaggio dell'impianto elettrico	A	4	
7	Tecniche e strumenti di messa a punto, taratura,regolazione e collaudi di impianti	A	4	
8	Nomenclatura, documentazione tecnica e legislativa	A	4	
9	Tecniche di procedura di controllo e manutenzione del bruciatore	A	4	
10	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	4	
11	Alfabetizzazione informatica	A	4	

COLLABORATORE DI CUCINA

1	Normative di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale di settore	B	2	
2	Il processo ristorativo: cicli di lavoro e tecniche di pianificazione delle fasi	B	2	
3	Attrezzatura di servizio e manutenzione ordinaria	B	2	
4	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	B	2	
5	Standard di qualità dei prodotti alimentari	C	2	
6	Tecniche di comunicazione organizzativa e terminologie tecniche di settore	C	2	
7	Elementi di gastronomia	A	2	
8	Elementi di Merceologia	C	2	
9	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	A	2	
10	Le materie prime: criteri di selezione e tecniche di lavorazione	A	2	
11	Strumenti per la preparazione dei cibi	A	2	
12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	B	2	
13	Alfabetizzazione Informatica	A	2	
14	Modulo di lingua inglese - Livello pre-intermedio	A	2	

TECNICO MECCATRONICO DELLE AUTORIPARAZIONI : SEZIONE B

1	L'officina di autoriparazioni: strumenti, tecnologie e lavorazioni	A	3	
2	Inglese tecnico	A	3	
3	Tecniche di comunicazione e relazione col cliente	A	3	
4	Normative di settore sul lavoro e in materia di smaltimento rifiuti pericolosi	A	3	
5	Tecnologia dei veicoli a motore: tipologie di motore	B	3	
6	Tecniche e strumenti per la diagnosi, verifica di singoli componenti e la messa a punto	B	3	

7	Attrezzature elettroniche di sostituzione, riparazione, manutenzione,install e collaudo di parti mecc	C	3	
8	Sistemi di alimentazione,raffreddamento,carburazione e lubrificazione	C	3	
9	Impianti di trasmissione e frenata	B	3	
10	Sospensione e organi di direzione	B	3	
11	Principi di elettrotecnica ed elettronica	B	3	
12	Apparati elettrici/elettronici: strumenti e tecniche di instal,manut,riparaz e collaudo,mis e cont	A	3	
13	Sistemi EOBD, CAMBUS, MULTIPLEX: principi di funzionamento	B	3	
14	Impianto di avviamento e ricarica	B	3	
15	Iniezione elettronica	B	3	
16	Sistemi di sicurezza attiva e passiva	C	3	
17	Impianto A/C climatizzazione	C	3	
18	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	3	
19	Alfabetizzazione informatica	A	3	

OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE

1	Osservazione, ascolto e comunicazione: teorie e tecniche	B	3	
2	Economia e gestione del bilancio domestico	A	3	
3	Elementi di igiene peronale	A	3	
4	Preparazione dei pasti e igiene alimentare	A	3	
5	Tecniche di prevenzione e cura delle complicazioni	C	3	
6	Elementi di psicologia sociale e relazionale	B	3	
7	Teorie tecniche di relazione e socializzazione	B	3	
8	Sicurezza e prevenzione incendi domestici	A	3	
9	Tecniche di automedicazione, assunzione, conservazione e smaltimento farmaci	C	3	
10	I bisogni primari: tecniche di base	B	3	
11	Le relazioni di Aiuto. Strategie di apprendimento	A	3	
12	Elementi di primo soccorso, medicazione, assistenza	C	3	
13	Etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	B	3	
14	Risorse territoriali. Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	C	3	

4 DIC 2018

15	Teorie e tecniche di gestione dei conflitti	A	3	
16	Tecniche di mobilizzazione	C	3	
17	Tipologia di utenza	B	3	
18	Elementi di igiene ambientale a domicilio	B	3	
19	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	3	
20	Alfabetizzazione Informatica	A	3	

COLLABORATORE DI SALA E BAR

1	Il processo ristorativo: cicli di lavoro e tecniche	A	2	
2	Attrezzatura di servizio e manutenzione orinaria	B	2	
3	Normative di sicurezza, igiene e salvaguardia	A	2	
4	Tecniche di bar base e avanzate	B	2	
5	Tecniche e tipologie di servizio banqueting	C	2	
6	Tecniche di sala base e avanzate	B	2	
7	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	A	2	
8	Tecniche di comunicazione organizzativa con terminologia di settore e in sala	C	2	
9	Alcolici: somministrazione, conservazione e normativa	B	2	
10	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di lavoro	B	2	
11	Prodotti e materie prime in uso e loro caretteristiche	C	2	
12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	2	
13	Alfabetizzazione Informatica	A	2	
14	Modulo di lingua Lingua inglese - Livello pre-intermedio B1	A	2	

TECNICO GESTIONE SITI WEB

1	Ambiente di sviluppo dei siti web	C	5	
2	Server web: installazione e configurazione	A	5	

- 4 DIC 2018

3	Software di sviluppo Web	A	5	
4	Normativa sulla privacy e sicurezza dati	A	5	
5	Tecnologia Web e protocolli di rete	A	5	
6	Gestione dei sit Web	C	5	
7	Strumenti di amministrazione e tecniche di reporting	B	5	
8	funzionalità e sicurezza del sito web: rischio , ripristino e strumenti di sicurezza	A	5	
9	Monitoraggio di un server web: applicativi, anomalie e test di protezione	B	5	
10	Aggiornamento di un sito web	C	5	
11	Tecniche di storyboarding	A	5	
12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	5	

ADDETTO PANIFICATORE E PASTICCIERE

1	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	A	2	
2	Tecniche di Pianificazione delle fasi di lavoro	C	2	
3	Attrazzature di Servizio. Utilizza, verifica e ordine	C	2	
4	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	C	2	
5	Standard di qualità dei prodotti da forno	A	2	
6	Tecniche di impasto lievitazione e cottura	A	2	
7	Elementi di dietetica: principi nutritivi e malattie	A	2	
8	Tecnologie e metodi di stoccaggio	B	2	
9	Tecniche di comunicazione organizzativa e terminologia di settore	A	2	
10	Spazi di lavoro: procedure, protocolli e tecniche di igiene e riordino	A	2	
11	Le materie prime: criteri di selezione e approntamento	B	2	
12	Trasformazione e realizzazione di prodotti da forno	B	2	
13	igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	2	
14	Alfabetizzazione informatica	A	2	

OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA QUALIFICA (2 ANNI)

1	Organizzazione dell'ambiente di lavoro: terminologia e processi di settore	A	3	
2	Pianificazione dei servizi del benessere: fasi, procedure, istruzioni e tempi di lavoro	A	3	
3	Comunicazione Organizzativa	C	3	
4	Strumenti ed Attrezzature mecc. Ed elettriche: Funzionamento e approntamento	C	3	
5	Teniche di monitoraggio, valutazione e manutenzione	B	3	
6	Sanificazione dell'ambiente di lavoro: tecniche e dispositivi igienico-sanitari	C	3	
7	Organizzazione degli spazi: funzionalità, sicurezza, benessere ed ergonomi	A	3	
8	Normative di sicurezza, igiene e salvaguardia	A	3	
9	Tecniche di comunicazione, relazione e intervista del cliente	C	3	
10	Tecniche di promozione di prodotti e servizi	B	3	
11	Documenti amministrativi e tecniche contabili	A	3	
12	Elementi di anatomia e fisiologia	C	3	
13	La pelle: stato e tipi cutanei	C	3	
14	Terminologia tecniche dei processi di trattamento	A	3	
15	Elementi di cosmetologia: tipologia, composizione, modalità funzionali e applicazioni	A	3	
16	Tecniche di trattamento estetico viso I	A	3	
17	Tecniche di trattamento estetico corpo I	A	3	
18	Tecniche di trattamento estetico manie e piedi I	A	3	
19	Tecniche di trucco e abbinamento acconciature	A	3	
20	Igiene e sicurezza sul lavoro	A	3	

- 4 DIC 2018

21	Alfabetizzazione informatica	A	3	
1	Procedure e istruzione per le diverse fasi del lavoro (II ANNO)	A	3	
2	Organizzazione del proprio lavoro: spazi, strumenti, procedure e pianificazione delle attività(II ANNO)	B	3	
3	Principi meccanismi e parametri di funzionamento di attrezzature e strumentazioni(II ANNO)	B	3	
4	Procedure di manutenzione e individuazione di malfunzionamenti di attrezzature e strumenti (II ANNO)	B	3	
5	Normative e dispositivi igienico sanitari nei processi di servizio alla persona (II ANNO)	B	3	
6	Sanificazione pulizia e riordino della postazione: procedure, protocolli (II ANNO)	B	3	
7	Tecniche di comunicazione interpersonale e valutazione del bisogno del cliente(II ANNO)	B	3	
8	Tecniche di consiglio e prefigurazione risultato(II ANNO)	B	3	
9	Strumenti e modalità di pagamento(II ANNO)	A	3	
10	Tecniche divendita di prodotti e servizi(II ANNO)	B	3	
11	Tecnica di registrazione emissione e conservazione di documentazione amministrativa(II ANNO)	A	3	
12	l'Apparato Tegumentario: caratteristiche e patologie(II ANNO)	C	3	
13	Cosmetologia: prodotti funzionali alle prestazioni e ai trattamenti estetici(II ANNO)	B	3	
14	strumenti manuali ed elettromedicali, uso e trattamenti(II ANNO)	C	3	
15	Principali tipologie di trattamento estetico: purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante.(II ANNO)	C	3	
16	Tecniche di trattamento estetico viso II (II ANNO)	B	3	
17	Tecniche di trattamento estetico corpo II (II ANNO)	B	3	
18	Tecniche di trattamento estetico manie e piedi II (II ANNO)	B	3	
19	Tecniche di trucco estetico e correttivo e i caratteri somatici (II ANNO)	C	3	

OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA SPECIALIZZAZIONE

- 4 DIC 2018

1	Organizzazione dell'ambiente di lavoro: termininologia e processi di settore	A	3	
2	Pianificazione dei servizi del benessere: fasi, procedure, istruzioni e tempi di lavoro	B	3	
3	Comunicazione Organizzativa	C	3	
4	Strumenti ed Attrezzature mecc. Ed elettriche: Funzionamento e approntamento	C	3	
5	Teniche di monitoraggio, valutazione e manutenzione	A	3	
6	Sanificazione dell'ambiente di lavoro: tecniche e dispositivi igienico-sanitari	B	3	
7	Organizzazione degli spazi: funzionalità, sicurezza, benessere ed ergonomi	A	3	
8	Normative di sicurezza, igiene e salvaguardia	A	3	
9	Tecniche di comunicazione, relazione e intervista del cliente	C	3	
10	Tecniche di promozione di prodotti e servizi	C	3	
11	Documenti amministrativi e tecniche contabili	A	3	
12	Elementi di anatomia e fisiologia	B	3	
13	La pelle: stato e tipi cutanei	C	3	
14	Terminologia tecniche dei processi di trattamento	A	3	
15	Elementi di cosmetologia: tipologia, composizione, modalità funzionali e applicazioni	B	3	
16	Tecniche di trattamento estetico viso I	B	3	
17	Tecniche di trattamento estetico corpo I	A	3	
18	Tecniche di trattamento estetico manie e piedi I	A	3	
19	Tecniche di trucco e abbinamento acconciature	C	3	
20	Igiene e sicurezza sul lavoro	A	3	
21	Alfabetizzazione informatica	A	3	

TECNICO ACCOGLIENZA TURISTICA

1	Conoscenza e storia del territorio	B	5	
2	Analisi del mercato del turismo e dell'offerta turistica. Organizzazione e archiviazione dati	A	5	
3	Tecniche di analisi della domanda turistica e principali metodi per la segmentazione della domanda	C	5	
4	Elementi di legislazione turistica	C	5	

4 DIC 2019

5	Elementi di networking	C	5	
6	Tecniche di comunicazione, relazione e negoziazione	A	5	
7	Psicologia del turista	A	5	
8	Progettazione del pacchetto turistico	C	5	
9	Lingua inglese per il turismo	A	5	
10	Lingua spagnola per il turismo	A	5	
11	Customer satisfaction e qualità del servizio	A	5	
12	Marketing strategico e operativo, turistico e culturale	B	5	
13	Promozione turistica e web marketing	A	5	
14	Marketing territoriale	A	5	
15	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	5	

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA

1	Attrezzi, macchinari e impianti: tipologie, funzionamento, utilizzo e manutenzione	A	2	
2	I contesti produttivi: specificità, organizzazione, pianificazione e controllo del lavoro	A	2	
3	Elementi di Agronomia	C	2	
4	Elementi di Botanica	C	2	
5	Elementi e tecniche di fitopatologia e lotta antiparassitaria	C	2	
6	Tecniche di lavorazione e predisposizione del terreno	B	2	
7	Tecniche di coltivazione orti e frutteti:semina,impianto,riprod e trap,concim e fertil,irrig e potat	A	2	
8	Tec coltiv giardini e aree verdi in amb protetto e in campo aperto:prep piante,irrig,pot,all e ml	B	2	
9	Tecniche di raccolta, prima conservazione e distribuzione	C	2	
10	Residui vegetali per la produzione di compost	A	2	
11	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	A	2	
12	Alfabetizzazione informatica	A	2	

Ovvero dell'incarico di **Tutor** ☐ **Operatore di segreteria** ☐ **Docente di sostegno** ☐

- 4 DIC 2018

Presso la sede corsuale di: (vedi Tabella A della manifestazione d'interesse)

_____

- 4 DIC 2018

Id Edizione: (vedi Tabella A della manifestazione d'interesse)

_____

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di essere in possesso dei requisiti generali e speciali di partecipazione richiesti. Inoltre dichiara:

- ✓ Di essere cittadino Italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea
- ✓ Di essere iscritto nelle liste elettorali del Comune di _____
- ✓ Di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza
- ✓ Di non avere riportato condanne penali
- ✓ Di non avere procedimenti penali in corso
- ✓ Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo destituito o dispensato da un impiego presso una Pubblica Amministrazione
- ✓ Di essere in possesso del titolo di studio pertinente alla figura ricercata come da CCNL formazione professionale
- ✓ Di essere iscritto all'albo regionale di cui al DDG 3270 del 23/07/2018
- ✓ Di possedere N. _____anni di esperienza professionale coerente con i moduli prescelti (vanno conteggiate le esperienze professionali non di docenza)
- ✓ Di possedere N. _____anni di esperienza didattica coerente con i moduli prescelti
- ✓ Di aver preso visione della Manifestazione di interesse ,di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni ivi previste e dell'informativa sul trattamento dei dati personali.

Si allegano fotocopia del documento di identità, del codice fiscale e curriculum vitae aggiornato, firmato e sottoscritto ai sensi degli Artt.46 e 47 del DPR 445/2000.

Luogo e data _____

Firma _____