



**ERGON Ambiente e Lavoro srl Progetto: “Saperi e sapori” ID Progetto: 87**

## **RIAPERTURA DEL BANDO PER LA SELEZIONE PUBBLICA DI PERSONALE ESTERNO**

L’Ente ERGON Ambiente e Lavoro srl, in attuazione dell’ Avviso pubblico n. 33/2019 *“formazione per la creazione di nuova occupazione”*

### **PREMESSO**

- ✓ Che con D.D.G. n. 8050 del 27.12.2019, l’Assessorato Regionale della Formazione Professionale della Regione siciliana ha approvato l’Avviso pubblico n. 33/2019 *“formazione per la creazione di nuova occupazione”* – Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014-2020, (di seguito, “Avviso n. 33/2019”);
- ✓ Che con il DDG 176 del 24.02.2021, è stata approvata la graduatoria definitiva a valere sull’Avviso n. 33/2019”;
- ✓ Che l’Ente ERGON Ambiente e Lavoro srl ha avuto ammesso in graduatoria definitiva n. 1 progetto (ID 87), denominato “Saperi e sapori”;
- ✓ Che l’Ente ERGON Ambiente e Lavoro srl con Bando di selezione Pubblica di personale esterno del 13 maggio 2021 ha ricercato personale da impiegare per la realizzazione di 10 percorsi formativi

### **VISTO**

- ✓ Il Vademecum per l’attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020 nella versione attuale in vigore;
- ✓ Il Vademecum per l’attuazione degli interventi che prevedono l’adozione di Unità di Costo Standard (UCS) del Programma Operativo Regione Siciliana FSE, nella versione attualmente in vigore;
- ✓ Le previsioni delle lettere d), i), j), l), o), dell’art.14.1 dell’Avviso 33/2019, ovvero l’obbligo di:
- ✓ gestire in proprio (attraverso personale dipendente o mediante ricorso a prestazione professionale individuale) le attività previste nella proposta progettuale;
- ✓ applicare nei confronti del personale dipendente il contratto collettivo nazionale del settore di riferimento;
- ✓ applicare la normativa vigente in materia di lavoro, sicurezza ed assicurazioni sociali obbligatorie
- ✓ 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;
- ✓ assicurare l’utilizzo di personale adeguato nella realizzazione delle attività previste dal progetto, secondo quanto dichiarato dal piano delle attività, nel rispetto di quanto previsto dal Vademecum FSE;

### **CONSIDERATO CHE**

- ✓ L’Ente impegnerà tutto il personale dipendente;
- ✓ L’Ente, per la gestione delle attività didattiche dei singoli percorsi formativi ammessi a finanziamento nell’ambito dell’Avviso 33/2019 e per l’arricchimento dell’offerta formativa, ha necessità di avvalersi di ulteriori professionalità e competenze esterne a completamento di quelle di cui dispone tra il personale dipendente e comunque avente diritto

alla precedenza in caso di nuove assunzioni, in ossequio alla legge 81/2015 e alla normativa in regime di tutela dei lavoratori;

- ✓ A seguito degli esiti di selezione previsti dal presente bando, il numero delle risorse professionali da contrattualizzare saranno determinate sulla base delle risorse finanziarie di ciascun progetto/percorso formativo e sulle specifiche esigenze delle attività poste in essere;
- ✓ I pagamenti del compenso dovuto per la collaborazione avverranno compatibilmente agli accrediti ricevuti dall'Amministrazione regionale, previa predisposizione della documentazione giustificativa prevista dalle disposizioni vigenti, ed agli stessi condizionati;
- ✓ Al fine di assicurare omogeneità nella gestione degli strumenti e delle procedure, alle risorse selezionate con impegno continuativo saranno assegnate una sede di lavoro tra quelle operative nell'area di intervento del progetto formativo e potrà essere richiesto di garantire la loro presenza, anche con cadenza settimanale, presso una o più sedi dell'Ente al fine di assicurare la tempestiva efficacia delle attività di propria competenza. Per tali spostamenti non saranno previsti ulteriori costi aggiuntivi;
- ✓ Clausole specifiche saranno inserite nelle lettere di incarico e/o contratti individuali e/o ordini di servizio.

Tutto ciò, premesso, visto, inteso e considerato, l'Ente ERGON Ambiente e Lavoro srl

## EMANA

Il presente Bando per l'individuazione di personale Docente e Tutor da impiegare nelle attività per la realizzazione di 10 percorsi formativi di seguito specificati:

| (CS) | (ED) | Titolo corso   | Ore Aula | Sede didattica                        |
|------|------|--|----------|---------------------------------------|
| 172  | 261  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 120      | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| 172  | 262  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 120      | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| 172  | 263  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 120      | Contrada Rais Gerbi, snc Pollina (PA) |
| 172  | 264  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 120      | Contrada Rais Gerbi, snc Pollina (PA) |
| 172  | 265  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 120      | Contrada Gisira, snc Brucoli (SR)     |
| 172  | 266  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 120      | Contrada Gisira, snc Brucoli (SR)     |
| 222  | 349  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 120      | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| 222  | 350  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 120      | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| 222  | 351  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 120      | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| 222  | 352  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 120      | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |

Ore impiego personale docente con almeno 10 anni di esperienza didattica per corso: per più del 76% rispetto al n. ore d'aula totali per corso pari a 92 ore

Ore impiego personale docente proveniente dal mondo delle professioni/imprese per corso: più del 24% rispetto al n. ore d'aula totali per corso pari a 28 ore

L'Ente, al fine di garantire l'aderenza ai contenuti della proposta progettuale, con particolare riguardo a variazioni di elementi che hanno determinato il punteggio ai fini della graduatoria, si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato con esperienza didattica e/o professionale inferiore a 10 anni, qual'ora non risultassero rispettati i parametri sopraindicati.

In un'ottica di qualità e coerenza con la proposta progettuale, l'Ente si impegna a garantire l'adeguatezza del personale

docente in relazione ai moduli oggetto di formazione.

### **CONTESTO DI RIFERIMENTO E FINALITA' DELL'INTERVENTO**

La riduzione della disoccupazione, in particolare di quella di lunga durata, in coerenza con la strategia EU 2020, rappresenta per la Regione Siciliana un obiettivo strategico prioritario nell'ambito della programmazione dell'Asse III Istruzione e Formazione del PO FSE Sicilia 2014-2020.

La Regione Siciliana con l'Avviso 33/2019 intende contribuire fattivamente al maggiore accrescimento delle opportunità di inserimento lavorativo di chi si trova in una condizione di inoccupazione/disoccupazione puntando sulle leve della qualificazione e riqualificazione delle competenze e offrendo percorsi di formazione più specificamente connessi alle concrete esigenze delle imprese.

Con l'Avviso, la Regione si pone il conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Il rafforzamento dei livelli di occupabilità di giovani e adulti;
- La creazione di condizioni affinché siano offerte possibilità concrete di inserimento lavorativo a disoccupati e a persone in stato di non occupazione;
- L'accrescimento della competitività e sostenibilità delle imprese siciliane con una particolare attenzione a quelle dei settori: agro-alimentare; manifatturiero (incluse attività artigiane); edilizia; tecnologie dell'informazione e delle comunicazioni; turismo, beni culturali; servizi sociali.

### **ARTICOLAZIONE CORSO – RUOLI – REQUISITI MINIMI**

#### **CS 172 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici**

| <b>Ruolo</b> | <b>Modulo</b>                                       | <b>Ore</b> | <b>Requisiti minimi</b>  |
|--------------|---|------------|--|
| Formatore    | Criteri di mise en place dei tavoli                 | 8          | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Criteri di allestimento della sala ristorante       | 8          | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Organizzazione servizi di ristorazione              | 16         | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Tipologie di servizio banqueting                    | 16         | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Tecniche di servizio base ed avanzate               | 16         | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Cicli di lavoro del processo ristorativo            | 12         | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia | 12         | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Sviluppo sostenibile                                | 4          | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Gender equality                                     | 4          | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Comunicazione empatica                              | 4          | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Tecniche di comunicazione                           | 8          | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Formatore    | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12         | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |
| Tutor        | Attività di tutoraggio in aula                      | 72         | Laurea in discipline coerente con la mansione di tutor / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica   |

### CS 222 Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici

| Ruolo     | Modulo   | Ore | Requisiti minimi  |
|-----------|--|-----|---|
| Formatore | L'arte della cucina, l'ambiente, le attrezzature, la brigata         | 8   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo                  | 8   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Metodologie di controllo dei prodotti alimentari                     | 4   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Modalità di conservazione dei cibi                                   | 4   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Elementi di dietologia   | 8   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Elementi di gastronomia  | 12  | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Processi di cottura degli alimenti                                   | 16  | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Tecnologie per la preparazione dei cibi                              | 20  | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Ricette della cultura gastronomica locale, italiana e internazionale | 12  | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Nozioni su allergeni e celiachia                                     | 4   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Nozioni sulle principali intolleranze alimentari                     | 4   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Sviluppo sostenibile   | 4   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Gender equality  | 4   | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                               | 12  | Laurea in discipline coerenti con i contenuti del modulo / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica  |
| Tutor     | Attività di tutoraggio in aula                                       | 72  | Laurea in discipline coerente con la mansione da svolgere / Diploma di scuola secondaria di 2° grado con esperienza specifica |

### MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI

#### Modalità di partecipazione:

Possono presentare domanda di partecipazione solo i candidati in possesso dei requisiti minimi previsti.

Ai fini del conferimento dell'incarico, i dipendenti di una Pubblica Amministrazione devono produrre improrogabilmente all'atto del conferimento l'autorizzazione rilasciata dall'amministrazione di appartenenza.

#### Requisiti dei candidati per la partecipazione:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere escluso dall'elettorato politico attivo;
- titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti a ruoli/moduli oggetto della candidatura;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con i ruoli ed i moduli oggetto della candidatura;
- dichiarazione del proprio stato di occupazione;
- essere in possesso della Certificazione Verde COVID-19 (green pass) ai sensi della normativa vigente;
- essere disponibile ad assumere l'incarico per il quale presenta la candidature, rispetto la programmazione delle

corsualità attualmente previste nel periodo compreso tra il 07/03/2022 e il 25/03/2022

I suddetti requisiti possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

### **MODALITA' DI SELEZIONE**

La selezione dei candidati provenienti del personale esterno, che ha presentato regolare domanda di partecipazione, aggiuntivo a quello di cui si dispone in organico, sarà effettuata mediante valutazione comparativa dei curricula, dei titoli dichiarati, dall'eventuale altra documentazione prodotta da ciascun candidato e dal risultato dell'eventuale colloquio (in caso di uguale punteggio), volto ad approfondire l'esperienze, le competenze maturate e la motivazione.

In fase preliminare verranno comparate le candidature del personale inserito nell'Albo dei formatori di cui all'articolo 15 comma 6 della Legge Regionale 14/12/2019 N.23 con specifica esperienza e possesso dei titoli congrui, nel caso in cui si individueranno idonee professionalità, in attuazione del punto "e" dell'accordo trilaterale tra OO.SS., associazioni degli Enti e Amministrazione Regionale del 23/07/2018, si procederà alla chiamata diretta a insindacabile giudizio dell'Ente.

La Commissione interna, appositamente nominata, a suo insindacabile giudizio, verificherà l'ammissibilità delle candidature presentate e l'effettivo possesso dei requisiti minimi previsti e procederà, poi, alla comparazione dei curricula pervenuti secondo i criteri specificati nella "Tabella di valutazione dei titoli per il reclutamento di personale esterno". Al termine delle operazioni, redigerà, per ogni modulo formativo oggetto di selezione, una graduatoria sulla base dei criteri stabiliti.

La Commissione, sulla base dei punteggi attribuiti e nel rispetto dei parametri di esperienza didattica e professionale stabiliti e delle ore del personale docente proveniente dal mondo delle professioni/imprese, individuerà i collaboratori esterni prescelti.

Gli esiti delle selezioni saranno rese pubbliche mediante pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente all'indirizzo [www.ergon.palermo.it](http://www.ergon.palermo.it) trasmesse al Dipartimento della Formazione Professionale.

L'affissione e la relativa pubblicazione sul sito dell'Ente costituiscono a tutti gli effetti comunicazioni agli interessati dell'esito della selezione. Pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della selezione. La graduatoria di merito rimarrà efficace dalla data di pubblicazione e per tutto il periodo del percorso formativo.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro il termine perentorio di 5 giorni, naturali e consecutivi, dalla data di pubblicazione della graduatoria.

L'incarico conferito, non potrà essere, in nessun caso, riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale.

L'Ente si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione, nonché, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qual'ora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico al personale dipendente all'Ente che a qualsiasi titolo, nel frattempo, si sia reso disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nel progetto.

In caso di rinuncia, mancata accettazione e/o impedimento, eventualmente riscontrabili dal candidato prescelto, prima o durante l'espletamento dell'incarico, si procederà all'eventuale scorrimento della graduatoria, sempre nel rispetto dei parametri di esperienza didattica e professionale stabiliti.

Il giudizio della commissione è insindacabile.

### **PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE**

Le domanda di candidatura, redatte secondo i modelli allegati (Allegato A, Allegato B, Allegato C), scaricabili dal sito istituzionale dell'Ente, dovranno pervenire esclusivamente *brevi manu* dalle ore 09.00 alle 13.00 e dalle 14:00 alle 18:00 dal Lunedì al Venerdì, o tramite raccomandata A/R (non farà fede il timbro postale) all'Ente ERGON Ambiente e Lavoro srl sito in Palermo (PA), Via Duca della Verdura 63, o tramite PEC [ergon.palermo@pec.it](mailto:ergon.palermo@pec.it), **entro e non oltre 7 (sette) giorni dalla pubblicazione sul sito : [www.sicilia-fse.it](http://www.sicilia-fse.it)**.

L'Ente non assume alcuna responsabilità per le domande pervenute oltre i termini suddetti, anche se dipendenti da cause

di forza maggiore.

A pena esclusione, dovrà essere allegata la seguente documentazione:

1. Specifica istanza di partecipazione, utilizzando esclusivamente l'**Allegato A** (scaricabile dal sito istituzionale dell'Ente [www.ergon.palermo.it](http://www.ergon.palermo.it));
2. Copia del **documento di riconoscimento** in corso di validità;
3. Copia del **codice fiscale**;
4. **Curriculum Vitae** in formato europeo, sottoscritto in originale, con l'**autocertificazione** sulla veridicità delle informazioni contenute (art. 76 del D.P.R. n. 445/2000) e l'**autorizzazione** al trattamento dei dati personali (D.lg. 196/03 e del Reg. 2016/679/UE), da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie;
5. **Allegato B** – autocertificazione attestante gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte e la provenienza dal mondo delle professioni/imprese (scaricabile dal sito dell'Ente [www.ergon.palermo.it](http://www.ergon.palermo.it));
6. **Allegato C** – dichiarazione di autovalutazione dei titoli posseduti per il reclutamento di personale, compilata e sottoscritta;
7. Eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità di svolgere l'incarico.

Non saranno ritenute accoglibili le domande:

- pervenute oltre i termini previsti dal presente bando;
- non formalizzate utilizzando l'apposita modulistica;
- non corredate dalla documentazione richiesta.

Si precisa che le istanze non datate e non firmate, non complete in tutte le parti e non contenenti tutte le informazioni richieste saranno considerate nulle; saranno, altresì, annullate le candidature che non soddisfano i requisiti minimi previsti.

Le dichiarazioni contenute nell'istanza e nel curriculum andranno rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000.

La data di convocazione dei candidati dell'eventuale colloquio, sarà comunicata attraverso pubblicazione sul sito istituzionale dell'Ente. Eventuali assenze giustificate alle date previste per il colloquio, dovranno essere comunicate via mail o via fax entro n.1 giorno dalla data prevista per il colloquio e saranno riconvocate successivamente con mail e/o pubblicazione del calendario delle selezioni sul sito istituzionale dell'Ente. I candidati assenti ingiustificati saranno considerati rinunciatari.

Il presente Bando, con i relativi allegati (A, B, C), viene reso pubblico attraverso la pubblicazione all'Albo dell'Ente, sul sito istituzionale all'indirizzo [www.ergon.palermo.it](http://www.ergon.palermo.it) presso i CPI competenti e trasmesso al Dipartimento regionale della Formazione Professionale.

L'Ente ERGON Ambiente e Lavoro srl si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/annullare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale – Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

### **FORMA DI CONTRATTO E COMPENSO PREVISTO**

I candidati che avranno superato le selezioni dovranno fornire all'Ente le documentazioni necessarie per la formalizzazione dell'incarico (che sarà subordinata all'effettivo finanziamento dei percorsi indicati in premessa e alla eventuale rimodulazione di personale dipendente all'Ente) secondo le forme contrattuali previste dalla normativa vigente. Qualora si dovessero verificare riduzioni o sospensioni dell'attività dell'incarico conferito, per motivi didattici e/o organizzativi, il compenso sarà rapportato alle ore di collaborazione effettivamente svolte.

La spesa graverà sui fondi del progetto, nel rispetto dei massimali previsti dal Vademecum per l'attuazione del Programma Operativo Regione Siciliana FSE nella versione attuale in vigore.

I pagamenti del compenso dovuto avverranno, compatibilmente agli accrediti ricevuti dall'Amministrazione regionale, previa predisposizione della documentazione giustificativa prevista dal succitato Vademecum.

### **TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati trasmessi dai candidati, con le domande di partecipazione alla presente valutazione comparativa, saranno trattati per le finalità di gestione della procedura selettiva nel rispetto dei principi e delle disposizioni sulla protezione dei dati personali e sulla tutela della riservatezza stabiliti dal Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 e successive integrazioni, e del Reg. 2016/679/UE.

### **RIFERIMENTI E CONTATTI**

**Ente:** ERGON Ambiente e Lavoro srl

**Indirizzo:** Via Duca della Verdura 63 – 90143 Palermo (PA)

**Telefono.:** 091340837

**E-mail: PEC:** [ergon.palermo@pec.it](mailto:ergon.palermo@pec.it)

**Sito web:** [www.ergon.palermo.it](http://www.ergon.palermo.it)

**Palermo lì 07/02/2022**

**ERGON Ambiente e Lavoro srl**  
Il Legale Rappresentante  
ing. Federico Giacco

**Allegato A**

## RIAPERTURA DEL BANDO PER LA SELEZIONE PUBBLICA DI PERSONALE ESTERNO

All'Ente ERGON Ambiente e Lavoro srl  
Via Duca della verdure 63  
90143 – Palermo (PA)  
[ergon.palermo@pec.it](mailto:ergon.palermo@pec.it)

Oggetto: Domanda di ammissione per il reclutamento di figure professionali nell'ambito l'Avviso pubblico n. 33/2019  
“formazione per la creazione di nuova occupazione” Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo  
Sociale Europeo 2014-2020  
Progetto ID 87 - Titolo “Saperi e sapori”

Il/La sottoscritto/a

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ Prov. (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_

e residente in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Presenta istanza di partecipazione alla selezione di cui in oggetto per le seguenti posizioni di **personale formatore e tutor**:

**Elenco percorsi oggetto dell'avviso di pubblica evidenza per la selezione della figura di Tutor:**

*(segnare con un “X” i percorsi per le quali si richiede la candidatura)*

| Candidatura              | Ruolo | (CS) | (ED) | Titolo corso   | Ore Tutoraggio | Sede didattica                        |
|--------------------------|-------|------|------|--|----------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 172  | 261  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 72             | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 172  | 262  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 72             | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 172  | 263  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 72             | Contrada Rais Gerbi, snc Pollina (PA) |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 172  | 264  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 72             | Contrada Rais Gerbi, snc Pollina (PA) |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 172  | 265  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 72             | Contrada Gisira, snc Brucoli (SR)     |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 172  | 266  | Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici        | 72             | Contrada Gisira, snc Brucoli (SR)     |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 222  | 349  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 72             | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 222  | 350  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 72             | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 222  | 351  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 72             | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |
| <input type="checkbox"/> | Tutor | 222  | 352  | Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici | 72             | Contrada Sovareto, snc Sciacca (AG)   |



**Elenco moduli oggetto dell'avviso di pubblica evidenza per la selezione della figura di Formatore:**

*(segnare con un “X” i moduli per le quali si richiede la candidatura)*

**CS 172 – ED 261 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici – Sede Formativa di Sciacca (Ag)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo  | Ore |
|--------------------------|-----------|---|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di mise en place dei tavoli                 | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di allestimento della sala ristorante       | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Organizzazione servizi di ristorazione              | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tipologie di servizio banqueting                    | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di servizio base ed avanzate               | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Cicli di lavoro del processo ristorativo            | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile                                | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Comunicazione empatica                              | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di comunicazione                           | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12  |

**CS 172 – ED 262 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici – Sede Formativa di Sciacca (Ag)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo  | Ore |
|--------------------------|-----------|---|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di mise en place dei tavoli                 | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di allestimento della sala ristorante       | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Organizzazione servizi di ristorazione              | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tipologie di servizio banqueting                    | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di servizio base ed avanzate               | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Cicli di lavoro del processo ristorativo            | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile                                | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Comunicazione empatica                              | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di comunicazione                           | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12  |

**CS 172 – ED 263 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici – Sede Formativa di Pollina (Pa)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo  | Ore |
|--------------------------|-----------|---|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di mise en place dei tavoli                 | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di allestimento della sala ristorante       | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Organizzazione servizi di ristorazione              | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tipologie di servizio banqueting                    | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di servizio base ed avanzate               | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Cicli di lavoro del processo ristorativo            | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile                                | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Comunicazione empatica                              | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di comunicazione                           | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12  |

**CS 172 – ED 264 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici – Sede Formativa di Pollina (Pa)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo  | Ore |
|--------------------------|-----------|---|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di mise en place dei tavoli                 | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di allestimento della sala ristorante       | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Organizzazione servizi di ristorazione              | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tipologie di servizio banqueting                    | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di servizio base ed avanzate               | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Cicli di lavoro del processo ristorativo            | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile                                | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Comunicazione empatica                              | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di comunicazione                           | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12  |

**CS 172 – ED 265 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici – Sede Formativa di Brucoli (Sr)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo  | Ore |
|--------------------------|-----------|---|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di mise en place dei tavoli                 | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di allestimento della sala ristorante       | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Organizzazione servizi di ristorazione              | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tipologie di servizio banqueting                    | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di servizio base ed avanzate               | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Cicli di lavoro del processo ristorativo            | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile                                | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Comunicazione empatica                              | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di comunicazione                           | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12  |

**CS 172 – ED 266 Esperto dei cicli di servizio ai tavoli ed in sala nei villaggi turistici – Sede Formativa di Brucoli (Sr)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo  | Ore |
|--------------------------|-----------|---|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di mise en place dei tavoli                 | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Criteri di allestimento della sala ristorante       | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Organizzazione servizi di ristorazione              | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tipologie di servizio banqueting                    | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di servizio base ed avanzate               | 16  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Cicli di lavoro del processo ristorativo            | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di culinaria, di enologia e di gastronomia | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile                                | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Comunicazione empatica                              | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecniche di comunicazione                           | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro              | 12  |

**CS 222 – ED 349 Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici – Sede Formativa di Sciacca (Ag)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo   | Ore |
|--------------------------|-----------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | L'arte della cucina, l'ambiente, le attrezzature, la brigata         | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo                  | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Metodologie di controllo dei prodotti alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Modalità di conservazione dei cibi                                   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di dietologia   | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di gastronomia  | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecnologie per la preparazione dei cibi                              | 20  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Ricette della cultura gastronomica locale, italiana e internazionale | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni su allergeni e celiachia                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni sulle principali intolleranze alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality  | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                               | 12  |

**CS 222 – ED 350 Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici – Sede Formativa di Sciacca (Ag)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo   | Ore |
|--------------------------|-----------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | L'arte della cucina, l'ambiente, le attrezzature, la brigata         | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo                  | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Metodologie di controllo dei prodotti alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Modalità di conservazione dei cibi                                   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di dietologia   | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di gastronomia  | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecnologie per la preparazione dei cibi                              | 20  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Ricette della cultura gastronomica locale, italiana e internazionale | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni su allergeni e celiachia                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni sulle principali intolleranze alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality  | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                               | 12  |

**CS 222 – ED 351 Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici – Sede Formativa di Sciacca (Ag)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo   | Ore |
|--------------------------|-----------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | L'arte della cucina, l'ambiente, le attrezzature, la brigata         | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo                  | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Metodologie di controllo dei prodotti alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Modalità di conservazione dei cibi                                   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di dietologia   | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di gastronomia  | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecnologie per la preparazione dei cibi                              | 20  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Ricette della cultura gastronomica locale, italiana e internazionale | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni su allergeni e celiachia                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni sulle principali intolleranze alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality  | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                               | 12  |

**CS 222 – ED 352 Sous-chef 2.0: esperto nei processi di preparazione pasti nei villaggi turistici – Sede Formativa di Sciacca (Ag)**

| Candidatura              | Ruolo     | Modulo   | Ore |
|--------------------------|-----------|--|-----|
| <input type="checkbox"/> | Formatore | L'arte della cucina, l'ambiente, le attrezzature, la brigata         | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo                  | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Metodologie di controllo dei prodotti alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Modalità di conservazione dei cibi                                   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di dietologia   | 8   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Elementi di gastronomia  | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Tecnologie per la preparazione dei cibi                              | 20  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Ricette della cultura gastronomica locale, italiana e internazionale | 12  |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni su allergeni e celiachia                                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Nozioni sulle principali intolleranze alimentari                     | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Sviluppo sostenibile   | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Gender equality  | 4   |
| <input type="checkbox"/> | Formatore | Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro                               | 12  |

A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii.

**DICHIARA**

**"I INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO"**

- Di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Di godere dei diritti civili e politici;
- Di non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da in impiego presso Pubblica Amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Di essere in possesso del seguente titolo di studio \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_pertinente ai moduli oggetto della candidatura;
- Di possedere comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con i ruoli ed i moduli oggetto della candidatura;
- Di trovarsi nel seguente stato di occupazionale: \_\_\_\_\_;
- essere in possesso della Certificazione Verde COVID-19 (**green pass**) ai sensi della normativa vigente;
- essere disponibile ad assumere l'incarico per il quale presenta la candidature, rispetto la programmazione delle corsualità previste nel periodo compreso tra il 07/03/2022 e il 25/03/2022
- Di avere preso visione dell'avviso relativo alla selezione di cui in oggetto e di essere a conoscenza dei requisiti richiesti per partecipare alla selezione;
- Di possedere i requisiti di cui al sopracitato Avviso;

**DICHIARA altresì**

Ai sensi dell'art. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegati sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.

**Recapiti**

Indirizzo via/piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_)

Telefono \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

si impegna a comunicare tempestivamente le variazioni che dovessero intervenire successivamente a quanto dichiarato nella presente domanda

Si allega alla presente:

- Copia firmata di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Curriculum vitae in formato europeo, firmato in originale;
- **Allegato B** - Autocertificazione attestante gli anni di esperienza professionale e gli anni di esperienza didattica coerenti con le attività proposte e autocertificazione attestante la provenienza dal mondo delle professioni/imprese
- **Allegato C** - Dichiarazione di autovalutazione dei titoli per il reclutamento di personale esterno, compilata e sottoscritta;
- Ulteriore documentazione: \_\_\_\_\_;

Luogo e Data \_\_\_\_\_

**Firma Leggibile**  
(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del Regolamento UE 679/2016, il/la sottoscritto/a autorizza il trattamento dei propri dati personali per i fini connessi allo svolgimento delle procedure di selezione de quibus.

**Firma Leggibile**

**Allegato B / Formatore**

## RIAPERTURA DEL BANDO PER LA SELEZIONE PUBBLICA DI PERSONALE ESTERNO - **FORMATORE**

### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' (D.P.R. 445/2000)

Il/La sottoscritto/a

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ Prov. ( ) il \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_

e residente in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

In riferimento alla propria domanda di partecipazione alla riapertura del bando di reclutamento di personale esterno nell'ambito l'Avviso pubblico n. 33/2019 "formazione per la creazione di nuova occupazione" Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014-2020, emesso dall'Ente **ERGON Ambiente e Lavoro srl**, sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

### DICHIARA

- di possedere comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con i ruoli ed i moduli oggetto della candidatura;
- di essere in possesso dei seguenti requisiti auto valutati seconda la seguente tabella:
- Di provenire dal mondo delle professioni/imprese, settore: \_\_\_\_\_.

|  | Indicare l'esperienza in anni |
|--|-------------------------------|
| Esperienza didattica coerente con le attività proposte     |                               |
| Esperienza professionale coerente con le attività proposte |                               |

Luogo e data .....

Firma

.....

**ALLEGATO C / Formatore**

**RIAPERTURA DEL BANDO PER LA SELEZIONE PUBBLICA DI  
PERSONALE ESTERNO - FORMATORE**

**SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE  
DEI TITOLI POSSEDUTI PER IL RECLUTAMENTO  
DI PERSONALE ESTERNO - FORMATORE**

Il/La Sottoscritto/a Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

In riferimento alla propria domanda di partecipazione alla riapertura del bando di reclutamento di personale esterno nell'ambito l'Avviso pubblico n. 33/2019 "*formazione per la creazione di nuova occupazione*" Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014-2020, emesso dall'Ente **ERGON Ambiente e Lavoro srl** sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

**DICHIARA**

di possedere i titoli e le esperienze professionali riportate nella tabella sottostante.

Firma Leggibile

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)



**TABELLA DI AUTOVALUTAZIONE DEI TITOLI POSSEDUTI**  
**PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE ESTERNO - FORMATORE**

| <b>TITOLI</b>   | <b>PUNTEGGIO</b>  | <b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO DAL CANDIDATO</b> | <b>PUNTEGGIO ASSEGANTO AL CANDIDATO<br/>(parte riservata all'Ente)</b> |
|---|---|---|--|
| <b>Titolo di studio (*)</b><br>(*) N.B. – I punteggi attribuiti ai titoli di studio non sono cumulabili; indicare solo il titolo di studio più alto   | Diploma =<br>15 punti   |   |  |
|   | Laurea triennale =<br>20 punti  |   |  |
|   | Laurea specialistica =<br>25 punti  |   |  |
| <b>Titoli aggiuntivi specifici:</b><br>abilitazione e/o specializzazione e/o corso di formazione coerente con la tipologia della disciplina d'insegnamento (Master, Dottorati, Pubblicazioni) | 1 punto per titolo fino a un max di 5 punti   |   |  |
| <b>Esperienza didattica</b> coerente con l'attività proposta<br>Da 0 a <5 anni (Fascia C)<br>Da >=5 a <10 anni (Fascia B)<br>Da >=10 anni (Fascia A)  | 1 punto per ogni anno di esperienza nell'incarico di docenza fino ad un max di 10 punti |   |  |
| <b>Esperienza professionale</b> coerente con l'attività proposta<br>Da 0 a <5 anni (Fascia C)<br>Da >=5 a <10 anni (Fascia B)<br>Da >=10 anni (Fascia A)                                      | 1 punto per ogni anno di esperienza nell'incarico di docenza fino ad un max di 10 punti |   |  |
| <b>Eventuale colloquio</b>  | Da 0 a 50 punti   |   |  |
| <b>TOTALE PUNTEGGI</b>  |   |   |  |

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

## RIAPERTURA DEL BANDO PER LA SELEZIONE PUBBLICA DI PERSONALE ESTERNO - **TUTOR**

### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA' (D.P.R. 445/2000)

Il/La sottoscritto/a

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Nato/a a \_\_\_\_\_ Prov. (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_ Codice fiscale \_\_\_\_\_

e residente in \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

In riferimento alla propria domanda di partecipazione alla riapertura del bando di reclutamento di personale esterno nell'ambito l'Avviso pubblico n. 33/2019 "formazione per la creazione di nuova occupazione" Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014-2020, emesso dall'Ente **ERGON Ambiente e Lavoro srl**, sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

### DICHIARA

- di possedere comprovata esperienza professionale in contesti coerenti con il ruolo oggetto della candidatura;
- di essere in possesso dei seguenti requisiti auto valutati seconda la seguente tabella:

|                                   | Indicare l'esperienza in anni |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| Esperienza professionale di TUTOR |                               |

Luogo e data .....

Firma

.....

**ALLEGATO C / Tutor**

**RIAPERTURA DEL BANDO PER LA SELEZIONE PUBBLICA DI  
PERSONALE ESTERNO - TUTOR**

**SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE  
DEI TITOLI POSSEDUTI PER IL RECLUTAMENTO  
DI PERSONALE ESTERNO - TUTOR**

Il/La Sottoscritto/a Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
Codice Fiscale \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

In riferimento alla propria domanda di partecipazione alla riapertura del bando di reclutamento di personale esterno nell'ambito l'Avviso pubblico n. 33/2019 "*formazione per la creazione di nuova occupazione*" Programma Operativo della Regione Siciliana – Fondo Sociale Europeo 2014-2020, emesso dall'Ente **ERGON Ambiente e Lavoro srl** sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R., per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

**DICHIARA**

di possedere i titoli e le esperienze professionali riportate nella tabella sottostante.

Firma Leggibile

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

**TABELLA DI AUTOVALUTAZIONE DEI TITOLI POSSEDUTI  
PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE ESTERNO - TUTOR**

| <b>TITOLI</b>   | <b>PUNTEGGIO</b>   | <b>PUNTEGGIO<br/>ATTRIBUITO<br/>DAL CANDIDATO</b> | <b>PUNTEGGIO<br/>ASSEGANTO AL<br/>CANDIDATO<br/><br/>(parte riservata<br/>all'Ente)</b> |
|---|--|---|---|
| <b>Titolo di studio (*)</b><br><br>(* N.B. – I punteggi attribuiti ai titoli di studio non sono cumulabili; indicare solo il titolo di studio più alto)   | Diploma =<br>15 punti  |   |   |
|   | Laurea triennale =<br>25 punti   |   |   |
|   | Laurea specialistica =<br>35 punti   |   |   |
| <b>Titoli aggiuntivi specifici:</b><br>abilitazione e/o specializzazione<br>e/o corso di formazione coerente<br>con la tipologia della mansione<br>di Tutor<br>(Master, Dottorati, Pubblicazioni) | 1 punto per titolo fino a un<br>max di 5 punti   |   |   |
| <b>Esperienza professionale</b><br>coerente con l'attività di Tutor<br>Da 0 a <5 anni (Fascia C)<br>Da >=5 a <10 anni (Fascia B)<br>Da >=10 anni (Fascia A)                                       | 1 punto per ogni anno di<br>esperienza nell'incarico di<br>docenza fino ad un max di<br>10 punti |   |   |
| <b>Eventuale colloquio</b>  | Da 0 a 50 punti  |   |   |
| <b>TOTALE PUNTEGGI</b>  |  |   |   |

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

