



**Comunicazione prot.n. 451**

Forlimpopoli, 8 maggio 2021

Codice CUP: B72G1800 0290006

C.I.P. 10.1.1 A-FDRPOC-EM-2019-10

Al personale IIS P.ARTUSI  
FORLIMPOPOLI

Alle sezioni di:

Pubblicità Legale – Albo on-line

**AVVISO SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTI, TUTOR E REFERENTE ALLA VALUTAZIONE PER LA REALIZZAZIONE DEL Progetto "Maestria Artigiana Enogastronomica"**

**Codice CUP: B72G1800 0290006**

**C.I.P. 10.1.1 A-FDRPOC-EM-2019-10**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- VISTA** l'avviso prot. 4395 del 9/3/2018 "Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso pubblico ". Avviso pubblico prot. AOODGEFID/4395 del 09/03/2018 "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio ed in quelle periferiche "Scuola al Centro".
- VISTE** le delibere degli OO.CC. competenti, relative alla presentazione della candidatura e alla realizzazione del progetto ;
- VISTA** la nota prot. 654-17/1/2020 con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Uff. IV del MIUR ha comunicato che è stato autorizzato il progetto dal titolo "**Maestria Artigiana Enogastronomica**" – C.I.P. 10.1.1 A-FDRPOC-EM-2019-10 proposto da questa Istituzione Scolastica per un importo pari a € 44.697,00;
- VISTA** la nota prot.n. AOODGEFID 31732 del 25/07/2017, contenente *l'Aggiornamento delle linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramate con nota del 13 gennaio 2016, n. 1588;*
- VISTA** la nota prot.n. AOODGEFID 34815 del 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle *Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale "esperto" e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;*
- VISTI** i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;
- VISTE** le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi

- VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto n. 179 del 18/05/2020 Relativa all'assunzione nel programma annuale 2020 del finanziamento del PON di cui al presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di **Euro** 44.697,00
- VISTE** le schede dei costi per singolo modulo;
- VISTO** il D.P.R. N° 275/99, Regolamento dell'autonomia;
- PRESO ATTO** che per la realizzazione del percorso formativo occorre selezionare le figure professionali indicate in oggetto, prioritariamente tra il personale interno – nota MIUR Prot. 34815 del 02.08.2017;
- VISTO** il proprio Regolamento per la disciplina degli incarichi al Personale interno ed esperti esterni approvato dal Consiglio di Istituto;

## E M A N A

Il presente avviso pubblico avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa di titoli, di:

- a) Referente alla valutazione per l'intero percorso formativo
- b) Tutor per singolo modulo
- c) Esperto per singolo modulo

Il presente Avviso è rivolto al personale interno

### Art. 1 – Interventi previsti

Le attività previste riguarderanno i moduli formativi indicati nella seguente tabella:

| Titolo modulo e Attività  | ore | alunni | Figure richieste                                |
|---|-----|--------|---|
| <i>Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie</i> | 30  | 15     | - esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor   |
| <i>Milk Art Artist</i>  | 30  | 20     | - esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor   |
| <i>L'arte del vino tra cultura e degustazione</i>                               | 30  | 20     | -- esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor  |
| <i>Mani ImPasta</i>   | 30  | 20     | - esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor   |
| <i>Le risorse turistiche del territorio emiliano-romagnolo</i>                  | 30  | 15     | - esperto<br>- tutor                            |
| <i>Cocktail, Vino e Caraibi</i>   | 30  | 20     | - esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor   |
| <i>Arte dell'espresso</i>   | 30  | 15     | - esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor   |
| <i>Pasticceria espressa</i>   | 30  | 20     | - esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor   |
| <i>L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti</i>                    | 30  | 20     | - - esperto ( ins.te tecnico pratico<br>- tutor |

### Art. 2 – Figure professionali richieste

Il presente avviso è destinato alla selezione delle seguenti figure professionali:

## **II REFERENTE DELLA VALUTAZIONE con i seguenti compiti:**

1. garantisce, di concerto con tutor ed esperti di ciascun percorso formativo, la presenza di momenti di valutazione secondo le diverse esigenze didattiche e facilitarne l'attuazione;
2. coordina le iniziative di valutazione fra interventi di una stessa azione, fra le diverse azioni di uno stesso obiettivo e fra i diversi obiettivi, garantendo lo scambio di esperienze, la circolazione dei risultati, la costruzione di prove comparabili, lo sviluppo della competenza valutativa dei docenti;
3. facilita le iniziative di valutazione esterna garantendo l'informazione all'interno sugli esiti conseguiti.

## **II TUTOR con i seguenti compiti:**

1. Predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari e competenze da acquisire;
2. Avere cura che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, l'orario di inizio e fine lezione, accertare l'avvenuta compilazione della scheda allievo, la stesura e la firma del patto formativo;
3. Segnalare in tempo reale se il numero dei partecipanti scende a meno di 9 unità per due incontri consecutivi;
4. Curare il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
5. Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
6. Mantenere il contatto con i Consigli di Classe di appartenenza dei corsisti per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare.
7. Inserisce tutti i dati e le informazioni di competenza relative al modulo sulla piattaforma GPU.

## **L'ESPERTO con i seguenti compiti:**

1. Redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal Modulo;
2. Partecipare agli incontri per l'organizzazione dei progetti formativi presso l'istituto;
3. Tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito dalla Scuola conferente;
4. Collaborare alla somministrazione on line di un questionario in itinere ed uno finale al fine di verificare l'andamento e gli esiti della formazione e delle attività didattico-organizzative.
5. Interagire con il Referente Valutazione per il monitoraggio e la valutazione dell'impatto e dei risultati delle attività
6. Provvedere alla stesura di una relazione finale

## **Art. 3 – Requisiti di ammissione e griglia valutazione**

In ottemperanza al Regolamento che disciplina le modalità di conferimento di incarichi al personale interno ed esterno, così come approvato dal Consiglio di Istituto, i requisiti di ammissione sono quelli indicati nell'**Allegato 2**.

## **Art. 4. Periodo di svolgimento delle attività ed assegnazione dell'incarico**

I moduli si effettueranno , a partire dal **07/06/2021** .

La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione, da parte del candidato, ad assicurare la propria disponibilità in tale periodo.

L'assegnazione dell'incarico al REFERENTE ALLA VALUTAZIONE avverrà per l'intera Azione comprendente n. **9** percorsi formativi

L'assegnazione degli incarichi avverrà, per i tutor ed esperti, per singoli moduli in relazione ai curriculum degli inclusi.

## **Art. 5 – Modalità e termini di partecipazione**

L'istanza di partecipazione, redatta **ESCLUSIVAMENTE sugli appositi modelli (All. 1 – istanza di partecipazione; All. 2 – scheda di autovalutazione)** reperibili sul sito web dell'Istituto all'indirizzo firmata in calce e con allegati il curriculum vitae in formato europeo e la fotocopia di un documento di riconoscimento, **pena l'esclusione**, deve essere consegnata a mano presso la segreteria dell'istituto oppure tramite posta elettronica certificata (PEC) all'indirizzo [FOIS00200T@pec.istruzione.it](mailto:FOIS00200T@pec.istruzione.it), entro il **17 maggio 2021**.

Si procederà a valutazione anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida per il Modulo richiesto.

## **Art. 6. Valutazione comparativa e pubblicazione della graduatoria**

La valutazione comparativa sarà effettuata dalla commissione nominata dal Dirigente scolastico.

La valutazione verrà effettuata tenendo unicamente conto di quanto dichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di autovalutazione (All. 2).

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita e diretta.

Gli esiti della valutazione saranno pubblicati sul sito web della Scuola nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva.

In caso di reclamo il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed, eventualmente, apporterà le modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva.

La graduatoria provvisoria sarà pubblicata sul sito web della Scuola <https://www.iisforlimpopoli.edu.it>, nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata dei Moduli.

In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla comunicazione di avvenuta aggiudicazione del bando, si procederà alla surroga.

## **Art. 7. Incarichi e compensi**

Gli incarichi definiranno il numero degli interventi in aula (per gli esperti), la sede, gli orari, le scadenze relative alla predisposizione dei materiali di supporto alla formazione ed il compenso.

Per lo svolgimento degli incarichi conferiti, sono stabiliti i seguenti compensi orari:

| <b>Figura professionale</b> | <b>Compenso orario<br/>Lordo onnicomprensivo</b> |
|-----------------------------|--|
| Referente alla valutazione  | € 23,22  |
| Tutor                       | € 30,00  |
| Esperto                     | € 70,00  |

L'esperto dovrà presentare un dettagliato piano di lavoro da cui risultino i contenuti, le modalità, i tempi e gli strumenti che garantiscano l'effettiva realizzazione del percorso formativo.

L'attribuzione avverrà attraverso provvedimenti di incarico direttamente con il docente prescelto.

Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato sarà corrisposto a conclusione del progetto previo espletamento da parte dell'incaricato di tutti gli obblighi specificati dal contratto di cui sopra e, comunque, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei Fondi Comunitari, cui fa riferimento l'incarico, da parte del MIUR.

La durata del contratto sarà determinata in ore effettive di prestazione lavorativa.

Il responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico **MARIELLA PIERI**.

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola <https://www.iisforlimpopoli.edu.it> nell'apposita sez. di "Pubblicità Legale – Albo on-line".

Il Dirigente Scolastico

**MARIELLA PIERI**

**Allegato 1 istanza di partecipazione**

**AL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI**

**Oggetto: DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER LA SELEZIONE DI:  
REFERENTE ALLA VALUTAZIONE - TUTOR – ESPERTO**

“Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico prot. AODGFEFID/4395 del 09/03/2018 “Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l’apertura delle scuole oltre l’orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio ed in quelle periferiche “Scuola al Centro”.

**Cod. Identificativo Progetto:**

|         |   |
|---------|---|
| 10.1.1A | <b>10.1.1A-FDRPOC-EM-2019-10</b><br><i>MAESTRIA ARTIGIANA</i> |
|---------|---|

COGNOME

NOME

CODICE FISCALE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

DATA DI NASCITA

|  |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | / |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

LUOGO DI NASCITA

PROVINCIA

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

COMUNE DI RES.ZA

PROVINCIA

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

VIA/PIAZZA/CORSO

CAP

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|

TELEFONO

E-MAIL

TITOLO DI STUDIO

LAUREA (SPECIFICARE) \_\_\_\_\_

DIPLOMA SUPERIORE .(SPECIFICARE) \_\_\_\_\_

**CHIEDE di essere ammesso/a alla procedura di selezione di cui all'oggetto e di essere inserito/a nella graduatoria di:**

**Esperto**

**Tutor**

**Referente alla Valutazione**

per le attività del Progetto **10.1.1A-FDRPOC-EM-2019-10 MAESTRIA ARTIGIANA**

nell/i seguente/i Modulo/i

|  | <b>Titolo modulo e Attività</b>   | <b>ESPERTO</b> | <b>TUTOR</b> | <b>REFERENTE VALUTAZIONE</b> |
|--|---|----------------|--------------|------------------------------|
|  | <i>Arte bianca nella ristorazione: creatività e utilizzo moderne tecnologie</i> |                |              |                              |
|  | <i>Milk Art Artist</i>  |                |              |                              |
|  | <i>L'arte del vino tra cultura e degustazione</i>                               |                |              |                              |
|  | <i>Mani ImPasta</i>   |                |              |                              |
|  | <i>Le risorse turistiche del territorio emilianoromagnolo</i>                   |                |              |                              |
|  | <i>Cocktail, Vino e Caraibi</i>   |                |              |                              |
|  | <i>Arte dell'espresso</i>   |                |              |                              |
|  | <i>Pasticceria espressa</i>   |                |              |                              |
|  | <i>L'arte del vino tra cultura e degustazione per adulti</i>                    |                |              |                              |
|  |   |                |              |                              |

A tal fine, valendosi delle disposizioni di cui all'art. 46 del DPR 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni, previste dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia e preso atto delle tematiche proposte nei percorsi formativi

**DICHIARA**

Sotto la personale responsabilità di:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- essere in possesso dei requisiti essenziali previsti del presente avviso;

- aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto;
- di essere consapevole che può anche non ricevere alcun incarico/contratto;
- di possedere titoli e competenze specifiche più adeguate a trattare i percorsi formativi scelti.

### **Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità**

di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità previste dalle Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali europei 2014/2020, in particolare di:

di non essere collegato, né come socio né come titolare, alla ditta che ha partecipato e vinto la gara di appalto.

Come previsto dall'Avviso, allega:

- ***copia di un documento di identità valido;***
- ***Curriculum Vitae in formato europeo con indicati i riferimenti dei titoli valutati di cui all'allegato 2 - Tabella di autovalutazione.***
- Dichiaro, inoltre:
  - di conoscere e saper usare la piattaforma on line "Gestione Programmazione Unitaria - GPU"
  - di conoscere e di accettare le seguenti condizioni:
    - Partecipare, su esplicito invito del Dirigente, alle riunioni di organizzazione del lavoro per fornire e/o ricevere informazioni utili ad ottimizzare lo svolgimento delle attività;
    - Concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
    - Concorrere alla scelta del materiale didattico o predisporre apposite dispense di supporto all'attività didattica;
    - Concorrere, nella misura prevista dagli appositi regolamenti, alla registrazione delle informazioni riguardanti le attività svolte in aula e la valutazione delle stesse sulla piattaforma ministeriale per la gestione dei progetti;
    - Svolgere le attività didattiche nei Plessi dell'Istituto;
    - Redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.

Elegge come domicilio per le comunicazioni relative alla selezione:

La propria residenza

altro domicilio: \_\_\_\_\_

### **Informativa ex art. 13 D.Lgs. n.196/2003 e ex art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679, per il trattamento dei dati personali dei dipendenti**

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi degli articoli 13 e 23 del D.Lgs. 196/2003 (di seguito indicato come "Codice Privacy") e successive modificazioni ed integrazioni,

#### **AUTORIZZA**

L'Istituto **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI** al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del "Codice Privacy", titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall'art. 7 del "Codice Privacy" e dal Capo III del Regolamento (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi, conoscerne il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Data

Firma \_\_\_\_\_

**Allegato 2 scheda di autovalutazione**

Codice progetto

**Griglia valutazione AVVISO DI SELEZIONE PERSONALE**

|    | <b>TITOLI</b>  | <b>PUNTI</b>                              | <b>Punteggio a cura candidato</b> | <b>Punteggio a cura Ufficio</b> |
|----|--|---|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1  | Laura specifica<br>.....<br>(votazione fino a 100/110)<br>( votazione oltre 100/110 )<br>lode                  | 14<br>16<br>18                            |                                   |                                 |
| 4  | Laurea   | 10  |                                   |                                 |
| 5  | Diploma specifico II grado (titolo di accesso)   | 12  |                                   |                                 |
| 5  | Docenza universitaria coerente con la tipologia di intervento  | 3 (per ogni anno)<br>Per un max di 4 anni |                                   |                                 |
| 6  | Docenza scuola di ogni ordine e grado coerente con la tipologia di intervento                                  | 3 (per ogni anno)<br>Per un max di 5 anni |                                   |                                 |
| 7  | Pubblicazioni coerenti con la tipologia di intervento  | 1 (per ogni pubbl. fino a un max di 3)    |                                   |                                 |
| 8  | Specializzazioni, corsi di perfezionamento post lauream, master, ecc., coerenti con la tipologia di intervento | 2 (per ogni titolo)<br>Per un max di 5    |                                   |                                 |
| 10 | Esperienza specifica nel settore -   | 1 (per esperienza)<br>Per un max di 5     |                                   |                                 |
| 11 | Pregresse positive esperienze di docenza in progetti vari in altri Istituti scolastici                         | 1 (per progetto) per un max di 5          |                                   |                                 |
| 12 | esperienze di docenza in progetti PON  | 1 (per progetto) per un max di 5          |                                   |                                 |

|               |  |                                    |  |          |
|---------------|--|------------------------------------|--|----------|
| 13            | esperienze Tutor-Referente valutazione-figura agg.va in progetti PON | p.1 (per progetto) per un max di 5 |  | <b>5</b> |
| <b>TOTALE</b> |  |                                    |  |          |

DATA \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **[COGNOME, Nome, e, se pertinente, altri nomi ]**  
Indirizzo **[ Numero civico, strada o piazza, codice postale, città, paese ]**  
Telefono  
Fax  
E-mail

Nazionalità  
Data di nascita **[ Giorno, mese, anno ]**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) **[ Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun impiego pertinente ricoperto. ]**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) **[ Iniziare con le informazioni più recenti ed elencare separatamente ciascun corso pertinente frequentato con successo. ]**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

MADRELINGUA

[ **Indicare la madrelingua** ]

ALTRE LINGUA

[ **Indicare la lingua** ]

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

[ Indicare il livello: eccellente, buono, elementare. ]

[ Indicare il livello: eccellente, buono, elementare. ]

[ Indicare il livello: eccellente, buono, elementare. ]

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

**RELAZIONALI**

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

**ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

**TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

**CAPACITÀ E COMPETENZE**

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. ]

**ARTISTICHE**

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

**ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

[ Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite ]

*Competenze non precedentemente indicate.*

**PATENTE O PATENTI**

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

[ Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc. ]

**ALLEGATI**

[ Se del caso, enumerare gli allegati al CV. ]

**Data** \_\_\_\_\_

**Firma** \_\_\_\_\_



