



**Avviso: POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
“Aggiornamento Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata
realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento
dell’occupabilità in Sicilia – Anno 2026 – Programma POC”**

**BANDO PUBBLICO
PER LA SELEZIONE E IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE**

**ALLEGATO 3
AUTOCERTIFICAZIONE DI COERENZA DELLE COMPETENZE POSSEDUTE**

Il/La Sottoscritto/a _____

Codice Fiscale _____ Nato/a a _____ (____)

il _____, Residente a _____ (____)

in via/piazza _____

telefono _____ mail _____

Avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle pene stabilite per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale, Avendo preso visione del Bando Pubblico indicato in epigrafe;

Avendo presentato la propria candidatura per la posizione di Formatore relativamente ai corsi e ai moduli di seguito specificati (barrare la casella corrispondente ai moduli d'interesse)



Formidea
Società Cooperativa Sociale - Impresa Sociale

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE		
SEDE CORSOUALE: CATANIA		
COMPETENZE-MODULI	CONOSCENZE	CANDIDATURA
1 - COLLABORARE ALLA GESTIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI	- Tecniche di comunicazione - Tecniche di archiviazione - Corrispondenza commerciale - Tecniche di segreteria - Funzionalità del software applicativo d'ufficio	
2 - COLLABORARE ALLA GESTIONE AMMINISTRATIVA	- Elementi di tecnica commerciale - Strumenti di incasso e pagamento - Elementi di organizzazione aziendale	
COMPETENZE TRASVERSALI OBBLIGATORIE	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	

COLLABORATORE DI CUCINA		
SEDE CORSOUALE: CATANIA		
COMPETENZE-MODULI	CONOSCENZE	CANDIDATURA
1 - DEFINIRE E PIANIFICARE LE FASI DELLE OPERAZIONI DA COMPIERE SULLA BASE DELLE ISTRUZIONI RICEVUTE E DEL SISTEMA DI RELAZIONI	- Attrezzature di servizio - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	
2 - SCEGLIERE E PREPARARE LE MATERIE PRIME E I SEMILAVORATI SECONDO GLI STANDARD DI QUALITÀ DEFINITI E NEL RISPETTO DELLE NORME IGIENICO - SANITARIE VIGENTI	- Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina - Utensili per la preparazione dei cibi	
COMPETENZE TRASVERSALI OBBLIGATORIE	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro - Alfabetizzazione informatica - Lingua straniera	



DICHIARA

- Di possedere competenze coerenti rispetto ai relativi ambiti d'insegnamento.
- Di possedere n.anni di esperienza professionale con riguardo all'ambito d'insegnamento per il quale si candida.
- Di possedere n. ____ anni di esperienza didattica con riguardo all'ambito d'insegnamento per il quale si candida.

Luogo e Data

Firma

(ai sensi del D.P.R. 445/2000)