

ALLEGATO 1 - MODELLO DI CANDIDATURA

Spett.le,
AEFFE SRL Aggiornamento Formazione Consulenza
Via Isidoro La Lumia, 7
90139 Palermo
PEC: aeffe@aeffeconsulting.it

Oggetto: Domanda di partecipazione alla procedura di selezione per l'affidamento dell'incarico di Personale Docente Esterno - Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026).

Il/La _____ sottoscritto/a, _____ nato/a _____ a _____ (____) il _____, C.F.: _____, residente in _____, Via/Piazza _____ n. _____ Tel./Cell. _____, E-Mail _____, PEC _____;

CHIEDE

di partecipare alla procedura di selezione per l'affidamento dell'incarico di Formatore (Profilo Professionale 3.1 Formatore). A tal fine, **si rinvia alle tabelle sottostanti**, predisposte per ciascun corso e per ogni modulo di riferimento, nelle quali il/la candidato/a **indicherà con una "X" il modulo relativo alla sede e al corso prescelto**:

1

Addetto installazione impianti idrosanitari - EQF 2			
Modulo formativo	Conoscenze essenziali associate	Ore Aula	Indicare con X
Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	Componenti idrosanitari	40	
	Tipo di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	40	
Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	Lavorazioni per il collegamento di tubi	230	
Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	30	
	Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	20	
	Interpretazione dei documenti costruttivi	27	
	Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	33	
Moduli aggiuntivi Trasversali	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	
Sedi Corsuali			Indicare con X
Casa Circondariale "Antonio Lorusso" Palermo Pagliarelli - Piazza Pietro Cerulli, 1 - 90129 Palermo (PA)			☐
Casa Circondariale di Caltagirone - Contrada Noce San Nicola le Canne, snc - 95041 Caltagirone (CT)			☐

Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei - EQF 2			
Modulo formativo	Conoscenze essenziali associate	Ore Aula	Indicare con X
Realizzare lavorazioni in muratura per costruzioni edili, sulla base di indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	Disegno tecnico	20	
	Tracciamenti e strumenti di misura	20	
	Tecnologie dei materiali	20	
	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	
	Tipologie di lavorazione in muratura	20	
	Macchine e attrezzature	10	
Realizzare lavorazioni di intonacatura per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	
	Tecnologie dei materiali	20	
	Tipologie di malte	20	
	Strumenti di misura e tracciamento	20	
	Tecniche di arriccio	20	
	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	40	
	Verifica dell'orizzontalità/verticalità	10	
Eseguire opere di posa materiali lapidei, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Macchine e attrezzature	10	
	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	
	Tipologie di malte e loro preparazione	40	
	Strumenti e metodi di livellazione e tracciamento	20	
	I materiali lapidei	30	
	Procedure di taglio e modellazione dei lapidei	30	
	Tecniche di posa e finitura	30	
Moduli aggiuntivi Trasversali	Difetti e contestazioni di posa	10	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione informatica	12	
Lingua straniera		30	
Sedi Corsuali		Indicare con X	
Casa Circondariale "Antonio Lorusso" Palermo Pagliarelli - Piazza Pietro Cerulli, 1 - 90129 Palermo (PA)		☐	
Casa Circondariale di Caltanissetta - Via Messina, 94 - 93100 Caltanissetta (CL)		☐	

2

Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) - EQF 3			
Modulo formativo	Conoscenze essenziali associate	Ore Aula	Indicare con X
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti,	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	8	
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	8	
	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	8	
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	10	
	Intolleranze alimentari e allergeni	12	
	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	12	
	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	12	
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	10	
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	10	
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	10	
	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	10	
	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	10	

	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	10	
	Normative di igiene e sicurezza alimentare	5	
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	10	
	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	10	
	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	10	
	Metodi di pulizia e sanificazione	10	
	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	10	
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	10	
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	20	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	20	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	20	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10	
Approntare gli ingredienti ed eseguire le preparazioni di processo	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	15	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	16	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	12	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	12	
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	20	
	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	20	
	Tecniche di informamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	12	
	Tecniche e metodi di impiattamento	12	
	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	15	
	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	21	
<i>Moduli aggiuntivi Trasversali</i>	<i>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</i>	12	
	<i>Alfabetizzazione informatica</i>	12	
	<i>Lingua straniera</i>	30	
Sede corsuale			
Casa Circondariale "Antonio Lorusso" Palermo Pagliarelli - Piazza Pietro Cerulli, 1 - 90129 Palermo (PA)			

Addetto impianti elettrici civili - EQF 2			
Modulo formativo	Conoscenze essenziali associate	Ore Aula	Indicare con X
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	10	
	Principali terminologie tecniche di settore	10	
	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	10	
	Simbologia impianti elettrici	10	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	10	

	Tecniche di pianificazione	10	
	Tipologie di impianti elettrici	10	
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	20	
	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	20	
	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	40	
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Caratteristiche dei conduttori elettrici	20	
	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	20	
	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	20	
	Modalità di cablaggio	20	
	Schemi elettrici	30	
	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	20	
	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	30	
<i>Moduli aggiuntivi Trasversali</i>	Tipologie di isolamento	30	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	
Sede corsuale		Indicare con X	
Casa Circondariale "Antonio Lorusso" Palermo Pagliarelli - Piazza Pietro Cerulli, 1 - 90129 Palermo (PA)		☐	
Casa Circondariale di Caltagirone - Contrada Noce San Nicola le Canne, snc - 95041 Caltagirone (CT)		☐	

Il/La sottoscritto/a, consapevole delle sanzioni penali in caso di dichiarazioni mendaci, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del DPR 445 del 28 dicembre 2000;

4

DICHIARA

sotto la propria responsabilità di:

- ☐ essere in possesso dei requisiti generali e speciali di partecipazione richiesti;
- ☐ di essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- ☐ di essere iscritto alle liste elettorali del Comune di _____;
- ☐ di godere dei diritti politici;
- ☐ di NON aver 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 della Formazione Professionale;
- ☐ di essere iscritto al SARF nella qualità di operatore dell'Albo Regionale e di appartenere alla fascia _____;
- ☐ di essere iscritto al SARF nella qualità di operatore dell'Elenco e di appartenere alla fascia _____;
- ☐ di possedere n. _____ anni di esperienza professionale coerente con i moduli prescelti;
- ☐ di possedere n. _____ anni di esperienza didattica coerente con i moduli prescelti;
- ☐ di aver preso visione del bando di selezione, di essere a conoscenza e di accettare quindi tutte le prescrizioni e condizioni in esso previste, compresa l'informativa sul trattamento dei dati personali.

Luogo e data: _____

FIRMA
