

Prot. 05/23 del 11/01/2023

BANDO SELEZIONE DOCENTI

PROGRAMMA OPERATIVO DELLA SICILIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020
REGIONE SICILIA

Assessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della formazione professionale

**"FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE
ex Avviso 33/2019" - PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia –
Opportunità Giovani**
approvato con D.D.G 2050 del 23/12/2021 e pubblicato sulla G.U.R.S n. 61 del
31.12.2021 e rettificato con D.D.G 228 del 16/03/2022

Denominazione Progetto "Turismo, occupazione e sostenibilità"
ID progetto: 41
Graduatoria D.D.G. n. 1996 del 29/12/2022

VISTO

- il D.D.G. n. 2050 del 23/12/2021 della Regione Siciliana – Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale, avente per oggetto l'approvazione dell'Avviso pubblico "FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE ex Avviso 33/2019" - PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani e rettificato con D.D.G 228 del 16/03/2022;
- il Vademecum per l'attuazione del Programma operativo Regione Siciliana FSE 2014-2020;
- il D.P.R. 25 del 01/10/2015 recante le disposizioni per l'accreditamento agli organismi formativi operanti nel sistema della formazione professionale siciliana;
- i Regolamenti comunitari rilevanti in materia di attuazione del FSE 2014-2020, con specifico riguardo ai principi che impongono il rispetto dei criteri di trasparenza, pubblicità e pari opportunità nella selezione delle risorse umane coinvolte nell'attuazione degli interventi finanziati;
- il D.D.G. n. 1996 del 29/12/2022 di approvazione della graduatoria definitiva delle proposte progettuali ammesse a finanziamento e relativo Allegato "A" nel quale risulta la proposta progettuale identificata con ID 41 "Turismo, occupazione e sostenibilità" ;
- il D.D.G. n. 2828 del 28/06/2018 di approvazione della procedura di selezione per il reclutamento di personale esterno;
- l'art. 5 della L. R. 10/2018 – Disposizioni in materia di Istruzione e Formazione Professionale;
- Il DDG 3270 del 23.07.2018 relativo all'Aggiornamento dell' Albo Regionale del personale docente e non docente dei corsi di formazione professionale ai sensi dell'Art. 5 della L.R. 10/2018;
- Il DDG 3271 del 23/07/2018 relativo all'Elenco di cui all'Art. 5 della L.R. 10/2018;
- L'Accordo Regionale per la salvaguardia occupazionale dei lavoratori del settore della formazione professionale sottoscritto in data 23 luglio 2018;
- il punto 4.11 dell'allegato 3 " formulario della Proposta progettuale" predisposta dall'ente per ogni edizione dei corsi , che annovera: "Le ore di docenza relative all'attività d'aula saranno così suddivise: 230 ore saranno affidate a docenti con almeno 10 anni di esperienza didattica e 70 ore affidate a personale docente proveniente dal mondo delle professioni/imprese.Si tratterà di manager d'azienda e responsabili dei vari reparti con esperienza diretta nel settore, approccio pragmatico e business oriented, IMPRENDITORI, GESTORI E RESPONSABILI DI PICCOLE IMPRESE NEGLI ALBERGHI, Commercialisti, Avvocati, Cuochi , Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva, Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde,rosticcerie ed esercizi assimilati.



L' Eurobic s.c.a.r.l. , in quanto soggetto proponente del progetto approvato "Turismo, occupazione e sostenibilità",

PUBBLICA

Il presente bando di selezione docenti relativo ai seguenti corsi

La proposta formativa è finanziata dal PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani,nell'ambito dell'attuazione del PAC SiciliaPiano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani



EUROBIC s.c.a.r.l.
Via E. Mattei, 3 - 93012 GELA
P.IVA 01545630855

Id corso	Id Edizione	Titolo denominazione/corso	Sede di svolgimento	Durata ore	N. Allievi
64	73	COLLABORATORE DI CUCINA	,Gela CL	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	15
68	81	ESPERTO IN ACCOGLIENZA TURISTICA	,Gela CL	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	15
75	91	Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Gela CL	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	15
122	147	FOOD AND BEVERAGE SPECIALIST	Gela CL	300 ore aula + 90 ore Tirocinio in impresa	15

ARTICOLAZIONE CORSI

Denominazione del corso: Collaboratore di cucina

Id riferimento corso: 64

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
Attrezzature di servizio	60	
Norme igienico-sanitarie, tecniche di conservazione e HACCP	48	
Pianificazione, organizzazione e preparazione alimenti	78	
Gastronomia e merceologia alimentare	78	
Salvaguardia ambientale	24	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: ESPERTO IN ACCOGLIENZA TURISTICA

Id riferimento corso: 68

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
------------------	-----	--

La proposta formativa è finanziata dal PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani, nell'ambito dell'attuazione del PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani



EUROBIC s.c.a.r.l.
Via E. Mattei, 3 - 93012 GELA
P. IVA 01545630855

RISORSE DEL TERRITORIO: STORIA, ARTE E CULTURA	60	
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	60	
WEB MARKETING E PROMOZIONE TURISTICA	50	
LINGUA IGLESE PER IL TURISMO	40	
LEGISLAZIONE TURISTICA	38	
CUSTOMER SATISFACTION	20	
I principi del turismo sostenibile e responsabile	20	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Id riferimento corso: 75

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
Tecniche di lavorazione Pizza	78	
derivati della panificazione	54	
Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro	42	
norme igienico-sanitarie, tecniche di conservazione e HACCP	24	
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	48	
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	42	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: FOOD AND BEVERAGE SPECIALIST

Id riferimento corso: 122

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: diploma di tecnico superiore

Modulo formativo	Ore	
BUDGETING E FOOD COST CONTROL	42	
MENU ENGINEERING	48	
HACCP	12	

La proposta formativa è finanziata dal PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani, nell'ambito dell'attuazione del PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani

Lingua inglese per il turismo	42	
Normative di settore	60	
ELEMENTI DI CUSTOMER CARE ED ELEMENTI DI PUBBLICHE RELAZIONI	30	
PERCORSI ENOGASTRONOMICI	24	
I principi del turismo sostenibile e responsabile	30	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Art.1 REQUISITI

L'Eurobic s.c.a.r.l. 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.

L'Eurobic s.c.a.r.l., 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 quello iscritto nell'elenco di cui al DDG 3271 del 23/7/2018 che risulterà idoneo alla selezione.

Qualora le candidature non riuscissero a ricoprire la totalità degli incarichi richiesti nel bando o a seguito di rinunce volontarie e/o dimissioni da parte dei candidati, l'ente a suo insindacabile giudizio, potrà decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno/esterno all'ente, che nel frattempo si sia reso disponibile, sempre nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nel progetto.

Per l'ammissione alla selezione, il candidato deve dichiarare di essere in possesso di tutti i requisiti generali di seguito indicati:

Requisiti generali:

- essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- godere di diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;

Requisiti specifici

- docenti con almeno 10 anni di esperienza didattica;
e/o
- personale docente proveniente dal mondo delle professioni/imprese: Si tratterà di manager d'azienda e responsabili dei vari reparti con esperienza diretta nel settore, approccio pragmatico e business oriented, IMPRENDITORI, GESTORI E RESPONSABILI DI PICCOLE IMPRESE NEGLI ALBERGHI, Commercialisti, Avvocati, Cuochi , Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva, Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde,rosticcerie ed esercizi assimilati.

Art.2 VALUTAZIONE DELLE CANDIDATURE

La selezione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente Eurobic scarl che procederà a valutare i CV pervenuti al fine di assegnare un punteggio scaturente dai criteri di valutazione di seguito elencati e dal successivo svolgimento di un colloquio.

CRITERI DI VALUTAZIONE DEI PARTECIPANTI

	Punteggio	Punteggio massimo	Note
Diploma di scuola media superiore di II grado	15	30	
Laurea triennale inerente il profilo	18		
Laurea vecchio ordinamento Laurea magistrale	25		

Voto laurea 110 e lode	5		
Altri titoli coerenti con l'area disciplinare trattata	1	5	1 punto per ogni titolo posseduto (corsi di specializzazione, alta formazione, perfezionamento post-laurea, certificazioni lingue, master, ecc)
Esperienza professionale pertinente	1	20	1 punto per ogni anno di esperienza presso enti di formazione
Colloquio commissione esaminatrice	45	45	
	TOTALE	100	

L'Eurobic s.c.a.r.l. si riserva di richiedere al candidato la documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati.

La Eurobic s.c.a.r.l. sottoporrà i candidati ad un colloquio conoscitivo e, sulla base di questo, verrà attribuito un punteggio massimo di 45, così come espressamente riportato in tabella.

Si procederà pertanto a stilare una graduatoria finale.

A parità di punteggio ottenuto verrà data priorità al personale inserito nell'Albo dei formatori di cui alla legge Regionale n. 24/1976 e a quello iscritto nell'elenco di cui al DDG 3271 del 23/7/2018 che risulterà idoneo alla selezione.

L'ente, con il presente bando, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati.

La Eurobic s.c.a.r.l. si riserva di richiedere al candidato la documentazione comprovante il possesso dei requisiti dichiarati.

ART.3 CANDIDATURE E CONDIZIONI

L'aspirante candidato, potrà candidarsi per più moduli e in più corsi.

Il punteggio ottenuto dal candidato, non produrrà l'assegnazione automatica dell'incarico, in quanto lo stesso sarà subordinato alla reale esigenza da parte dell'Ente, in seguito all'espletamento delle procedure impartite dalla autorità di gestione.

ART.4 TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI CANDIDATURA

I soggetti interessati, in possesso dei requisiti richiesti potranno inviare la propria candidatura con la documentazione di seguito indicata entro e non oltre le ore 23:59 del 31/01/2023, pena l'esclusione:

- Via e-mail al seguente indirizzo orientamento@eurobic.eu con oggetto: "candidatura Selezione docenti ID..... corso....."
- Brevi manu presso gli uffici Eurobic scarl in via morello n°3 93012 Gela(CL).

Documentazione da allegare:

- a) **domanda di ammissione**, in carta semplice, da redigere secondo il modello di cui all'**allegato A**, sottoscritta dal candidato;
- b) **dettagliato curriculum vitae in formato Europeo** reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli art. 46 del DPR 445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati, da cui si dovranno chiaramente evincere le informazioni oggetto della valutazione; Al curriculum vitae potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterranno opportune.
- c) fotocopia di un **documento di identità** in corso di validità e copia del **codice fiscale/tessera sanitaria**;
- d) Autorizzazione all'utilizzo dei propri dati personali forniti all'Ente ai sensi della legge sulla privacy italiana e GDPR – Regolamento Generale sulla protezione dati in vigore dal 25 maggio 2018 (regolamento UE n. 2016/679) Allegato B
- e) Dichiarazione di appartenenza/non appartenenza all' Albo dei formatori di cui alla legge Regionale n. 24/1976 o a quello iscritto nell'elenco di cui al DDG 3271 del 23/7/2018 che risulterà idoneo alla selezione.

ART. 5 CAUSE DI ESCLUSIONE DELLA DOMANDA DI CANDIDATURA

Non saranno considerate valide le domande nei seguenti casi:

- ricezione della documentazione in data successiva al termine ultimo di cui al precedente art. 3, per qualsiasi motivo;
- documentazione di cui all'art. 4 non sottoscritta con firma autografa;
- domanda di ammissione non completa in qualche sua parte;
- mancanza della documentazione di cui all'art. 4;

ART. 6 DATI PERSONALI

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione alla selezione saranno trattati esclusivamente ai sensi della normativa vigente per le finalità di gestione della presente procedura selettiva. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

ART. 7 ULTERIORI PRECISAZIONI

- Il presente avviso è rivolto ad ambo i sessi
- Il presente bando ha valore di **convocazione ufficiale**
- Eventuali variazioni saranno pubblicate esclusivamente sul sito www.eurobic.eu, salvo quanto previsto dalle disposizioni in vigore.
- Quanto indicato nel presente bando è coerente con le disposizioni impartite alla data di pubblicazione del bando stesso dalle Amministrazioni competenti, prima fra tutte l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della formazione Professionale della Regione Siciliana. Nel caso di nuove disposizioni, l'Eurobic s.c.a.r.l. si riserva di modificare/integrare/derogare tale avviso.

Art. 9 VIGILANZA E CONTROLLO

Il progetto è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'“**FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE ex Avviso 33/2019**” - **PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani**, nonché della normativa vigente.

Art. 10 MODALITÀ DI PUBBLICITÀ DEL BANDO

Il presente Bando viene reso pubblico sul sito di dell'ente www.eurobic.eu.it , la pagina Facebook, testate giornalistiche online e il CPI di Gela.

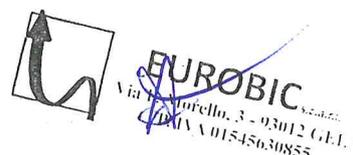
Per ulteriori informazioni

www.eurobic.eu- mail: info@eurobic.eu – tel. 09331930253

Gela li, 11/01/2023

Eurobic s.c.a.r.l.

Il Legale Rappresentante



EUROBIC

La proposta formativa è finanziata dal PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani, nell'ambito dell'attuazione del PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani

Domanda di ammissione per attività di docenza

PROGRAMMA OPERATIVO DELLA SICILIA FONDO SOCIALE EUROPEO 2014-2020
REGIONE SICILIAAssessorato dell'istruzione e della formazione professionale
Dipartimento della formazione professionale**“FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE
ex Avviso 33/2019” - PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia –
Opportunità Giovani****approvato con D.D.G 2050 del 23/12/2021 e pubblicato sulla G.U.R.S n. 61 del
31.12.2021 e rettificato con D.D.G 228 del 16/03/2022**Denominazione Progetto **“Turismo, occupazione e sostenibilita”**

ID progetto: 41

Graduatoria D.D.G. n. 1996 del 29/12/2022

Allegato A

All'Ente di
Formazione
Eurobic scarl
Via Morello, 3
93012 Gela

Il/La Sottoscritto/a

Cognome _____ Nome _____

nato/a a _____ il _____

e residente in _____ CAP _____

Via _____ n. _____

Tel. n. _____ Cell. _____

Codice Fiscale _____ e-mail _____

CHIEDE

Di partecipare alla selezione a valere sull' **“FORMAZIONE PER LA CREAZIONE DI NUOVA OCCUPAZIONE**

ex Avviso 33/2019” - PAC SICILIA: Piano Straordinario per il Lavoro in Sicilia – Opportunità Giovani

, per i seguenti Moduli:

*Indicare con una “X”

Denominazione del corso: Collaboratore di cucina

Id riferimento corso: 64

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
Attrezzature di servizio	60	
Norme igienico-sanitarie, tecniche di conservazione e HACCP	48	
Pianificazione, organizzazione e preparazione alimenti	78	
Gastronomia e merceologia alimentare	78	
Salvaguardia ambientale	24	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: ESPERTO IN ACCOGLIENZA TURISTICA

Id riferimento corso: 68

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
RISORSE DEL TERRITORIO: STORIA, ARTE E CULTURA	60	
ELEMENTI DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	60	
WEB MARKETING E PROMOZIONE TURISTICA	50	
LINGUA INGLESE PER IL TURISMO	40	
LEGISLAZIONE TURISTICA	38	
CUSTOMER SATISFACTION	20	
I principi del turismo sostenibile e responsabile	20	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

La proposta formativa è finanziata dal PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani, nell'ambito dell'attuazione del PAC Sicilia Piano straordinario per il Lavoro in Sicilia-Opportunità Giovani



EUROBIC

Via E. Mattei, 3 - 93012 GELI.A
 P.IVA 01545630855

Denominazione del corso: Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Id riferimento corso: 75

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: qualifica professionale

Modulo formativo	Ore	
Tecniche di lavorazione Pizza	78	
derivati della panificazione	54	
Preparazione ed organizzazione del proprio lavoro	42	
norme igienico-sanitarie, tecniche di conservazione e HACCP	24	
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	48	
Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	42	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	

Denominazione del corso: FOOD AND BEVERAGE SPECIALIST

Id riferimento corso: 122

Certificazione in uscita: CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E ATTESTATO DI FREQUENZA

Prerequisiti in ingresso al corso: diploma di tecnico superiore

Modulo formativo	Ore	
BUDGETING E FOOD COST CONTROL	42	
MENU ENGINEERING	48	
HACCP	12	
Lingua inglese per il turismo	42	
Normative di settore	60	
ELEMENTI DI CUSTOMER CARE ED ELEMENTI DI PUBBLICHE RELAZIONI	30	
PERCORSI ENOGASTRONOMICI	24	
I principi del turismo sostenibile e responsabile	30	
Igiene e sicurezza	12	
Tirocinio formativo in impresa	90	



Dieci e oltre anni di esperienza didattica	SI	NO
<p><i>Personale appartenente al mondo delle professioni, quali manager d'azienda e responsabili dei vari reparti con esperienza diretta nel settore, approccio pragmatico e business oriented, IMPRENDITORI, GESTORI E RESPONSABILI DI PICCOLE IMPRESE NEGLI ALBERGHI, Commercialisti, Avvocati, Cuochi , Addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva, Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde,rosticcerie ed esercizi assimilati.</i></p>	SI	NO
<p>Dichiarazione di appartenenza/non appartenenza all' Albo dei formatori di cui alla legge Regionale n. 24/1976 o a quello iscritto nell'elenco di cui al DDG 3271 del 23/7/2018 che risulterà idoneo alla selezione. *</p>	SI	NO

*Indicare con una "X"

DICHIARA

Consapevole delle responsabilità civili e penali quale ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000, cui va incontro in caso di false dichiarazioni:

- o di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri della Unione Europea;
- o di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- o di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico;
- o di essere consapevole che gli esiti delle valutazioni saranno resi pubblici sia mediante affissione all'albo presso la sede dell'ente, sia attraverso il sito internet www.eurobic.eu
- o che l'indirizzo al quale recapitare eventuali comunicazioni è quello della residenza e quello dell'e-mail;
- o di comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione di quanto dichiarato nella presente domanda;
- o di avere preso visione dell'avviso relativo alla selezione di cui in oggetto e di essere a conoscenza dei requisiti richiesti per partecipare alla selezione;
- o che i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;
- o che le informazioni indicate nel curriculum vitae allegato sono veritieri;
- o di possedere i requisiti di cui sopra citato avviso;

e di allegare alla presente:

- Curriculum Vitae in formato Europeo, dato e firmato;
- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità e codice fiscale/tessera sanitaria;

Luogo e Data _____

Firma Leggibile

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del Regolamento UE 679/2016, il sottoscritto autorizza il trattamento dei propri dati personali per i fini connessi allo svolgimento delle procedure di selezione de quibus

Firma Leggibile
