

**Allegato A****DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE INTERNA DEL GRUPPO DI LAVORO e di ESPERTO FORMATORE nell'ambito della realizzazione del percorso formativo per il conferimento del titolo di Maestro Artigiano/Professionale Panificatore.
CODICE CUP C74C24000080003;**

Al Dirigente Scolastico
dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto
Viale dei Colli, 17- 38068 Rovereto (TN)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
_____ (_____) il ___ / ___ / _____ residente a _____
_____ (_____) in via /
piazza _____ n. _____ cap. _____ codice
fiscale _____ titolo di studio _____ tel.
_____ cell. _____ e-mail _____ docente
di _____/personale dell'Istituzione Scolastica in servizio presso
_____ con contratto a tempo:

- Indeterminato
- Determinato fino al ___/___/_____

consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del d.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000

CHIEDE

di partecipare alla selezione per l'attribuzione dei seguenti incarichi:

<input type="checkbox"/>	n. 1 operatore per la gestione degli acquisti e logistica del corso per un massimo di n. 50 ore	Requisiti: docente con comprovata esperienza di gestione di food cost e spese alimentari per enti pubblici e/o privati
<input type="checkbox"/>	n. 1 operatore per la progettazione, organizzazione e supervisione del corso per un massimo di n. 100 ore	Requisiti: docente che abbia maturato esperienza nella gestione diretta di esperti panificatori e incarichi di carattere progettuale e/o organizzativo interni all'istituzione scolastica
<input type="checkbox"/>	n. 1 operatore per la predisposizione del materiale dei corsisti, gestione dei beni e dei materiali acquistati per le esigenze didattiche ed organizzative per un massimo di n. 35 ore	Requisiti: personale ATA con esperienza nella rilegatura, fornitura, preparazione dei materiali utili alla didattica del corso con conoscenza delle strutture laboratoriali che ospitano il percorso;
<input type="checkbox"/>	n. 1 operatore per la gestione della contrattualista degli esperti, prenotazione alloggi e mezzi di trasporto, coordinazione	Requisiti: personale ATA con esperienza nella gestione di contratti, viaggi di istruzione,



	ed inserimento risorse su SAP per un massimo di n. 60 ore	prenotazioni e conoscenza approfondita del programma gestionale SAP.
<input type="checkbox"/>	n. 1 operatore per la supervisione contabile e amministrativa e per la rendicontazione del percorso per un massimo di n. 50 ore	Requisiti: aver ricoperto ruoli in ambito di amministrazione scolastica ed essere in possesso di una laurea in giurisprudenza o economia per la rendicontazione del percorso; conoscenza del gestionale SAP per monitoraggio; esperienza di bilancio scolastico (gestione spese ed entrate).

<input type="checkbox"/>	Modulo "Preparazione e impasto": le materie prime: farina, lievito, acqua e grassi; processi, metodi e tecniche innovative; impianti informatizzati. Per massimo di n. 58 ore complessive	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.
<input type="checkbox"/>	Modulo "Lavorazioni e lievitazioni": processi operativi, spezzatura e formatura; processo della fermalievitazione e fermentazione. Per un massimo di n. 43 ore complessive	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.
<input type="checkbox"/>	Modulo "Cottura, raffreddamento e conservazione": cottura senza glutine, tecniche e tecnologia di cottura e decorazioni tecniche e vienneseria. Per un massimo di n. 25 ore complessive	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.
<input type="checkbox"/>	Modulo "Sicurezza Alimentare e dell'ambiente di lavoro: sostenibilità, qualità, tracciabilità": per un massimo di n. 18 ore complessive	Requisiti: formatore con esperienza di docenza esterna come insegnante di corsi per professionisti esterni all'ambito scolastico di livello regionale, nazionale e/o internazionale.

A tal fine, **dichiara**, sotto la propria responsabilità

1. che i recapiti presso i quali si intendono ricevere le comunicazioni sono i seguenti:

- residenza: _____
- indirizzo posta elettronica ordinaria: _____
- indirizzo posta elettronica certificata (PEC): _____
- numero di telefono: _____,

autorizzando espressamente l'Istituzione scolastica all'utilizzo dei suddetti mezzi per effettuare le comunicazioni;

2. di essere informato/a che l'Istituzione scolastica non sarà responsabile per il caso di dispersione di comunicazioni dipendente da mancata o inesatta indicazione dei recapiti di cui al comma 1, oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento degli stessi;



3. di aver preso visione del Decreto e dell'Avviso e di accettare tutte le condizioni ivi contenute;
4. di aver preso visione dell'informativa di cui all'art. 10 dell'Avviso;
5. di prestare il proprio consenso, ai fini dell'espletamento della procedura in oggetto e del successivo conferimento dell'incarico, al trattamento dei propri dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

Ai fini della partecipazione alla procedura in oggetto, il sottoscritto/a

DICHIARA ALTRESÌ

di possedere i requisiti di ammissione alla selezione in oggetto di cui all'art. 3 dell'Avviso, nello specifico, di:

- a) avere la cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- b) avere il godimento dei diritti civili e politici;
- c) non essere stato escluso/a dall'elettorato politico attivo;
- d) possedere l'idoneità fisica allo svolgimento delle funzioni cui la presente procedura di selezione si riferisce;
- e) non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario/a di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- f) non essere sottoposto/a a procedimenti penali;
- g) non essere stato/a destituito/a o dispensato/a dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- h) non essere stato/a dichiarato/a decaduto/a o licenziato/a da un impiego statale;
- i) non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal d.lgs. n. 39/2013 e dall'art. 53, del d.lgs. n. 165/2001;
 - a. ovvero, nel caso in cui sussistano situazioni di incompatibilità, che le stesse sono le seguenti: _____

_____;
- j) non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- k) aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto;

Si allega alla presente *curriculum vitae* sottoscritto contenente una autodichiarazione di veridicità dei dati e delle informazioni contenute, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, nonché fotocopia del documento di identità in corso di validità.

DICHIARA

Inoltre, di essere in possesso dei sotto elencati requisiti:



TITOLI	Punti	Autovalutazione (da completare a cura del candidato)	Valutazione della commissione
TITOLI DI STUDIO COMUNI PER ENTRAMBE LE FIGURE (GRUPPO DI LAVORO – FORMATORI)			
Laurea magistrale o vecchio ordinamento			
110 e Lode	10		
da 101 a 110	9		
da 90 a 100	8		
Fino a 89	7		
Laurea triennale (si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea magistrale o vecchio ordinamento)			
110 e Lode	7		
da 101 a 110	6		
da 90 a 100	5		
Fino a 89	4		
Titolo di studio per l'accesso alla professione svolta – Diploma di maturità (si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea)			
da 90/100 a 100/100 (da 54/60 a 60/60)	6		
da 80/100 a 89/100 (da 48/60 a 53/60)	5		
da 70/100 a 79/100 (da 42/60 a 47/60)	4		
da 60/100 a 69/100 (da 36/60 a 41/60)	3		
Titolo di studio per l'accesso alla professione svolta – Diploma professionale (si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea)			
da 90/100 a 100/100 (da 54/60 a 60/60)	5		



da 80/100 a 89/100 (da 48/60 a 53/60)	4		
da 70/100 a 79/100 (da 42/60 a 47/60)	3		
da 60/100 a 69/100 (da 36/60 a 41/60)	2		
Titolo di studio per l'accesso alla professione svolta – Qualifica professionale (si valuta un solo titolo, non cumulabile con la laurea)			
da 90/100 a 100/100 (da 54/60 a 60/60)	4		
da 80/100 a 89/100 (da 48/60 a 53/60)	3		
da 70/100 a 79/100 (da 42/60 a 47/60)	2		
da 60/100 a 69/100 (da 36/60 a 41/60)	1		
Ulteriore laurea vecchio ordinamento o laurea magistrale (si valuta 1 solo titolo)	1		
Dottorato di ricerca (coerente con la tipologia di intervento) (si valuta 1 solo titolo)	2		
Master; Attestazioni di specializzazioni e titoli conseguiti nell'ambito professionale e coerenti con lo stesso - per ciascun titolo acquisito	2		



ESPERIENZE COERENTI CON L'INCARICO DI FORMATORE		Autovalutazione (da completare a cura del candidato)	Valutazione della commissione
Titoli come formatore esterno di corsi rivolti a professionisti esterni di livello regionale, nazionale e/o internazionale: Punteggio: – 2 punti per ogni corso tenuto;	max 20		
ESPERIENZE COERENTI CON GLI INCARICHI SPECIFICI DEL GRUPPO DI LAVORO			
Servizio nel ruolo del personale amministrativo ATA dall'anno scolastico 2019/20 nelle scuole del primo e del secondo ciclo (escluso l'anno in corso) - 1 punto per anno di servizio	max 10		
Altre esperienze professionali se inerenti alla tipologia dell'incarico e coerenti con la figura richiesta - 1 punto per ogni esperienza (specificare la coerenza con il profilo richiesto nella domanda)	max 10		

Come previsto dall'Avviso, allega:

1. CV in formato europeo sottoscritto
2. Copia di un documento di identità valido e del codice fiscale

Luogo e data _____ Firma _____

Trattamento dei dati personali

Con riferimento al trattamento di dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e del d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196, si forniscono le seguenti informazioni:

Titolare del trattamento dei dati

Titolare del trattamento dei dati è l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto, con sede in Rovereto (TN) in viale dei Colli, 17, alla quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti degli interessati, scrivendo all'indirizzo PEC: ifpa.rovereto@pec.provincia.tn.it.

Responsabile della protezione dei dati

Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) dell'Istituzione scolastica è lo Studio Gadler srl nel referente Dott.ssa Gioia Cantisani, raggiungibile al seguente indirizzo e-mail: dpo@studiogadler.it

Base giuridica del trattamento

Esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 6, lett. e), del Regolamento (UE) 2016/679 e dall'art. 2-ter del d.lgs. n. 196/2003.

Luogo e data _____ Firma _____