

Allegato 1 – Istanza di candidatura

**Avviso 7/2023 PR FSE+Sicilia 2021/2027
“Costituzione Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa”**

ISTANZA PROGETTUALE ID: 534

**ISTANZA DI CANDIDATURA PER IL RECLUTAMENTO
DEL PERSONALE FORMATORE**

Il/la sottoscritto/a _____ nato/aa _____

Prov. (___) il ___/___/_____, C.F. _____, residente a _____

Prov. (___) in Via/Piazza _____ n. _____, Cell

_____ mail _____,

PEC _____

CHIEDE

Di partecipare al Bando di reclutamento del personale formatore per le seguenti Edizione Corsuali che si svolgeranno presso la sede formativa sita in Via Valdisavonia n. 7 Catania:

Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura:

N°	Competenze	Conoscenze	Ore	Apporre una “X”
1	Competenze trasversali	Lingua inglese	30	
2		Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12	
3		Alfabetizzazione informatica	12	
4	Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	30	
5		Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	30	
6	Organizzare le fasi dell'intervento	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	10	
7		Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	10	
8		Elementi di agronomia	20	
9		Elementi di botanica	20	
10	Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	20	
11		Tecniche di lavorazione del terreno	20	
12		Tecniche di coltivazione	40	
13		Tecniche di compostaggio	20	
14	Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	Tecniche di raccolta e conservazione	20	
15		Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto	30	
16		Tecniche di preparazione delle piante e del terreno	30	

17		Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi	30	
18		Tecniche di conservazione e distribuzione	30	
			Stage	240
			Totale ore	654

Addetto alla manutenzione e sistemazione aree verdi:

N°	Competenze	Conoscenze	Ore	Apporre una "X"
1	Competenze trasversali	Lingua inglese	30	
2		Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12	
3		Alfabetizzazione informatica	12	
4	Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	20	
5		Tecniche di approntamento	20	
6		Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	40	
7	Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	20	
8		Elementi di idraulica legati al settore	20	
9		Elementi di meccanica legati al settore	10	
10		Forme di alloggiamento	10	
11		Forme di ricoveri	20	
12	Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia	20	
13		Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	30	
14	Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Elementi fertilizzanti del suolo	5	
15		Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	5	
16		Esigenze nutrizionali	5	
17		Fertilizzanti e concimi	5	
18		Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	10	
19		Principali sistemi e forme di produzioni	10	
20		Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	30	
21		Principali tecniche di raccolta dei prodotti	20	
			Stage	200
			Totale ore	554

Giardiniera d'arte per giardini e parchi storici:

N°	Competenze	Conoscenze	Ore	Apporre una "X"	
1	Competenze trasversali	Lingua inglese	30		
2		Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12		
3		Alfabetizzazione informatica	12		
4	Lavorazione e trattamento del terreno e delle componenti vegetali di parchi e giardini storici	Elementi di botanica	20		
5		Elementi di coltivazioni arboree	20		
6		Elementi di entomologia	10		
7		Elementi di pedologia (caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche)	10		
8		Principi di fisiologia vegetale	10		
9		Elementi di meccanica e di meccanica agricola	10		
10		Principi di agronomia generale e speciale	10		
11		Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento e recupero di scarti verdi	10		
12		Analizzare progetti di restauro, conservazione e recupero di parchi	Elementi di legislazione dei beni culturali e ambientali	5	
13			Principali caratteristiche distintive e identitarie di giardini e parchi storici	5	
14	Elementi di teoria e storia del restauro/conservazione/manutenzione di giardini e parchi storici		10		
15	Elementi di botanica		10		
16	Componenti naturali e artificiali di giardini e parchi storici per riconoscerne le caratteristiche e individuare modalità di conservazione e risoluzione di problemi		5		
17	Metodologie di conservazione e gestione delle componenti vegetali storiche		10		
18	Fondamenti di disegno e rilievo delle infrastrutture e dell'arredo storico di giardini e parchi (misure, segni convenzionali, planimetrie)		10		
19	Normativa e organismi di tutela dei giardini e parchi storici		5		
20	Principali sistemi idraulici di irrigazione dei giardini		5		
21	Elementi di progettazione del verde		10		
22	Tecnologie innovative per la gestione del verde (acquisizione ed elaborazione dati, rappresentazione cartografica – GIS, diagnostica e monitoraggio della salute delle piante, modelli informativi BIM, etc.)		10		
23	Tipologia e impiego dei diversi materiali accessori utilizzati nelle aree verdi per il completamento delle infrastrutture		5		
24	La sicurezza sul lavoro: regole, normative e modalità di comportamento (generali e specifiche)		5		
25	Criteri di organizzazione del lavoro e dei gruppi di lavoro		5		
26	Effettuare interventi di		Principi di fisiologia vegetale:	10	

	prevenzione e cura delle componenti vegetali di parchi e giardini storici	caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche		
27		Specie e varietà colturali e relative caratteristiche	10	
28		Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni	10	
29		Elementi di fitopatologia	10	
30		Tipologie e caratteristiche dei prodotti per la difesa e la cura del terreno e delle coltivazioni	10	
31		Prodotti fitosanitari utilizzabili	10	
32		Cenni di parassitologia delle piante ed entomologia agraria	10	
33		Strategie e tecniche di difesa integrata, di produzione integrata e di contenimento biologico delle specie nocive	10	
34		Tipologie e modalità d'uso delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti per la difesa del terreno delle coltivazioni	10	
35		Metodologie di valutazione della stabilità delle piante (VTA, SIA, MIVS) e strumenti diagnostici (resistografo, tomografo, prove di trazione)	10	
		Stage	300	
		Totale	654	

Addetto amministrativo segretariale

N°	Competenze	Conoscenze	Ore	Apporre una "X"
1	Competenze trasversali	Lingua inglese	30	
2		Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro	12	
3		Alfabetizzazione informatica	12	
4	Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	30	
5		Tecniche di archiviazione	20	
6		Corrispondenza commerciale	30	
7		Tecniche di segreteria	50	
8		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	50	
9	Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	70	
10		Strumenti di incasso e pagamento	40	
11		Elementi di organizzazione aziendale	70	
		Stage	240	
		Totale ore	654	

Atalfine,consapevoledellesanzionipenaliprevistedall'art.76deID.P.R,445/2000ess.mm.ii.

DICHIARA

- di essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- di godere dei diritti civili e politici;
- di non aver riportato condanne penali anche non definitive;
- di non aver procedimenti penali in corso;

- di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- di avere preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- di autovalutare i seguenti punteggi attribuibili:

	Punteggio	Punteggi assommo	Note	AUTOVALUTAZIONE
Diploma di scuola secondaria di I grado solo se accompagnato da esperienza lavorativa almeno decennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	5	20		
Diploma di scuola secondaria di II grado coerente o Diploma di scuola secondaria di II grado se accompagnato da esperienza lavorativa almeno quinquennale nell'area di competenza adeguatamente documentata.	10			
Laurea triennale inerente alla tipologia del profilo	15			
Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale inerente alla tipologia del profilo	20			
Altri titoli coerenti con l'area disciplinare di riferimento dei moduli didattici per i quali si presenta la candidatura	1	5	1 punto per ogni titolo posseduto - Max 5 punti (Corsi di specializzazione, Qualifica professionale, certificazione lingue, Master Universitarie non universitarie, abilitazioni)	
Esperienza didattica pertinente in percorsi di formazione professionale	1	15	1 punto per ogni anno di esperienza didattica	
Esperienza professionale pertinente ai moduli oggetto di candidatura	1	15	1 punto per ogni anno di esperienza professionale	
Colloquio con commissione esaminatrice		45		
TOTALE		100		

DICHIARA ALTRESÌ

- di essere iscritto in qualità di Formatore nell'Albo regionale degli operatori della FP SI NO
- di essere iscritto in qualità di Formatore nell'Elenco dei formatori della FP SI NO
- ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente.
- di appartenere alla seguente Fascia Professionale:

FASCIA	Esperienza Professionale e Didattica	Apporre una "X" in corrispondenza della Fascia di appartenenza
A	Uguale o maggiore a 5 anni	
B	Uguale o maggiore a 3 anni	
C	Minore di 3 anni	

Si allegano alla presente:

- **Curriculum Vitae** in formato Europeo, debitamente firmato, reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 e recante autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- Copia del **documento di riconoscimento** e del **codice fiscale** in corso di validità.

Luogo e Data _____

Firma