

REGIONE SICILIANA
Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

Bando di selezione pubblica per l'individuazione di personale esterno
Programma operativo FSE 2014-2020 Regione Siciliana
AVVISO 8/2016 per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al
rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

L'Ente **GLOBALFORM SCARL** con sede Legale in Lecco (LC) Piazza Manzoni 30/31 e con sede in Barcellona Pozzo di Gotto (ME) via Garibaldi 274, accreditato con codice CIR CBZ093 presso la Regione Siciliana all'erogazione dei servizi formativi:

VISTO il D.D.G. n. 2895 del 13/06/2016 avente per oggetto "Approvazione dell'Avviso pubblico 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;

VISTO il D.D.G. n.139 del 18/08/2020 pubblicato sulla G.U.R.S. N. 47 dell'11/9/2020 con la quale è stata approvata la rimodulazione della graduatoria definitiva a valere sull'Avviso 8/2016;

VISTO il Comunicato prot. 2702 del 27/01/2021;

VISTO il D.D.G. n. 193 del 12/03/2021 e s.m.i. di aggiornamento dell'Albo Regionale del personale- docente e non docente;

VISTO il D.D.G. n. 337 del 24/05/2021 avente per oggetto "Approvazione della procedura di selezione per il reclutamento del personale, Avviso pubblico n. 8/2016;

VISTO il Vademecum per l'attuazione del "PO FSE SICILIA 2014 2020", nella versione attualmente in vigore;

VISTI i Regolamenti comunitari rilevanti in materia di attuazione del FSE 2014-2020, con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità nella selezione delle risorse umane coinvolte nell'attuazione degli interventi finanziati;

VISTO il D.P.R. n.445 del 28/12/2000 e s.m.i.;

VISTE le previsioni dell'Art. 13 dell'Avviso in questione, in particolare le lettere **D, M, P, Q** ovvero l'obbligo di:

d) gestire in proprio (attraverso personale dipendente o mediante ricorso a prestazione professionale individuale) le attività previste nella proposta progettuale nel rispetto del divieto di delega di cui all'art.3, punto 4 dell'Avviso pubblico;

m) pubblicizzare, attraverso procedure di trasparenza e chiarezza, le modalità di selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'Avviso, con puntuale specifica dei ruoli e compiti da svolgere;

p) assicurare l'utilizzo di personale adeguato nella realizzazione delle attività previste dal progetto, secondo quanto dichiarato in sede di presentazione della proposta progettuale e della progettazione esecutiva, nel rispetto di quanto previsto dal Vademecum FSE, dal Vademecum UCS, e dall'Avviso;

q) selezionare l'eventuale personale dipendente aggiuntivo a quello di cui si dispone in organico prioritariamente dall'Albo dei formatori di cui alla Legge regionale 24/1976

EMANA

Il presente Bando per l'**individuazione di personale docente** da impiegare nelle attività per la realizzazione dei 2 percorsi ammessi: **progetto ID 1311 – SFIDE** così suddivisi e con svolgimento nelle sedi sottoindicate:

Collaboratore di cucina

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso	Ore	Giornate
CS2330	ED5227	Collaboratore di cucina	Barcellona Pozzo di Gotto	574	96
CS2330	ED5554	Collaboratore di cucina	Pettineo	574	96
CS2330	ED6425	Collaboratore di cucina	Barcellona Pozzo di Gotto	574	96
CS2330	ED6420	Collaboratore di cucina	Terme Vigliatore	574	96
CS2330	ED6421	Collaboratore di cucina	Lipari	574	96
CS2330	ED6422	Collaboratore di cucina	Milazzo	574	96

Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

ID corso	ID Edizione n.	Titolo denominazione del corso	Sede del corso	Ore	Giornate
CS2331	ED6521	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Milazzo	674	113
CS2331	ED6523	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Barcellona Pozzo di Gotto	674	113
CS2331	ED6524	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Lipari	674	113

L'Ente al fine di garantire pari possibilità di accesso in un'ottica di pari opportunità e non discriminazione si impegna alla pubblicizzazione attraverso procedure di trasparenza e di chiarezza alle attività di selezione.

A . PERSONALE DOCENTE

L'esperienza didattica e professionale dei **formatori** dovrà essere pari ad almeno a **10 anni per il 50%** e pari ad almeno **5 anni per il 50%** del totale del personale docente impiegato.

GLOBALFORM SCARL si impegna a garantire l'adeguatezza del personale in relazione ai moduli didattici da svolgere, pertanto i candidati dovranno dimostrare competenze professionali e didattiche coerenti con le materie oggetto di formazione per i quali si candideranno. Verrà pertanto richiesto di autocertificare le competenze possedute e certificate.

L'esperienza didattica e professionale del personale individuato dovrà coprire le fasce professionali richieste dal Vademecum in funzione del livello EQF previsto dal profilo.

GLOBALFORM SCARL si impegna altresì a osservare l'obbligo di ricorrere prioritariamente al personale inserito nell'Albo Regionale dei Formatori di cui alla Legge Regionale 24/1976.

I moduli formativi oggetto di docenza relativi ai due progetti sono i seguenti:

Collaboratore di cucina

Moduli riferiti alle competenze del profilo

MODULO	ORE	TITOLO STUDIO	ESPERIENZA DIDATTICA -PROFESSIONALE FASCIA PROFESSIONALE A-B COME DA VADEMECUM 2014-2020
Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	12	Diploma/laurea/ Perito/Ingegnere	FASCIA A
Alfabetizzazione informatica	32	Diploma/laurea/ Perito/Ingegnere	FASCIA A
Competenza 1: Pianificazione del Lavoro			
Igiene alimentare HACCP	30	Diploma/laurea/ Igienista Alimentare/Biologo	FASCIA A
Il settore della ristorazione e terminologia tecnica	18	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA B
Tecniche di comunicazione organizzativa	18	Diploma/Laurea/ Tecnico Comunicazione/Psicologo	FASCIA A
Attrezzature e utensili per la preparazione dei cibi, processi e cicli di lavoro	36	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA A
Tecniche di pianificazione, organizzazione, monitoraggio e verifica conformità delle attività lavorative	48	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA A
Competenza 2: Preparazione e realizzazione dei pasti			
Standard di qualità dei prodotti alimentari e relative tecniche di controllo e analisi	8	Diploma/laurea Igienista Alimentare /Biologo	FASCIA A
Elementi di gastronomia	18	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA B
Elementi di merceologia delle materie prime	18	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA B
Tecniche di approvvigionamento stoccaggio e conservazione degli alimenti	18	Diploma/laurea Igienista Alimentare /Biologo	FASCIA A
Selezione, preparazione e lavorazione di materie prime e semilavorati	30	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA B
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	60	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA B
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	12	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA A

La preparazione di piatti base	36	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA B
Cucina multi-etnica	30	Licenza Media/superiore Cuoco/Chef	FASCIA B

Collaboratore polivalente strutture ricettive - ristorative

Moduli riferiti alle competenze del profilo

MODULO	ORE	TITOLO STUDIO MINIMO	ESPERIENZA DIDATTICA - PROFESSIONALE FASCIA PROFESSIONALE A-B COME DA VADEMECUM 2014-2020
Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	12	Diploma/laurea/ Perito/Ingegnere	FASCIA A
Alfabetizzazione Informatica	32	Diploma/laurea/ Perito/Ingegnere	FASCIA A
Competenza 1: Team work –collaborazione e supporto			
Tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	60	Diploma/Laurea figura operatore servizi turistici	FASCIA B
Principi generali sulle strutture ricettive e ristorative	42	Diploma/Laurea figura operatore servizi turistici	FASCIA B
Gestione del magazzino e aspetti merceologici	42	Diploma/Laurea figura operatore servizi turistici	FASCIA B
Qualità dei servizi ricettivi e ristorativi	30	Diploma/Laurea figura operatore servizi turistici	FASCIA B
Mansioni ordinarie nelle strutture ricettive e ristorative	36	Diploma/Laurea figura operatore servizi turistici	FASCIA B
Competenza 2: Gestione del cliente			
Tecniche di comunicazione nelle strutture ricettive e ristorative	78	Laurea Psicologia/Comunicazione	FASCIA A
Gestione dati nel rispetto della normativa sulla privacy	42	Laurea Economia/Giurisprudenza	FASCIA A
Competenza 3: Gestione della struttura			
Elementi di igiene e sicurezza sul lavoro nel settore di riferimento	12	Diploma/Laurea Igienista/Biologo	FASCIA A
Normativa di settore e tecniche per la manipolazione e conservazione dei generi alimentari	24	Diploma/Laurea Igienista/Biologo	FASCIA A
Tecniche di utilizzo delle attrezzature e dei prodotti di pulizia (pratica)	24	Diploma/Laurea figura operatore servizi turistici	FASCIA A
Tecniche di utilizzo delle attrezzature e dei prodotti di pulizia (teoria)	30	Diploma/Laurea Igienista/Biologo	FASCIA A
Lingua Inglese	30	Diploma/Laurea -Madrelingua	FASCIA A

FASCIA A: ESPERIENZA DIDATTIVA E PROFESSIONALE MAGGIORE UGUALE A 10 ANNI

FASCIA B: ESPERIENZA DIDATTICA E PROFESSIONALE MAGGIORE UGUALE A 5 ANNI

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

CRITERI DI VALUTAZIONE PERSONALE DOCENTE		
Punteggio titolo di studio	Laurea magistrale o vecchio ordinamento	20 punti
	Laurea Triennale o diploma di laurea	15 punti
	Diploma di scuola superiore	10 punti
	Licenza Media	7 punti
Master/Specializzazione post-laurea/Dottorato/Certificazioni informatiche/Certificazioni linguistiche		Max 5 punti (1 punto ogni titolo)
Esperienza didattica e professionale		Max. 20 punti Da 5 a 9 anni 10 punti Da 10 e oltre 20 punti
Precedente esperienza con Globalform SCARL		Max. 15 punti (1 punto ogni anno) Nessun incarico 0 punti Incarichi pregressi 10 punti
Colloquio individuale		Max. 40 punti

Modalità di partecipazione e requisiti

Il candidato potrà manifestare il possesso dei requisiti attraverso apposita candidatura (**All. 1 personale docente**).

Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda i seguenti **requisiti generali**:

- Essere cittadino italiano o di uno stato facente parte della Comunità Europea;
- Essere iscritto nelle liste elettorali di un comune dello Stato di appartenenza o provenienza;
- Essere in regime di godimento dei diritti politici nello Stato di appartenenza;
- Non aver riportato condanne penali;
- Non avere procedimenti penali in corso;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito da un impegno presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Non essere dichiarato decaduto da un impegno 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.

e i seguenti **requisiti specifici**:

- Dichiarazione di appartenenza/non appartenenza all'Albo dei Formatori ai sensi della L.R. 24/1976;

- Dichiarazione dello Stato di Occupazione;
- Dichiarare di concedere l'autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali forniti all'Ente ai sensi della legge sulla Privacy italiana e del GDPR – Regolamento Generale sulla Protezione Dati in vigore dal 25 maggio 2018 (regolamento UE n.2016/679) (Allegato B).

Ai fini di ammissibilità e partecipazione al presente bando i candidati devono possedere alla data di pubblicazione dello stesso:

- *Titolo di studio e/o formativi* pertinenti ai moduli in oggetto della candidatura e della fascia professionale di appartenenza indicate nelle tabelle di dettaglio;
- *Comprovata esperienza didattica e professionale*, entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli d'insegnamento oggetto delle candidature.

Tali caratteristiche e il possesso dei requisiti generali sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non corrispondenza da parte dell'Autorità di gestione, anche in sede di rendicontazione, per mancata veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'Ente potrà avviare le procedure ritenute più idonee, conformemente alle normative vigenti, ai fini della tutela economica ed amministrativa in ordine e in stretta correlazione con eventuali decurtazioni o revoca operante dell'Adg.

Termini e modalità di presentazione delle domande

Il presente bando è raggiungibile sul sito www.globalformagency.com dal quale si può scaricare la domanda di partecipazione unitamente agli allegati previsti.

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura dovranno candidarsi **entro e non oltre il 12/10/2021 ore 13:00**, con la presente documentazione e i relativi allegati, come da parte integrante del presente bando:

1. *Curriculum Vitae* firmato in originale e sottoscritto ai sensi del DPR 445/2000 e recente liberatoria del trattamento dei dati a pena inammissibilità. Il curriculum dovrà attestare l'esperienza professionale e/o didattica da cui si possano evincere le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio;
2. Al Curriculum Vitae potranno essere allegati tutte le certificazioni che si riterrà opportuno;
3. Copia del documento di riconoscimento e codice fiscale in corso di validità;
4. *Domanda di candidatura* secondo l'Allegato 1;
5. Modulo Privacy

Le domande di candidatura, integralmente redatte secondo i suddetti modelli e le modalità sopra descritte, dovranno pervenire a mezzo

- **Mail/ PEC**, avendo cura di allegare tutta la documentazione richiesta **ESCLUSIVAMENTE** in formato PDF, al seguente indirizzo: sicilia.globalform@gmail.com – globalformlecco@pec.it
L'oggetto della mail dovrà riportare i riferimenti dell'avviso pubblico con la seguente dicitura: *Bando di Selezione personale docente – Avviso 08/2016*
- **Raccomandata A.R. o consegnata brevi manu in busta chiusa dalle ore 09.00 alle ore 13:00 dal lunedì al venerdì**, presso la sede di Barcellona Pozzo di Gotto (Me) Via Garibaldi 274, specificando all'esterno della stessa il nominativo del candidato e la dicitura "Bando di Selezione docenti – Avviso 8/2016"

L'Ente non assume alcuna responsabilità per le domande pervenute oltre i termini suddetti, anche se dipendenti da causa di forza maggiore, che non saranno ammesse. Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno comunque acquisite con data certa e protocollate in ordine cronologico e potranno essere utilizzate per eventuali proroghe o riaperture del presente bando.

L'Ente si riserva di non affidare incarichi, anche in presenza di personale idoneo, qualora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno all'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nella proposta



progettuale.

Non saranno accettate le domande:

- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica;
- non corredate della documentazione richiesta.

Modalità di selezione dei candidati e criteri di valutazione

- L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande per venute saranno effettuate da una commissione di selezione, la quale valuterà in prima istanza un'analisi della correttezza documentale e il rispetto dei termini di acquisizione della domanda di candidatura.
- In seconda istanza saranno valutati i requisiti minimi di accesso, così come da art. 1 del presente Bando.
- Sarà infine effettuata una valutazione delle professionalità dei candidati e della loro idoneità a ricoprire l'incarico sulla base della documentazione presentata, dei titoli e dell'esperienza didattico/professionale descritta nel curriculum vitae al fine di assegnare punteggio scaturente dai sottoelencati criteri di valutazione e lo svolgimento di un colloquio che serva ad accertare la piena corrispondenza di quanto dichiarato e al contempo, accertare attitudini relazionali e motivazionali.
- Concluse le fasi di selezione l'Ente trasmetterà i relativi esiti all'Amministrazione.

L'Ente si riserva altresì, la possibilità di integrare/modificare/derogare tale bando in ottemperanza delle direttive impartite dal Dipartimento della Formazione Professionale.

Commissione

La selezione sarà effettuata a giudizio insindacabile da una commissione esaminatrice nominata da Globalform Scarl. La stessa valuterà i titoli afferenti alla presente tipologia di intervento.

Periodo di svolgimento delle attività e assegnazione dell'incarico

I percorsi formativi saranno svolti secondo le tempistiche dettate dal Dipartimento della Formazione Professionale. La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione, da parte del candidato ad assicurare la propria disponibilità in tale periodo, fermo restando l'esatta calendarizzazione, per i docenti, della quale scaturirà la tempistica di ogni modulo, dopo l'assegnazione degli stessi.

Trattamento dei dati personali

L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del regolamento UE 2016/679 (Normativa sulla privacy) è da intendersi parte integrante del presente bando di selezione. Globalform Scarl si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Esclusione dalla selezione

L'Ente può revocare in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente bando o revocare il presente bando o parte di esso per sopravvenute disposizioni da parte del soggetto finanziatore.

Non saranno ritenute valide le domande:

- Pervenute oltre i termini previsti dal bando (**non farà fede il timbro postale**):
"Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate per posta o consegnate a mano sarà accertato dall'ente mediante apposizione sulle stesse del timbro recante la data di acquisizione e farà fede la sola data di arrivo della domanda e non la data del

timbro postale. Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite pec/ mail avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server";

- Non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica o illeggibili o corrotti;
- Non corredate della documentazione richiesta e/o non debitamente compilate e/o firmate;
- Curriculum non in formato europeo, datato e sottoscritto e con autorizzazione al trattamento dei dati (privacy);
- Presentate da chi non possiede il titolo di studio e/o i titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura;
- Pervenute con mezzi diversi da quelli sopraindicati

Informazione e pubblicità

Il presente bando, con i relativi allegati, viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'Ente al seguente indirizzo www.globalformagency.com e presso la sede di Barcellona Pozzo di Gotto (Me) in Via Garibaldi 274.

Disposizioni finali

Si precisa che:

- La ricerca attiva del presente bando è rivolta ad ambo sessi (L. 903/77 e L.125/91) e sono incoraggiate le pari opportunità;
- Dopo aver esaurito le procedure di valutazione, il personale cui verrà assegnato l'incarico sarà contattato direttamente dall'ente tramite i recapiti forniti dagli stessi.



ALLEGATO 1 – Domanda di candidatura personale Docente

Ente GLOBALFORM SCARL
Via Garibaldi 274
98051 Barcellona Pozzo di Gotto (Me)

Il/la Sottoscritto/a _____ Nato/a a _____
Il _____ residente a _____ Prov. _____
Via _____ CAP _____
C.F. _____ P.Iva _____
Telefono fisso _____ Cellulare _____ E-mail _____

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;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non avere riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- Di essere iscritto all'Albo degli operatori della formazione professionale;
- Di essere iscritto all'Elenco degli operatori della formazione professionale;
- Di essere in possesso del seguente titolo di studio _____;
- Di aver preso visione del bando e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- Di impegnarsi a segnalare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente.

PRESENTA

La propria candidatura per partecipare al bando di selezione, per il reclutamento di personale docente da utilizzare per le attività formative dell'Avviso 8/2016 *per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia*, giusta D.D.G. n.139 del 18 agosto 2020 pubblicata sulla G.U.R.S. n.47 dell'11settembre 2020

per i seguenti **percorsi** (segnare con una X il percorso)

- Corso Collaboratore di Cucina**
- Corso Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**

per il seguente **profilo professionale** (segnare con una X il profilo professionale)

- Docente
per le seguenti **sedi** (*segnare con una X la/e sedi*)

- Barcellona Pozzo di Gotto
- Lipari
- Milazzo
- Pettineo
- Terme Vigliatore

per i seguenti **moduli** (*segnare con una X il/i moduli individuati*)

Moduli

Corso Collaboratore di Cucina	INDICARE CON UNA "X" LA SCELTA	FASCIA PROFESSIONALE A-B COME DA VADEMECUM 2014-2020
Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro		
Alfabetizzazione Informatica		
Igiene Alimentare HACCP		
Il settore della ristorazione terminologia tecnica		
Tecniche di comunicazione organizzativa		
Attrezzature e utensili per la preparazione dei cibi, processi e cicli di lavoro		
Tecniche di pianificazione, organizzazione, monitoraggio e verifica di conformità delle attività lavorative		
Standard di qualità dei prodotti alimentari e relative tecniche di controllo e analisi		
Elementi di gastronomia		
Elementi di merceologia delle materie prime		
Tecniche di approvvigionamento stoccaggio e conservazione degli alimenti		
Selezione, preparazione e lavorazione di materie prime e semilavorati		
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina		
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro		
La preparazione di piatti base		
Cucina multietnica		

Moduli

Corso Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	INDICARE CON UNA "X" LA SCELTA	FASCIA PROFESSIONALE A-B COME DA VADEMECUM 2014-2020
Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro		
Alfabetizzazione Informatica		
Tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi		
Principi generali sulle strutture ricettive e ristorative		
Gestione del magazzino e aspetti merceologici		
Qualità dei servizi ricettivi e ristorativi		
Mansioni ordinarie nelle strutture ricettive e ristorative		
Tecniche di comunicazione nelle strutture ricettive e ristorative		
Gestione dati nel rispetto della normativa sulla privacy		
Elementi di igiene e sicurezza sul lavoro nel settore di riferimento		
Normativa di settore e tecniche per la manipolazione e conservazione dei generi alimentari		
Tecniche di utilizzo delle attrezzature e dei prodotti di pulizia (pratica)		
Tecniche di utilizzo delle attrezzature e dei prodotti di pulizia (teoria)		
Lingua Inglese		

SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE PERSONALE DOCENTE

(A cura del candidato)

Il/la Sottoscritto/a _____ consapevole delle
sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii dichiara sotto la propria responsabilità:

	DENOMINAZIONE	PUNTEGGI (vedi bando)
Titolo di studio: Laurea magistrale o vecchio ordinamento, Laurea triennale, Diploma, Licenza media		
Crediti formativi: Master/Specializzazione post-laurea/Dottorato/Certificazioni informatiche/Certificazioni linguistiche		
Esperienza didattica e professionale pertinente	(didattica espressa in anni) _____ (professionale espressa in anni) _____	
Precedente esperienza di docenza presso Globalform Scarl	(espressa in anni) _____	
	Tot.	

Si allega alla presente:

- Curriculum vitae in formato Europeo, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 e 47 del DPR 445/2000;
- Copia del titolo di studio e di eventuali altri titoli con dicitura di autocertificazione sulla veridicità;
- Copia del documento di riconoscimento in corso di validità e del codice fiscale in corso di validità;
- Codice Privacy

_____ li _____

Firma

Modulo Privacy

INFORMATIVA RESA AI SENSI DELL'ART.13 DEL GDPR – REGOLAMENTO UE 2016/679

Gentile Signore/a,

desideriamo con la presente informarla che il Regolamento UE 2016/679 prevede la tutela delle persone e di altri Soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Secondo la normativa indicata, tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nonché di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'Art.13 del Regolamento UE 2016/679 Le forniamo le seguenti informazioni:

1) Titolare del trattamento e responsabile della protezione dei dati personali (RDP/DPO)

Il Titolare del trattamento dei dati è la società **GLOBALFORM SCARL**, con sede in Lecco Piazza Manzoni 30/31, nella persona del suo Legale Rappresentante Sig.ra Elena Ghezzi. Il Titolare può essere contattato mediante e-mail all'indirizzo globalformlecco@gmail.com. La società GLOBALFORM SCARL ha nominato la sig.ra Silvia Ghezzi quale responsabile della protezione dei dati personali (RDP/DPO). L'RDP può essere contattata mediante la seguente mail globalformlecco@gmail.com.

2) Finalità del trattamento dei dati

I dati da Lei forniti verranno trattati per le seguenti finalità: selezione, iscrizione, partecipazione a progetti di formazione e orientamento professionale, inserimento lavorativo, progetti di alternanza scuola /lavoro e quant'altro previsto dall'esercizio e dell'attività finanziata o autofinanziata di GLOBALFORM SCARL

2.1) Il trattamento dei dati sarà effettuato secondo le seguenti modalità:

a) trattamento dei dati identificativi, dei dati curriculari, delle fotografie e dei documenti da Lei forniti, sia in formato elettronico che cartaceo, attraverso il sistema informativo interno, opportunamente protetto in ordine ai disposti prescritti dalla vigente normativa, al fine di organizzare le attività progettuali (formazione, selezione, orientamento, servizi vari di consulenza...) alle quali Lei partecipa

b) pubblicazione delle Sue immagini fotografiche e video effettuate da GLOBALFORM SCARL nell'ambito delle attività alle quali Lei partecipa. Le immagini e le riprese audio-video realizzate da GLOBALFORM SCARL potranno essere utilizzate esclusivamente per documentare e divulgare le attività della società tramite pubblicazione su siti web, social network, produzione e diffusione di materiali formativi/informativi, workshop, seminari, riunioni, convegni e altre iniziative promosse da GLOBALFORM SCARL, che ne vieta l'uso in contesti che pregiudicano la dignità personale ed il decoro della persona o dell'organismo/azienda che rappresenta. La posa e l'utilizzo delle immagini sono da considerarsi effettuate in forma totalmente gratuita.

c) trattamento dei Suoi dati identificativi per l'invio telematico di newsletter periodiche a contenuto informativo sul mondo del lavoro e sulle opportunità formative ed orientative.

2.2) Il conferimento dei dati per il punto a) del paragrafo 2.1) è **obbligatorio**.

L'eventuale rifiuto di fornire tali dati preclude la possibilità di presentare la propria candidatura per la partecipazione a Progetti gestiti da GLOBALFORM SCARL e a qualsiasi altra sua attività. Il consenso per i punti b) e c) del paragrafo 2.1) può essere anche negato essendo facoltativo, resta inteso che se non esplicitamente negato si ritiene accettato.

3) Conservazione dei dati

I suoi dati personali, oggetto del trattamento per le finalità sopra indicate, saranno conservati per il periodo di durata dei Progetti di formazione ed orientamento ai quali Lei partecipa e, successivamente, per il tempo in cui la società GLOBALFORM SCARL è soggetta ad obblighi di conservazione per finalità fiscali o per altre finalità previsti da norme di Legge o regolamento.

4) Comunicazione dei dati

I Suoi dati personali potranno essere comunicati a:

- Partner di Progetto, Aziende facenti parte del network di GLOBALFORM SCARL, che erogano prestazioni funzionali ai fini sopra indicati;
- Istituti assicurativi che erogano prestazioni funzionali ai fini sopra citati;
- Regione Lombardia, Regione Sardegna, Regione Siciliana, Fondi Interprofessionali o altro Ente titolare del finanziamento pubblico, per l'adempimento degli obblighi di Legge o regolamento;
- Organismi di Certificazione.

5) Profilazione e diffusione dei dati

I Suoi dati personali non sono soggetti a diffusione né ad alcun processo decisionale interamente automatizzato.

6) Diritti dell'interessato

Nella sua qualità di interessato, il Soggetto gode dei diritti di cui alla sezione 2,3 e 4 del capo III del Regolamento UE 2016/679

(es. chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi; la limitazione del trattamento che lo riguardano, di opporsi al loro trattamento).

Il Soggetto ha altresì il diritto di:

- Revocare il consenso in qualsiasi momento senza tuttavia pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca. In tal caso, non saranno più raccolti ulteriori dati che lo riguardano, fermo restando l'utilizzazione di quelli eventualmente già raccolti per determinare, senza alterarli, o di quelli che in origine o a seguito di trattamento non siano riconducibili a una persona identificata o identificabile. La revoca dovrà avvenire in forma scritta e consegnata presso gli Uffici di GLOBALFORM SCARL o a mezzo mail.
- Proporre reclamo ad un'autorità di controllo.

In merito a tali diritti, il Soggetto interessato può rivolgersi via mail all'indirizzo globalformlecco@gmail.com

CONSENSO TRATTAMENTO DATI

Io sottoscritto/a.....

Nato a il residente

Numero telefonico Mail

In conformità all'art. 13 e preso atto dei diritti di cui all'art.7 del D.Lgs 196/3 e success.m.i,

Presto il consenso

Nego il consenso

affinché i miei dati personali possano essere trattati nel rispetto della legge sopra richiamata, per gli scopi indicati ed affinché gli stessi possano essere oggetto di comunicazione ai Soggetti per le finalità dichiarate sia in maniera cartacea che a mezzo web.

Dichiaro di aver preso visione dell' "INFORMATIVA RESA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL GDPR – REGOLAMENTO UE 2016/679" di GLOBALFORM SCARL (MOD.08P05-01) per cui presto il consenso al trattamento dei miei dati.

Data

Firma

.....