

Asse scientifico-tecnologico	Scienze integrate (Chimica e biologia)	
	Ecologia e sviluppo sostenibile	
	Scienze degli alimenti	
	Scienze motorie e sportive	
Asse storico-sociale	Storia	
	Diritto Economia	
	RC o attività alternative etica	
	Pari opportunità ed educazione all'intercultura	
	Economia aziendale	
Geografia generale e economica	Geografia generale e economica	
Area Competenze Professionalizzanti		
Professionalizzanti	Accoglienza e orientamento al lavoro	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore e di una sufficiente esperienza.
	Informatica	
	Igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro	
	Tecniche di Comunicazione	
	Gestione e promozione dell'esercizio	
	Marketing e packaging	
	Amministrazione e marketing	
	COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Benessere: Acconciatura, Estetica	
	Anatomia e fisiologia	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore e di una sufficiente esperienza.
	Dermatologia Cosmetologia	
	Dietologia	
	Cosmetologia	
	Tricologia e Dermatologia	
	Pianificazione delle fasi di lavoro	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di leFP o, in mancanza dei predetti titoli, Licenza media ed esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza
	Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	
Predisposizione e cura degli spazi di lavoro		

	Tecniche professionali Detersione	
	Tecniche professionali Colorazione e decolorazione	
	Tecniche professionali Acconciatura	
	Strumenti e tecniche di taglio	
	Tecniche professionali Manicure e pedicure	
	Tecniche professionali Trattamenti corpo	
	Tecniche professionali Make-up trucco	
	Tecniche professionali Massaggio	
	Tecniche professionali trattamenti viso	
COMPETENZE PROFESSIONALIZZANTI Settore Ristorazione, Trasformazione agroalimentare e Produzioni alimentari		
	Igiene agroalimentare	Laurea del vecchio ordinamento, magistrale o specialistica inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o in via transitoria diploma di laurea o laurea triennale inerente l'area di competenza e di una sufficiente esperienza o, almeno, di un diploma di scuola secondaria superiore e di una sufficiente esperienza.
	Merceologia e cultura enogastronomica	
	Trasformazione Agroalimentare	
	Pianificazione delle fasi di lavoro	Diploma di istruzione secondaria di secondo grado o possesso di qualifica professionale coerente con il percorso di IeFP o, in mancanza dei predetti titoli, Licenza media ed esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza
	Approntamento Verifica e manutenzione degli strumenti	
	Predisposizione e cura degli spazi di lavoro	
	Approvvigionamento stoccaggio e conservazione materie prime e semilavorati	
	Tecniche di Panificazione	
	Produzione dolciaria	
	Tecniche di cottura	
	Preparazione antipasti	
	Preparazione primi piatti	
	Preparazione secondi piatti	

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

DICHIARA

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di Uno degli Stati membri dell'Unione europea.
 - godere dei diritti civili e politici;
 - non avere riportato condanne penali anche non definitive;
 - non avere procedimenti penali in corso;
 - non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
 - di non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso pubblica amministrazione;
 - di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
 - di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
 - di concedere, con la firma del presente modello, l'autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali forniti all'ente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.196 del 2003 (Codice sulla Privacy);
 - di essere in possesso del seguente titolo di studio (indicare soltanto il titolo di studio più alto):
-
- di possedere i titoli di studio contenuti nel curriculum vitae e di essere disponibile a fornire copia autentica, qualora richiesta;

Dichiara altresì contrassegnando con una x la voce prescelta:

- Di essere iscritto all'**Albo regionale dei formatori** di cui al D.D.G. n. 1768 del 10/07/2020;
- Di essere iscritto all'Elenco Regionale degli Operatori della Formazione Professionale D.D.G. 4292 del 08/08/2019;
- Di essere soggetto esterno non appartenenti ad alcun albo o elenco.

Relativamente al proprio stato occupazionale, di essere alla data attuale:

- Occupato come lavoratore dipendente con impegno settimanale pari a ____ ore settimanali.
- Occupato mantenendo ai sensi del D.lgs. 181/00, lo stato di disoccupazione.
- Lavoratore autonomo
- Disoccupato
- Mobilità
- Cassa integrazione
- Di trovarsi nella seguente condizione occupazionale diversa dalle precedenti:

Si allega alla presente:

- ✓ dettagliato curriculum vitae firmato in originale e sottoscritto ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n.445 con cui si dichiara che i dati riportati nel curriculum vitae sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data di partecipazione al bando (**esclusivamente in formato Europeo e con esplicita dicitura relativa**

all'autorizzazione al trattamento dei dati, pena la "inammissibilità"), da cui si possano evincere tutte le informazioni necessarie per l'attribuzione del punteggio.

- ✓ Copia firmata del documento di identità e del codice fiscale;
- ✓ copia titolo di studio o relativa autocertificazione;
- ✓ copia di eventuali altri titoli posseduti o relativa autocertificazione;
- ✓ Autocertificazione **Allegato 2**;

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;

Luogo e Data _____

Firma _____

Ai sensi del D. L.vo 196 del 30/06/2003 l'Ente ATL SERVICE E TECNOLOGY srl. si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Io sottoscritto/a preso atto dell'informativa di cui sopra, autorizzo, ai sensi e nei limiti del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e dell'informativa che precede, il trattamento, il trasferimento e la diffusione dei dati personali.

Luogo e Data _____

Firma _____