



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



## **Avviso n. 2/2018**

**Programma operativo FSE 2014 -2020 Regione Siciliana**

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER SELEZIONARE FORMATORI - DOCENTI  
CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER "COLLABORATORE DI CUCINA"**

**PROGETTO CS 4068-ED 7401**

**Sede corsuale Via del Carrubo snc - 97019 Vittoria (RG).**

L'ente Aletheia srl con sede legale a Vittoria (RG) Via del Carrubo snc - Accreditato con D.D.G. n. 78 del 20/01/2017 CIR AB2695 presso la Regione Siciliana a svolgere percorsi di Istruzione e Formazione professionale

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

VISTO il D.D.G. N. 966 del 19/03/2013 che regolamenta la valutazione dell'esperienza professionale e didattica dei formatori, nelle sezioni ancora vigenti;

VISTO il D.D.G. n. 4228 del 01/08/2014 e s.m.i. di aggiornamento dell'Albo regionale del personale docente e non docente;

VISTO il D.D.G. n. 915 del 26/03/2018 con in quale è stato approvato l'Avviso pubblico n. 2/2018 per la costituzione del catalogo regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia;

VISTO il Vademecum per l'attuazione del Programma operativo della Regione Siciliana FSE 2014 - 2020;

VISTE le previsioni dell'art. 12 dell'Avviso in questione, "obblighi dei beneficiari", in particolare le lettere:

- i) Applicare nei confronti del personale dipendente il contratto collettivo nazionale del settore di riferimento;
- l) pubblicizzare attraverso procedure di trasparenza e chiarezza, le modalità di selezione di eventuale personale esterno da impiegare nelle attività previste dall'Avviso, con puntuale specifica dei ruoli e dei compiti da svolgere;



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



o) assicurare l'utilizzo di personale adeguato in sede di presentazione della proposta, nel rispetto di quanto previsto dal Vademecum e dall'avviso;

p) selezionare l'eventuale personale dipendente aggiuntivo a quello contrattualizzato ai sensi del vigente CCNL, di cui si dispone in organico alla data di pubblicazione del presente Avviso, prioritariamente dall'albo dei formatori di cui alla legge regionale n.24/1976, nel rispetto dell'art. 14 del D.P.R. n. 25/2015.

La possibilità di individuare l'eventuale personale al di fuori del citato albo, in caso di assenza di specifiche professionalità, dovrà essere motivata e comunque oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione.

VISTO il D.D.G n. 2243 del 30/05/2018 adozione del Catalogo regionale dell'offerta formativa a valere sull'Avviso Pubblico 2/2018;

VISTO il D.D.G. n. 2387 del 05/06/2018 approvazione del Bando di selezione allievi partecipanti al Catalogo regionale dell'offerta formativa a valere sull'Avviso Pubblico 2/2018;

VISTO il D.D.G. n. 2425 del 06/06/2018 proroga dei termini previsti dall'art.3 del D.D.G. n. 2387 del 05/06/2018

VISTO il D.D.G. n. 3270 del 23/07/2018 Aggiornamento albo regionale formatori

Visto il D.D.G n. 3271 del 23/07/2018 Elenco di cui all' art. 5 L. R. 10/2018

SI EMANA

La presente **manifestazione di interesse per individuare formatori - DOCENTI con esperienza didattica e/o professionale, da impegnare per l'Avviso pubblico 2/2018 - per la costituzione del catalogo regionale dell'offerta formativa e per la realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia**; titolo percorso **"CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER "COLLABORATORE DI CUCINA" PROGETTO CS 4068-ED 7401** Sede corsuale **Via del Carrubo snc - 97019 Vittoria (RG).**

I formatori ricercati dovranno possedere idoneo titolo di studio e comprovata esperienza professionale e/o didattica così come riportato nella tabella allegata.

**Nello specifico i moduli formativi oggetto di docenza per il suddetto percorso sono:**

MODULO FORMATIVO	N. ORE	TITOLO ACCESSO	FASCIA DI APPARTENENZA	INCARICO
CONOSCENZA E MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE	16	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	C	TD -V LIVELLO C.P – 30,00€/h
PIANIFICAZIONE DELLE FASI DI LAVORO	20	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	C	TD -V LIVELLO C.P – 30,00€/h
TECNICHE DI COMUNICAZIONE ORGANIZZATIVA	20	Laurea in Scienze della comunicazione o certificata esperienza nel settore	B	TD -V LIVELLO C.P – 40,00€/h
CONOSCENZA DELLE MATERIE PRIME	22	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie , Scienza e Tecnologie Alimentari, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	B	TD -V LIVELLO C.P – 35,00€/h
CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	16	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie , Scienza e Tecnologie Alimentari, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	B	TD -V LIVELLO C.P – 35,00€/h
GESTIONE DEL MAGAZZINO	12	Laurea in Economia o titoli equipollenti. Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero.	C	TD -V LIVELLO C.P – 30,00€/h
VISUAL MERCHANDISING	12	Laurea in Economia e marketing o titoli equipollenti	C	TD -V LIVELLO C.P – 30,00€/h
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI	16	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie , Scienza e Tecnologie Alimentari, diploma alberghiero o certificata	A	TD -V LIVELLO C.P –40,00€/h

		esperienza nel settore		
ELEMENTI DI GASTRONOMIA	20	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	TD -V LIVELLO C.P -45,00€/h
IL MENU' E LA GESTIONE DEI COSTI	24	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	B	TD -V LIVELLO C.P -35,00€/h
TECNICHE DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI CIBI	20	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	TD -V LIVELLO C.P -45,00€/h
TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI	24	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	B	TD -V LIVELLO C.P -35,00€/h
LA CUCINA INTERNAZIONALE	16	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	A	TD -V LIVELLO C.P -45,00€/h
PRINCIPI DI ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO	26	Diploma di tecnico dei servizi ristorativi, diploma alberghiero o certificata esperienza nel settore	B	TD -V LIVELLO C.P -40,00€/h
LE INTOLLERANZE ALIMENTARI E GLI ALLERGENI	18	Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie , Scienza e Tecnologie Alimentari	C	TD -V LIVELLO C.P -30,00€/h
ELEMENTI DI DIETETICA RELATIVI A PRINCIPI NUTRITIVI E MALATTIE METABOLICHE	18	Laurea in Dietistica o equipollenti	B	TD -V LIVELLO C.P -40,00€/h
IGIENE E SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO	12	Laurea in ingegneria, diploma e certificata esperienza nel settore	A	TD -V LIVELLO C.P -40,00€/h
ALFABETIZZAZIONE INFORMATICA	32	Laurea in informatica, diploma e certificata esperienza nel settore	A	TD -V LIVELLO C.P -40,00€/h
LINGUA STRANIERA - INGLESE LIVELLO BASE	32	Laurea in Lingue o equipollenti o madrelingua	A	TD -V LIVELLO C.P -35,00€/h



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



L'ente Aletheia srl si impegna a garantire l'adeguatezza del personale docente in relazione alle materie oggetto di formazione, pertanto i formatori dovranno dimostrare competenze professionali coerenti con le materie oggetto di formazione. Ai formatori verrà richiesto di autocertificare che i moduli ai quali si candidano sono coerenti con le qualifiche e le competenze possedute e certificabili.

L'ente Aletheia srl si impegna altresì ad osservare gli obblighi di ricorrere **prioritariamente** al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla legge regionale n.24/1976 e a dare massima pubblicizzazione attraverso procedure di trasparenza e di chiarezza alle attività di individuazione del personale esterno da impiegare.

Infine in un'ottica di non discriminazione e pari opportunità Aletheia srl si fa promotrice della più ampia partecipazione della componente femminile, assicurando il più ampio coinvolgimento delle donne nelle attività finanziate.

#### **Art .1 Requisiti generali di accesso alla selezione**

- Essere cittadino italiano o di uno stato facente parte l'UE;
- Essere iscritto nelle liste elettorali di un comune dello stato di appartenenza o provenienza;
- Godere dei diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo, destituito o dispensato da un impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento;
- Di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art. 127 I comma lett. d) nelle posizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato approvato con D.P.R. n. 3 del 10/01/1957;
- Di aver preso visione della manifestazione e dell'informativa sul trattamento dei dati personali, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo.



## Art.2 Requisiti specifici di accesso alla selezione

- Dichiarazione di appartenenza all'albo dei formatori di cui all'art. 14 L.R. n. 24/1976 o all'elenco di cui all'art. 5 della L.R. n. 10/2018.
- Titolo di studio e/o titoli formativi pertinenti ai moduli oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- Comprovata esperienza didattica e/o professionale in contesti coerenti con le attività ed i moduli oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto dal Vademecum per l'attuazione del Programma operativo della Regione Siciliana FSE 2014 – 2020 nella tabella A al paragrafo 7.2.2.

## Art.3 Modalità di presentazione delle candidature

I soggetti interessati alla selezione dovranno far pervenire la domanda di candidatura (**Allegato A**) corredata dalla seguente documentazione:

- Curriculum vitae in formato europeo con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali firmato in ogni pagina;
- Fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità sottoscritto;
- Fotocopia del codice fiscale;
- Fotocopia del titolo di studio o autocertificazione, come da format allegato (**Allegato B**);
- Scheda di autovalutazione con indicazione del punteggio finale ottenuto (**Allegato C**);
- Autocertificazione esperienza didattica e professionale (**Allegato D**);
- Altri documenti che il candidato ritenga utili per la valutazione.

La candidatura, dovrà pervenire brevi manu presso gli uffici di Aletheia srl in Via del Carrubo snc – Vittoria (RG) dalle 09.30 alle 12.30 dal lunedì al venerdì o tramite pec (non saranno accettate candidature tramite mail non certificate) all'indirizzo [aletheia.srl@legalmail.it](mailto:aletheia.srl@legalmail.it) **entro il 03/08/2018 alle ore 14.00.**



La pec o il plico debitamente sigillato dovrà contenere nell'oggetto la dicitura: "Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ Corso \_\_\_\_\_ Sede \_\_\_\_\_".

**Fa fede la data apposta nella ricevuta di consegna emessa dell'Ente per la consegna brevi manu o la ricevuta di consegna della pec.**

Le dichiarazioni contenute nella candidatura e nel curriculum andranno rese ai sensi del D.P.R. 445/2000. Il curriculum dovrà contenere l'assenso al trattamento dei dati.

La mancata osservanza delle indicazioni fornite nel presente bando costituisce motivo di **esclusione** dalla selezione. Le istanze pervenute **oltre il termine fissato e quelle incomplete non verranno prese in considerazione.**

#### **Art. 4 Modalità di individuazione**

Come previsto dall'art. 13 della LR 24/76, l'ente procederà al conferimento dell'incarico mediante chiamata diretta tra coloro i quali aderiranno alla manifestazione di interesse, dando **priorità a coloro i quali risultano iscritti all'albo di cui all'art. 14 L.R. n. 24/1976.** Qualora non fosse possibile reperire i profili come sopra descritto i candidati saranno individuati a chiamata diretta tra coloro i quali aderiranno alla manifestazione di interesse che risultano iscritti **all'elenco** di cui al D.D.G. n. 3271 del 23/07/2018.

Se le precedenti procedure non porteranno all'individuazione di un profilo idoneo, i candidati saranno selezionati da un'apposita Commissione che attribuirà un punteggio espresso in cinquantiesimi sulla base della valutazione del curriculum finalizzato a valutare in modo più approfondito i seguenti aspetti: esperienze didattiche e professionali, attitudini e disponibilità al lavoro di gruppo.

Non sono ammesse successive integrazioni alla documentazione presentata, se non espressamente richieste dall'Ente. L'Ente si riserva la facoltà di esperire gli accertamenti diretti e indiretti ritenuti opportuni in ordine ai contenuti delle istanze presentate e di richiedere, a completamento dell'istruttoria, eventuale ulteriore documentazione.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

		<b>VOTAZIONE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>MAX</b>
<b>Titolo di accesso per il reclutamento della figura professionale</b>	Laurea (vecchio ordinamento, magistrale, specialistica e triennale)	110 e lode	15 punti	15 punti
		101-110	10 punti	
		Fino a 100	8 punti	
	Diploma	60/60; 100/100	6 punti	
		da 49/60 a 59/60; da 81/100 a 99/100	5 punti	
		fino a 48/60; fino a 80/100	3 punti	
<b>Altri titoli</b>	Titoli di abilitazione specifici, titoli accademici, titoli post-diploma, attestati professionali	1 punto per ogni titolo	5 punti	5 punti
<b>Esperienza didattica e professionale (almeno 5 o 10 anni in riferimento ai requisiti richiesti per ciascuna figura professionale)</b>	Esperienza didattica e professionale coerente con l'ambito disciplinare di candidatura	2 punti per ogni anno	20 punti	20 punti
	Esperienza didattica e/o professionale NON coerente con l'ambito disciplinare di candidatura	1 punto per ogni anno	10 punti	10 punti



## **Art. 5 Attribuzione dell'incarico e stipula del contratto**

Al termine delle operazioni di selezione la Commissione procederà a dare pubblicità dell'esito della selezione sul sito dell'Ente ([www.promotergroup.eu](http://www.promotergroup.eu)) e presso la sede in Via Del Carrubo Snc Vittoria (RG).

L'ente si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura pienamente corrispondente alle esigenze progettuali.

Ai candidati selezionati sarà proposta la sottoscrizione di un contratto di lavoro a tempo determinato nel rispetto della normativa vigente e secondo il CCNL della formazione professionale o un contratto di collaborazione professionale.

L'ente si riserva di non affidare l'incarico anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica o decisa di far ricoprire l'incarico a personale interno dell'ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi prefissati nel progetto.

Il presente bando, con relativi allegati, è pubblicato attraverso la pubblicazione sul sito dell'Ente ([www.promotergroup.eu](http://www.promotergroup.eu)) e sul sito istituzionale <https://catalogo.siciliafse1420.it/annunci>  
Eventuali ricorsi alle graduatorie potranno essere presentati entro 2 giorni dalla pubblicazione degli esiti della selezione nei modi e secondo la tempistica prevista dalla normativa vigente.

## **Art. 6 Informativa Privacy**

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679) i dati personali dei candidati saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione del progetto.

## **Art. 7 Controlli**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e controllo del Dipartimento Regionale dell'istruzione e formazione professionale – Ufficio Monitoraggio e controllo – Regione Siciliana.



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
 PROGRAMMA OPERATIVO



**Allegato A Avviso n. 2/2018**

Programma operativo FSE 2014 -2020 Regione Siciliana

CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER "COLLABORATORE DI CUCINA"

PROGETTO CS 4068-ED 7401

Sede corsuale Via del Carrubo snc – 97019 Vittoria (RG).

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
 \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_ residente a  
 \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_ in possesso del  
 titolo di studio \_\_\_\_\_ indirizzo di posta elettronica  
 \_\_\_\_\_ tel \_\_\_\_\_ cell  
 \_\_\_\_\_

Chiede

Di accedere alla selezione del personale formatore per i seguenti moduli:

Modulo	Ore

**DICHIARA**

Che i contenuti del curriculum e i titoli elencati sono veritieri e di questi è , eventualmente, disponibile ad esibirne gli originali;



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



Allega:

- Curriculum vitae in formato europeo con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali firmato in ogni pagina;
- Fotocopia del documento di riconoscimento in corso di validità sottoscritto;
- Fotocopia del codice fiscale;
- Fotocopia del titolo di studio o autocertificazione, come da format allegato **(Allegato B)**;
- Scheda di autovalutazione con indicazione del punteggio finale ottenuto **(Allegato C)**;
- Dichiarazione docenti sull'esperienza professionale e didattica **(Allegato D)**;
- Altri documenti che il candidato ritenga utili per la valutazione.

Autorizzo espressamente l'utilizzo dei miei dati personali.

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

Firma \_\_\_\_\_



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
PROGRAMMA OPERATIVO



## **Allegato B Avviso n. 2/2018**

*Programma operativo FSE 2014 -2020 Regione Siciliana*

*CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER "COLLABORATORE DI CUCINA"*

*PROGETTO CS 4068-ED 7401*

*Sede corsuale Via del Carrubo snc – 97019 Vittoria (RG).*

### **AUTOCERTIFICAZIONE DEL TITOLO DI STUDIO**

(art. 46 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_ residente a  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ indirizzo

Avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28//12/2000 e s.m.i., in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

#### **DICHIARA**

Di essere in possesso del seguente titolo di  
studio \_\_\_\_\_ conseguito presso  
\_\_\_\_\_ nell'anno \_\_\_\_\_ con votazione  
\_\_\_\_\_

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

Firma \_\_\_\_\_



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
 PROGRAMMA OPERATIVO



**Allegato C Avviso n. 2/2018**

Programma operativo FSE 2014 -2020 Regione Siciliana

CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER "COLLABORATORE DI CUCINA"

PROGETTO CS 4068-ED 7401

Sede corsuale Via del Carrubo snc – 97019 Vittoria (RG).

**SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il  
 \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ CF \_\_\_\_\_ residente a  
 \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ indirizzo \_\_\_\_\_

Avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28//12/2000 e s.m.i., in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

**DICHIARA**

- Di essere iscritto all'albo regionale dei formatori di cui al D.D.G. 5586 del 23/0/2016 e s.m.i.
  - Si
  - NO
- Di essere iscritto all'elenco di cui al D.D.G. n. 3271 del 23/07/2018
  - Si
  - NO
- Di essere in possesso del seguente punteggio :

		VOTAZIONE	PUNTEGGIO	MAX
<b>Titolo di accesso per il reclutamento della figura</b>	Laurea (vecchio ordinamento, magistrale, specialistica e triennale)	110 e lode	15 punti	
		101-110	10 punti	
		Fino a 100	8 punti	

<b>professionale</b>	Diploma	60/60; 100/100	6 punti	
		da 49/60 a 59/60; da 81/100 a 99/100	5 punti	
		fino a 48/60; fino a 80/100	3 punti	
<b>Altri titoli</b>	Titoli di abilitazione specifici, titoli accademici, titoli post-diploma, attestati professionali	1 punto per ogni titolo	5 punti	
<b>Esperienza didattica e professionale (almeno 5 o 10 anni in riferimento ai requisiti richiesti per ciascuna figura professionale)</b>	Esperienza didattica e professionale coerente con l'ambito disciplinare di candidatura	2 punti per ogni anno	20 punti	
	Esperienza didattica e/o professionale non coerente con l'ambito disciplinare di candidatura	1 punto per ogni anno	10 punti	

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

Firma \_\_\_\_\_



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
 PROGRAMMA OPERATIVO



**Allegato D Avviso n. 2/2018**

Programma operativo FSE 2014 -2020 Regione Siciliana

CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER "COLLABORATORE DI CUCINA"

PROGETTO CS 4068-ED 7401

Sede corsuale Via del Carrubo snc – 97019 Vittoria (RG).

**DICHIARAZIONE DOCENTI SULL'ESPERIENZA PROFESSIONALE E DIDATTICA**

Il/La sottoscritto/a ..... nato/a a ..... (....) il  
 ....., Codice Fiscale ....., in qualità di  
 docente incaricato dei seguenti moduli formativi:

Titolo corso	ID corso	Denominazione modulo (1)

all'interno del Progetto in oggetto gestito dall'Ente Aletheia srl, con Sede Legale in Vittoria (RG) , Via del Carrubo sn. e Sede Corsuale in Vittoria (RG) , Via del Carrubo snc avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

**DICHIARA**

- di possedere **adeguate e certificate competenze** per svolgere le attività formative dei suddetti moduli;
- di aver cumulato alla data di avvio delle attività progettuali prevista/avvenuta il ..... n. .... anni di **esperienza professionale** e quindi di rientrare nella fascia ..... ; le esperienze professionali, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza professionale	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

<sup>1</sup> Inserire tutti i moduli e relativi corsi per i quali il docente è incaricato all'interno del Progetto in oggetto.



FSE FONDO SOCIALE EUROPEO  
**SICILIA 2020**  
 PROGRAMMA OPERATIVO




- di aver cumulato alla data di avvio delle attività progettuali prevista/avvenuta il ..... n. .... anni di **esperienza didattica** e quindi di rientrare nella fascia ..... ; le esperienze didattiche, così come indicate nel Curriculum Vitae allegato alla presente, che contribuiscono a raggiungere il suddetto numero di anni sono le seguenti:

Esperienza didattica	Durata (dal/al)	Durata (in n. mesi)

Si autorizza il trattamento dei dati forniti ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

Data .....

Firma