

Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEUREGIONE  
PUGLIA

Garanzia Occupabilità Lavoratori



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

*All'albo dell'Istituto*

**Oggetto: Selezione ESPERTI** per progetti relativi Avviso pubblico n. 3 per l'attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - Avviso 3 GOL/2023 "Work in Puglia" -Formazione per l'acquisizione di competenze tecnico professionali nell'ambito del Percorso 2 – Aggiornamento - (Upskilling) e del Percorso 3 - Riquilificazione (Reskilling) - Piano di Attuazione Regionale GOL di cui alla DGR n. 261 del 28/02/2022 e DGR n. 1167 del 09/08/2022 –

- 1) **ADDETTO/A AI PROCESSI DI DEMATERIALIZZAZIONE DOCUMENTALE 140 ore**
- 2) **ADETTO ALLA SEGRETERIA 200 ore**
- 3) **ASSISTENTE FAMILIARE 200 ore**
- 4) **ASSISTENZA DOMICILIARE 200 ore**
- 5) **AVVIO ALLA PROFESSIONE DI ASSISTENTE FAMILIARE 140ore**
- 6) **GESTIONE ORGANIZZAZIONE INFORMATIZZATA DEL MAGAZZINO 140 ore**
- 7) **ADDETTO ALLA CUCINA 200 ore**

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTO** Il nuovo Regolamento di Contabilità D.I. 129/2018;
- VISTO** il Dlgs 165/01;
- VISTO** il PTOF 2023/20242 deliberato dal Collegio dei docenti e approvato dal Consiglio di Istituto;
- CONSIDERATO** l'Avviso pubblico n. 3 per l'attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - Avviso 3 GOL/2023 "Work in Puglia" -Formazione per l'acquisizione di competenze tecnico professionali nell'ambito del Percorso 2 – Aggiornamento - (Upskilling) e del Percorso 3 - Riquilificazione (Reskilling) - Piano di Attuazione Regionale GOL di cui alla DGR n. 261 del 28/02/2022 e DGR n. 1167 del 09/08/2022
- VISTO** L'accreditamento del nostro Istituto presso la Regione Puglia come Organismo Formativo ai sensi della D.G.R.1474 del 2/08/2018 e s.m.i. Codice pratica: N-D46L4I8 - Atto dirigenziale n. 621 del



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

- 02/04/2021;
- CONSIDERATA** l'autorizzazione della Regione Puglia allo svolgimento dei predetti corsi presso il nostro Istituto, attraverso la vetrina del portale "Sistema Puglia"
- VISTE** Le pre-iscrizioni effettuate da corsisti al corso organizzato dal nostro Istituto "ADDETTO/A AI PROCESSI DI DEMATERIALIZZAZIONE DOCUMENTALE - ADETTO ALLA SEGRETERIA - ASSISTENTE FAMILIARE - ASSISTENZA DOMICILIARE - AVVIO ALLA PROFESSIONE DI ASSISTENTE FAMILIARE - GESTIONE ORGANIZZAZIONE INFORMATIZZATA DEL MAGAZZINO - "ADDETTO ALLA CUCINA"
- RITENUTO** di avviare il reclutamento del personale nella fase in cui sono presenti prescrizioni, in modo tale da consentire l'avvio, nei tempi stabiliti dal cronoprogramma dell'avviso regionale, nel solo caso in cui le prescrizioni diventino iscrizioni che consentano il finanziamento e il relativo avvio dei progetti;
- VISTO** che i progetti prevedono un finanziamento pubblico massimo concedibile di € 24.588,20 (ventiquattromilacinquecentoottanta/20) per i corsi di 140 ore ed € 35.126,00 (trentacinquemilacentoventisei/00) per i corsi di 200 ore;
- VISTO** il Programma Annuale E.F. 2024 di questo Istituto;
- VISTO** il PTOF 2023/2024 ed il relativo Piano di Miglioramento;
- VISTA** la sequenza della Contrattazione Integrativa d'Istituto, siglato tra le parti il 30 luglio 2024;
- CONSIDERATO** che per la realizzazione del suddetto progetto è necessario avvalersi di Esperti;

*emana*

Il seguente avviso di selezione per comparazione di titoli per la selezione di esperti/docenti interni ed esterni per la realizzazione progetti nell'ambito d del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - Avviso 3 GOL/2023 "Work in Puglia" -Formazione per l'acquisizione di competenze tecnico professionali nell'ambito del Percorso 2 – Aggiornamento - (Upskilling) e del Percorso 3 - Riqualficazione (Reskilling) - Piano di Attuazione Regionale GOL di cui alla DGR n. 261 del 28/02/2022 e DGR n. 1167 del 09/08/2022, nelle giornate e nelle ore programmate nel calendario redatto dal Coordinatore del progetto.

Sede Centrale - Via Primocielo c.n., 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. +39 080 759 251 - fax. +39080759253

Sede Succursale - Via Albert Einstein, 5, 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. e fax +39 080 759 246

Sede IPSSEOA - via G. Deledda, 70010 Casamassima (Ba) - tel. e fax +39 080 926 3129

[www.rosaluxemburg.edu.it](http://www.rosaluxemburg.edu.it)

E MAIL: [bais033007@istruzione.it](mailto:bais033007@istruzione.it) - POSTA CERTIFICATA: [bais033007@pec.istruzione.it](mailto:bais033007@pec.istruzione.it)



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

Le edizioni da realizzare sono di seguito descritte:

### ADDETTO/A AI PROCESSI DI DEMATERIALIZZAZIONE DOCUMENTALE 140 ore

| MATERIA                         | ORE | ARGOMENTI  |
|---------------------------------|-----|--|
| <b>Avvocato</b>                 | 12  | Normativa sulla privacy al fine di garantire la riservatezza delle informazioni.   |
| <b>Esperto di comunicazione</b> | 8   | Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per trattare e trasmettere le informazioni in modo efficace rispetto alle diverse posizioni organizzative.  |
| <b>Esperto Informatico</b>      | 54  | - Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.);<br>- Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.);<br>- Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento. |
| <b>Esperto in Economia</b>      | 66  | - Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati;<br>- Processi e cicli di lavoro del servizio;<br>- Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria;<br>- Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione.       |



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

### ADETTO ALLA SEGRETERIA 200 ore

| MATERIA   | ORE | ARGOMENTI  |
|---|-----|--|
| <b>Esperto in materia di sicurezza sul lavoro (Ing, arc, etc)</b> | 12  | - Normativa di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore;  |
| <b>Esperto di diritto</b>   | 24  | - Normativa sulla privacy al fine di garantire la riservatezza delle informazioni  |
| <b>Esperto di Comunicazione</b>                                   | 66  | - Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per fornire informazioni sulle modalità di accesso ai reparti aziendali<br>- Tecniche di comunicazione per assicurare un'adeguata accoglienza ai visitatori dell'azienda<br>- Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria (accoglienza)<br>- Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per trattare e trasmettere le informazioni in modo efficace rispetto alle diverse posizioni organizzative<br>- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale<br>- Principi di organizzazione e comunicazione aziendale per intrattenere contatti con interlocutori interni ed esterni all'impresa |
| <b>Esperto di informatica</b>                                     | 40  | - Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.)<br>- Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.);<br>- Procedure e tecniche di monitoraggio e di individuazione e valutazione del malfunzionamento<br>- Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica  |
| <b>Esperto di economia e marketing</b>                            | 58  | - Tecniche di time management per una gestione adeguata dei tempi e delle priorità;<br>- Processi e cicli di lavoro del servizio;<br>- Terminologia tecnica specifica del settore in una lingua comunitaria (Gestione dei flussi informativi);<br>- Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati;<br>- Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione;<br>- Tipologie di servizi per viaggi d'affari per organizzare riunioni e trasferte.  |



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

### ASSISTENTE FAMILIARE 200 ore

| MATERIA   | ORE | ARGOMENTI   |
|---|-----|---|
| <b>Psicologo</b>  | 20  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di base per la gestione della comunicazione e della conflittualità allo scopo di garantire un'appropriata relazione con l'assistito e le sue problematiche;</li> <li>- Nozioni base di psicologia e tecniche di ascolto per stabilire un'efficace comunicazione e relazione con la persona assistita.</li> </ul>  |
| <b>Esperto in materia sanitaria "pratica"</b>                     | 42  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni generali di igiene della persona al fine di garantire un adeguato stato di benessere e pulizia dell'assistito;</li> <li>- Nozioni elementari su patologie e relative sintomatologie allo scopo di monitorare le condizioni generali dell'assistito;</li> <li>- Procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base;</li> <li>- Tecniche e modalità per la movimentazione della persona parzialmente autonoma o inferma, funzionali a evitare danni e/o infortuni all'utente e allo stesso addetto;</li> <li>- Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o di danneggiare i tessuti;</li> <li>- Caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici al fine di garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria</li> </ul> |
| <b>Esperto di primo soccorso</b>                                  | 8   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di primo soccorso</li> </ul>  |
| <b>Esperto in materia di sicurezza sul lavoro (Ing, arc, etc)</b> | 26  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di sicurezza e prevenzione;</li> <li>- Semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici per evitare di incorrere in infortuni e/ recare danni a terzi nel contesto domiciliare;</li> <li>- Norme generali di utilizzo degli elettrodomestici e di sicurezza domestica per evitare incidenti ed infortuni all'assistito e a se stessi.</li> </ul>  |
| <b>Amministrativo</b>   | 8   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi fondamentali per l'approvvigionamento domestico al fine di consentire una gestione ottimale della spesa ed evitare inutili sprechi</li> </ul>   |
| <b>Biologo nutrizionista</b>                                      | 32  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente la preparazione dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito;</li> <li>- Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari per assicurare la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti somministrati all'assistito;</li> <li>- Strumenti e modalità per il dosaggio degli alimenti per garantire</li> </ul>   |

Sede Centrale - Via Primocielo c.n., 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. +39 080 759 251 - fax. +39080759253

Sede Succursale - Via Albert Einstein, 5, 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. e fax +39 080 759 246

Sede IPSSEOA - via G. Deledda, 70010 Casamassima (Ba) - tel. e fax +39 080 926 3129

[www.rosaluxemburg.edu.it](http://www.rosaluxemburg.edu.it)

E MAIL: [bais033007@istruzione.it](mailto:bais033007@istruzione.it) - POSTA CERTIFICATA: [bais033007@pec.istruzione.it](mailto:bais033007@pec.istruzione.it)



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

|   |    |  |
|---|----|--|
|   |    | appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati;<br>- Nozioni di base di cucina e dietetica per gestire in maniera corretta e sicura la preparazione dei pasti e la somministrazione all'assistito                                 |
| <b>Assistente sociali</b>                 | 8  | - Modalità di accesso e conoscenza dei principali servizi sociali e sanitari del territorio.   |
| <b>Sociologo/Esperto di Comunicazione</b> | 12 | - Tecniche di comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi e alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari.   |
| <b>Esperto di diritto</b>                 | 12 | - Responsabilità connesse al lavoro di assistenza e principi di deontologia professionale  |
| <b>Infermiere di base</b>                 | 28 | - Elementi di base delle principali malattie dell'anziano e della loro evoluzione;<br>- Infezioni, malattie da infezioni e fattori di rischio;<br>- Condizioni di rischio comuni e sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione. |

### ASSISTENZA DOMICILIARE 200 ore

| MATERIA                                       | ORE | ARGOMENTI   |
|---|-----|---|
| <b>Psicologo</b>                              | 20  | - Elementi di base per la gestione della comunicazione e della conflittualità allo scopo di garantire un'appropriata relazione con l'assistito e le sue problematiche;<br>- Nozioni base di psicologia e tecniche di ascolto per stabilire un'efficace comunicazione e relazione con la persona assistita.  |
| <b>Esperto in materia sanitaria "pratica"</b> | 46  | - Nozioni generali di igiene della persona al fine di garantire un adeguato stato di benessere e pulizia dell'assistito;<br>- Nozioni elementari su patologie e relative sintomatologie allo scopo di monitorare le condizioni generali dell'assistito;<br>- Procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base;<br>- Tecniche e modalità per la movimentazione della persona parzialmente autonoma o inferma, funzionali a evitare danni e/o infortuni all'utente e allo stesso addetto;<br>- Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o di danneggiare i tessuti;<br>- Caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici al fine di garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria |
| <b>Esperto di primo soccorso</b>              | 8   | - Elementi di primo soccorso  |

Sede Centrale - Via Primocielo c.n., 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. +39 080 759 251 - fax. +39080759253

Sede Succursale - Via Albert Einstein, 5, 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. e fax +39 080 759 246

Sede IPSSCOA - via G. Deledda, 70010 Casamassima (Ba) - tel. e fax +39 080 926 3129

[www.rosaluxemburg.edu.it](http://www.rosaluxemburg.edu.it)

E MAIL: [bais033007@istruzione.it](mailto:bais033007@istruzione.it) - POSTA CERTIFICATA: [bais033007@pec.istruzione.it](mailto:bais033007@pec.istruzione.it)



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

|   |    |  |
|---|----|--|
| <b>Esperto in materia di sicurezza sul lavoro (Ing, arc, etc)</b> | 26 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di sicurezza e prevenzione;</li> <li>- Semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici per evitare di incorrere in infortuni e/ recare danni a terzi nel contesto domiciliare;</li> <li>- Norme generali di utilizzo degli elettrodomestici e di sicurezza domestica per evitare incidenti ed infortuni all'assistito e a se stessi.</li> </ul>   |
| <b>Amministrativo</b>   | 8  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi fondamentali per l'approvvigionamento domestico al fine di consentire una gestione ottimale della spesa ed evitare inutili sprechi</li> </ul>  |
| <b>Biologo nutrizionista</b>                                      | 32 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente la preparazione dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito;</li> <li>- Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari per assicurare la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti somministrati all'assistito;</li> <li>- Strumenti e modalità per il dosaggio degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati;</li> <li>- Nozioni di base di cucina e dietetica per gestire in maniera corretta e sicura la preparazione dei pasti e la somministrazione all'assistito</li> </ul> |
| <b>Assistente sociali</b>   | 8  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di accesso e conoscenza dei principali servizi sociali e sanitari del territorio.</li> </ul>   |
| <b>Sociologo/Esperto di Comunicazione</b>                         | 12 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi e alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari.</li> </ul>   |
| <b>Esperto di diritto</b>   | 12 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilità connesse al lavoro di assistenza e principi di deontologia professionale</li> </ul>  |
| <b>Infermiere di base</b>   | 28 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di base delle principali malattie dell'anziano e della loro evoluzione;</li> <li>- Infezioni, malattie da infezioni e fattori di rischio;</li> <li>- Condizioni di rischio comuni e sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione.</li> </ul>   |



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

## AVVIO ALLA PROFESSIONE DI ASSISTENTE FAMILIARE 140ore

| MATERIA   | ORE       | ARGOMENTI  |
|---|-----------|--|
| <b>Esperto in materia sanitaria<br/>"pratica"</b> | <b>39</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni generali di igiene della persona al fine di garantire un adeguato stato di benessere e pulizia dell'assistito;</li> <li>- Procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base;</li> <li>- Tecniche e modalità per la movimentazione della persona parzialmente autonoma o inferma, funzionali a evitare danni e/o infortuni all'utente e allo stesso addetto;</li> <li>- Caratteristiche generali e di utilizzo di prodotti per la pulizia di ambienti, arredi, stoviglie, elettrodomestici al fine di garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria;</li> <li>- Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o di danneggiare i tessuti</li> </ul> |
| <b>PSICOLOGO</b>                                  | <b>22</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di base per la gestione della comunicazione e della conflittualità allo scopo di garantire un'appropriata relazione con l'assistito e le sue problematiche;</li> <li>- Nozioni base di psicologia e tecniche di ascolto per stabilire un'efficace comunicazione e relazione con la persona assistita;</li> <li>- Tecniche di comunicazione in rapporto al contesto di riferimento, agli obiettivi e alle caratteristiche degli interlocutori/destinatari.</li> </ul>   |
| <b>INFERMIERE</b>                                 | <b>32</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di base delle principali malattie dell'anziano e della loro evoluzione;</li> <li>- Infezioni, malattie da infezioni e fattori di rischio;</li> <li>- Condizioni di rischio comuni e sindromi da prolungato allettamento e immobilizzazione.</li> </ul>   |
| <b>BIOLOGO NUTRIZIONISTA</b>                      | <b>16</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi fondamentali di igiene alimentare per gestire correttamente la preparazione dei pasti e garantire un'alimentazione sicura e protetta all'assistito;</li> <li>- Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari per assicurare la qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti somministrati all'assistito;</li> <li>- Strumenti e modalità per il dosaggio degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati;</li> <li>- Nozioni di base di cucina e dietetica per gestire in maniera corretta e sicura la preparazione dei pasti e la somministrazione all'assistito.</li> </ul>  |
| <b>ASS SOCIALE</b>                                | <b>7</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di accesso e conoscenza dei principali servizi sociali e sanitari del territorio.</li> </ul>   |

Sede Centrale - Via Primocielo c.n., 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. +39 080 759 251 - fax. +39080759253

Sede Succursale - Via Albert Einstein, 5, 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. e fax +39 080 759 246

Sede IPSSEOA - via G. Deledda, 70010 Casamassima (Ba) - tel. e fax +39 080 926 3129

[www.rosaluxemburg.edu.it](http://www.rosaluxemburg.edu.it)

E MAIL: [bais033007@istruzione.it](mailto:bais033007@istruzione.it) - POSTA CERTIFICATA: [bais033007@pec.istruzione.it](mailto:bais033007@pec.istruzione.it)



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

|  |           |  |
|--|-----------|--|
| <b>Esperto in sicurezza del lavoro</b> | <b>18</b> | - Sicurezza e prevenzione;<br>- Semplici procedure per la prevenzione di incidenti domestici per evitare di incorrere in infortuni e/ recare danni a terzi nel contesto domiciliare. |
| <b>Esperto di primo soccorso</b>       | <b>6</b>  | - Elementi di primo soccorso.  |

### GESTIONE ORGANIZZAZIONE INFORMATIZZATA DEL MAGAZZINO 140 ore

| MATERIA                                   | ORE | ARGOMENTI   |
|---|-----|---|
| <b>Biologo/Nutrizionista</b>              | 4   | - Sistema di autocontrollo HACCP, scopi e campo di applicazione per l'ottimizzazione del processo in termini di efficacia ed efficienza           |
| <b>Esperto Sicurezza luoghi di lavoro</b> | 5   | - Norme antinfortunistiche e di sicurezza da rispettare nella gestione del magazzino per garantire la sicurezza degli addetti alla movimentazione |
| <b>Esperto Gestionale</b>                 | 127 | - Programmazione del ciclo logistico integrato:   |
| <b>Amministrativo</b>                     | 4   | - Caratteristiche prestazionali dei principali fornitori dell'azienda per effettuare scelte adeguate alle esigenze dell'organizzazione            |

### ADDETTO ALLA CUCINA 200 ore

| MATERIA                      | ORE | ARGOMENTI   |
|------------------------------|-----|---|
| <b>Biologo/Nutrizionista</b> | 60  | <p><b>attrezzature ed utensili</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.)</li> <li>• caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni</li> <li>• normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> </ul> <p><b>Trattamento delle materie prime e dei semilavorati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme HACCP</li> </ul> |



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

|  |     |   |
|--|-----|---|
|  |     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari</li> <li>• principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative</li> </ul> <p><b>Preparazione piatti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche</li> <li>- norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari (dl n.155/77)</li> </ul>   |
| <b>Esperto Sicurezza luoghi di lavoro</b>                  | 8   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>- disposizioni a tutela della sicurezza nell'ambiente di lavoro nelle strutture ristorative e per garantire la sicurezza propria e dei colleghi</li> </ul>   |
| <b>Cuoco</b>   | 102 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi</li> <li>• tecniche di preparazione dei piatti per comprendere adeguatamente ed eseguire le indicazioni di lavorazione</li> <li>• utensili per la preparazione dei cibi</li> <li>• criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda</li> <li>• modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti per valorizzare la presentazione degli stessi</li> <li>• principali tecniche di preparazione dei piatti</li> <li>• tecniche di cottura classica</li> </ul> |
| <b>Esperto di Marketing nel settore della ristorazione</b> | 30  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- analisi dell'offerta del settore ristorazione sul territorio attraverso visione di filmati, siti internet, pubblicazioni e/o visite aziendali</li> </ul>   |



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

## Modalità di presentazione della candidatura.

Tutti coloro i quali sono interessati, dovranno avere i requisiti necessari per lo svolgimento delle attività per le quali richiedono l'incarico.

In particolare i professionisti o esperti DEVONO avere maturato un'esperienza almeno triennale di docenza e/o di conduzione/gestione progetti nel settore/materia oggetto della docenza

Presenteranno domanda di partecipazione, servendosi, a pena di nullità, esclusivamente dell'allegato 1 (una per ogni disciplina richiesta), in carta semplice o via email agli indirizzi PEO [bais033007@istruzione.it](mailto:bais033007@istruzione.it) o PEC [bais033007@pec.istruzione.it](mailto:bais033007@pec.istruzione.it) entro e non oltre le ore 13.00 del 14 novembre 2024, allegando il curriculum vitae esclusivamente in formato europeo e una copia del medesimo Curriculum vitae con dati personali oscurati (codice fiscale, data di nascita, contatti, indirizzo, firma in calce), fotocopia di un documento di identità in corso di validità e tutta la documentazione che riterranno opportuna.

La domanda dovrà avere per oggetto "Avviso selezione esperti Progetto GOL – materia...(specificare)". Non farà fede il timbro dell'ufficio postale accettante; la domanda pervenuta in ritardo non sarà presa in considerazione. Resta inteso che il rischio della mancata consegna della stessa nei termini su indicati resta a carico del partecipante.

Nella domanda di partecipazione il candidato dovrà dichiarare sotto la propria responsabilità:

- cognome e nome luogo e data di nascita
- residenza e recapito telefonico codice fiscale
- professione
- l'idoneità fisica all'incarico
- di godere dei diritti civili e politici
- di non aver riportato condanne penali né procedimenti penali in corso di non essere stato destituito da una pubblica amministrazione
- titoli culturali e di studio specifici attinenti alle professionalità previste comprovata e documentata esperienza lavorativa maturata nel settore richiesto;
- essere in regola con tutti gli obblighi di legge in materia fiscale.

*Gli interessati a svolgere funzione di esperto possono manifestare la propria disponibilità presentando **domanda al Dirigente Scolastico (allegato n°1), corredata di referenze e curriculum vitae (modello europeo), l'indicazione del/dei moduli per il/i quale/i si intende offrire la propria collaborazione, la disponibilità alla prestazione oggetto di domanda nelle giornate e nelle ore programmate nel calendario redatto dal Coordinatore dei progetti entro e non oltre la scadenza sotto indicata.***

*Non saranno prese in considerazione candidature incomplete, non sottoscritte o redatta sul modello di domanda allegato al presente bando, prive di Curriculum Vitae in formato europeo*



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

o che, per qualsiasi causa, anche di forza maggiore, dovessero pervenire oltre il termine previsto. Farà fede la data di consegna all'Ufficio protocollo del nostro Istituto e non il timbro postale.

### Modalità di affidamento dell'incarico

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola candidatura, osservando la seguente tempistica:

- ✓ aggiudicazione provvisoria in favore del concorrente come da relativa graduatoria che verrà pubblicata sul sito internet istituzionale, avverso la quale sarà possibile esperire reclamo al Dirigente Scolastico entro 5 giorni dalla stessa pubblicazione;
- ✓ trascorsi detti termini ed esaminati eventuali reclami presentati, si procederà alla pubblicazione della graduatoria definitiva mediante le modalità di cui sopra ed alla contestuale aggiudicazione definitiva;
- ✓ sia il presente Avviso che i successivi atti saranno pubblicati sul sito istituzionale della scuola.

L'aggiudicazione definitiva vincola il concorrente fino alla stipulazione del contratto.

L'invito alla stipulazione del contratto perfeziona il vincolo contrattuale ed è irrevocabile e immodificabile, pena decadenza del diritto all'aggiudicazione medesima.

L'Istituzione Scolastica, si riserva, comunque, la facoltà di non procedere ad alcun affidamento, qualora la proposta non sia ritenuta idonea, senza che per questo possa sollevarsi eccezione o pretesa alcuna da parte del partecipante.

### Criteri di selezione

La selezione avverrà ai sensi gli art. 43 e 44 del DECRETO 28 agosto 2018, n. 129 Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ove disciplina le norme relative al conferimento dei contratti di prestazione d'opera per l'arricchimento dell'offerta formative.

L'istituto, effettuerà la valutazione comparativa delle disponibilità, tenendo conto dei titoli posseduti, delle esigenze di ogni singolo modulo, della natura didattica della prestazione richiesta e dell'esigenza di un pieno rapporto di collaborazione fra Istituzione scolastica, tutor, esperti e consigli di classe.

Saranno esclusi dalla valutazione coloro che abbiano ricevuto valutazione negativa sulla propria attività di esperto presso questo Istituto.

Considerati i tempi ristretti di attuazione e la grande varietà di proposte possibili, l'Istituto redigerà, a proprio insindacabile giudizio, una breve valutazione motivata relativa alle scelte operate, tenendo conto dei seguenti criteri:



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO  
LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

|   | TITOLI  | PUNTI  |
|---|---|--|
|   | <b>Attività professionale</b>   |  |
| 1 | Possesso di Titolo di studio specifico (laurea o diploma)                                 | n. 2   |
| 2 | Master, corsi di perfezionamento, corsi di specializzazione nell'ambito specifico         | n. 2 per ogni master e/o corso               |
| 3 | Partecipazione a corsi di aggiornamento e/o formazione nell'ambito specifico              | n. 1 per ogni corso                          |
| 4 | Attività lavorativa (docenza e non) nel settore specifico                                 | n. 1 per ogni anno (min. n. 3 mesi all'anno) |
| 5 | Esperienze pregresse in attività della stessa tipologia di quelle oggetto della selezione | n. 1 per ogni esperienza/nomina              |

### **Priorità di selezione**

La procedura di selezione pubblica è rivolta, nell'ordine, a:

- 1) il personale interno alla scuola;
- 2) esperti esterni all'Amministrazione.

Saranno formulate n. 2 graduatorie la cui priorità è quella elencata precedentemente. Nello specifico si procederà prioritariamente all'affidamento degli incarichi al personale appartenente alla graduatoria n. 1 "personale interno alla scuola", nel caso di esaurimento della stessa si procederà all'affidamento alla graduatoria n. 2 "esperti esterni all'Amministrazione".

In caso di parità si procederà a valutare ulteriormente in modo preferenziale secondo il seguente criterio:

1. età (prevarrà il più giovane)

I candidati, nel presentare la propria disponibilità, accettano le suddette modalità di selezione e prendono atto che il criterio di individuazione dell'esperto si basa sulla scelta valutata dall'Istituto come più vantaggiosa ai fini progettuali senza riferimenti al costo più basso o a quantificazioni numeriche.

### **Informazioni generali**

**L'attribuzione di ogni incarico da parte dell'Istituto avverrà se il corso di formazione raggiunga il numero minimo di corsisti regolarmente, anche in presenza di un solo curriculum.**

Inoltre tale graduatoria sarà utilizzata anche in caso di più edizioni dei corsi precedentemente riportati.

Con il candidato selezionato l'Istituto stipulerà un contratto di prestazione d'opera; il trattamento economico, **compenso orario di € 30,00 onnicomprensive**, previsto dal Piano Finanziario



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO  
LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

autorizzato, sarà corrisposto a completamento dell'attività e a seguito dell'effettivo accreditamento dei fondi da parte dei soggetti erogatori.

Ai fini dell'individuazione del tutor e prima della sottoscrizione del relativo contratto di prestazione d'opera, il Dirigente Scolastico si riserva la facoltà di richiedere informazioni e documentazione integrativa alla domanda, anche oltre i termini di scadenza del bando.

I dipendenti della Pubblica Amministrazione interessati alla selezione dovranno essere autorizzati dal loro dirigente e la stipula del contratto sarà subordinata al rilascio di detta autorizzazione in forma scritta.

Il pagamento avverrà alla conclusione delle attività formative, in base alle percentuali di accreditamento dei fondi da parte del Ministero e al numero di ore di attività effettivamente svolte. A tal proposito gli aspiranti rinunceranno alla richiesta di interessi legali e/o oneri di alcun tipo per eventuali ritardi nel pagamento, indipendenti dalla volontà di questa istituzione scolastica.

### **Trattamento dei dati**

Tutti i dati personali di cui l'I.I.S.S. "Rosa Luxemburg" venga in possesso in occasione dell'espletamento dei procedimenti selettivi saranno trattati ai sensi del D.Lvo. n.196/03 e delle normative vigenti.

La presentazione della domanda da parte del candidato implica il consenso al trattamento dei propri dati personali, compresi gli eventuali dati sensibili, a cura del personale assegnato all'Ufficio preposto alla conservazione delle domande ed all'utilizzo delle stesse per lo svolgimento della procedura di selezione.

Il titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico il prof. Rocco Fazio.

### **I.I.S.S. "ROSA LUXEMBURG"**

**VIA PRIMOCIELO, c.n.**

**70021 ACQUAVIVA DELLE FONTI (BARI)**

Email: [bais033007@istruzione.it](mailto:bais033007@istruzione.it)

Pec: [bais033007@pec.istruzione.it](mailto:bais033007@pec.istruzione.it)



**Il Dirigente Scolastico  
Prof. Rocco Fazio**



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO  
LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
IISS ROSA LUXEMBURG  
ACQUAVIVA DELLE FONTI

Selezione ESPERTO per progetti relativi Avviso pubblico n. 3 per l'attuazione del Programma Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori da finanziare nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 5 "Inclusione e coesione", Componente 1 "Politiche per il Lavoro", Riforma 1.1 "Politiche Attive del Lavoro e Formazione", finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU - Avviso 3 GOL/2023 "Work in Puglia" -Formazione per l'acquisizione di competenze tecnico professionali nell'ambito del Percorso 2 – Aggiornamento - (Upskilling) e del Percorso 3 - Riquilificazione (Reskilling) - Piano di Attuazione Regionale GOL di cui alla DGR n. 261 del 28/02/2022 e DGR n. 1167 del 09/08/2022 –

- 1)ADDETTO/A AI PROCESSI DI DEMATERIALIZZAZIONE DOCUMENTALE
- 2) ADETTO ALLA SEGRETERIA
- 3) ASSISTENTE FAMILIARE
- 4) ASSISTENZA DOMICILIARE
- 5) AVVIO ALLA PROFESSIONE DI ASSISTENTE FAMILIARE
- 6) GESTIONE ORGANIZZAZIONE INFORMATIZZATA DEL MAGAZZINO 140 ore
- 7) ADDETTO ALLA CUCINA 200 ore

Allegato 1 - Candidatura di Esperto per il profilo di \_\_\_\_\_

Il/La sottoscritto/a

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Codice fiscale \_\_\_\_\_

Data di nascita \_\_\_\_\_ Sesso M  F

Luogo di Nascita \_\_\_\_\_ Prov \_\_\_\_\_

Comune di residenza \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_ Cell \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

Titolo di studio:  Laurea II Livello  laurea I livello  diploma

Sede Centrale - Via Primocielo c.n., 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) - tel. +39 080 759 251 – fax. +39080759253

Sede Succursale - Via Albert Einstein, 5, 70021 Acquaviva delle Fonti (BA) – tel. e fax +39 080 759 246

Sede IPSSEO - via G. Deledda, 70010 Casamassima (Ba) – tel. e fax +39 080 926 3129

[www.rosaluxemburg.edu.it](http://www.rosaluxemburg.edu.it)

E MAIL: [bais033007@istruzione.it](mailto:bais033007@istruzione.it) - POSTA CERTIFICATA: [bais033007@pec.istruzione.it](mailto:bais033007@pec.istruzione.it)



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

### chiede

di essere ammesso/a a partecipare alla selezione per titoli relativa al **Progetto GOL in qualità di esperto.**

A tal fine, consapevole della responsabilità penale e della decadenza da eventuali benefici acquisiti - nel caso di dichiarazioni mendaci, non veritiere e di falsità degli atti ai sensi dagli artt. 75 e 76 del DPR nr. 445 del 28/12/2000 -

### DICHIARA

sotto la propria responsabilità quanto segue:

- di essere cittadino/a \_\_\_\_\_;
  - di appartenere ad uno Stato membro dell'Unione Europea;
  - di essere in godimento dei diritti civili e politici;
  - di non aver riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali in corso che impediscano, ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, la costituzione del rapporto di lavoro con una pubblica amministrazione;
- oppure
- di avere riportato le seguenti condanne penali e/o di avere i seguenti procedimenti penali in corso: \_\_\_\_\_;
  - di non essere stato destituito o dispensato dall'impiego presso una pubblica amministrazione;
  - di essere fisicamente idoneo alle mansioni previste per il ruolo di "esperto per l'Area di Professionalizzazione" ed esente da difetti che possano influire sul rendimento del servizio;
  - di aver compiuto il 18° anno di età;
  - di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste come causa di incapacità e/o incompatibilità per le assunzioni nel pubblico impiego;
  - di essere disponibile ad effettuare le proprie lezioni nelle giornate e nelle ore programmate nel calendario delle attività



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO  
LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

☐ di essere in possesso dei seguenti titoli e servizi:

| Titoli richiesti   |  | Titoli ed esperienze conseguite (dettagliare) |  | Punteggi  |
|--|--|---|--|---|
| <b>ATTIVITA' PROFESSIONALE - Punteggio totale Area _____</b> |  |   |  |   |
| <b>1 Esperienza professionale specifica nel settore</b>      |  |   |  |   |
| 1.a  | <i>Attività continuativa</i><br>(specificare tipologie e sedi delle attività continuative annuali)           | 1. _____<br>2. _____<br>3. _____<br>4. ecc.   |  | <i>5 punti per anno di attività</i><br><br>Punti: _____               |
| 1.b  | <i>Prestazioni free-lance</i><br>(specificare tipologia della prestazione)                                   | 1. _____<br>2. _____<br>3. _____<br>4. Ecc.   |  | <i>1 punto per ogni prestazione e attestata</i><br><br>Punti: _____   |
| 2  | <i>Pregresse esperienze di collaborazione in progetti affini</i><br>(presso scuole, Enti, Associazioni ecc.) | 1. _____<br>2. _____<br>3. _____<br>4. Ecc.   |  | <i>2 punti (per ogni progetto di min. 20 ore)</i><br><br>Punti: _____ |
| <b>FORMAZIONE - Punteggio totale Area _____</b>              |  |   |  |   |
| 3  | Master di specializzazione e professionale nel settore   | 1. _____<br>2. _____<br>3. ecc                |  | <i>n. 4 punti per ogni master</i><br><br>Punti: _____                 |



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



REGIONE  
PUGLIA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Rosa LuXemburg



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

|                                     |   |                    |  |
|-------------------------------------|---|--------------------|--|
| 4                                   | Corsi di specializzazioni e profess. nel settore (min 20 ore)       | 1. _____<br>2. ecc | 3 punti per ogni corso<br><br>Punti: _____ |
| 5                                   | Diploma di Laurea coerente con il profilo richiesto                 | 1. _____           | Punti 3<br><br>SI'<br>NO                   |
| 6                                   | Diploma di istruzione secondaria coerente con il profilo richiesto; | 1. _____           | Punti 1<br><br>SI'<br>NO                   |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO</b> |   |                    | <b>PUNTI</b>                               |