



Circ. n. 13

- Ai Candidati Privatisti
- IeFP Esami di Qualifica
- Al sito web dell'Istituto

**OGGETTO: Esami di qualifica IeFP Anno Scolastico 2019/20 candidati privatisti.**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

VISTO il Decreto Giunta Regionale della Campania n. 195/2012;

VISTI i Decreti Dirigenziali n. 18/2014, n. 134 dell'11/04/2014 e n. 33 del 08/09/2020 relativi all'ammissione degli alunni agli esami di Qualifica IeFP in sussidiarietà integrativa con la Regione Campania;

Considerato che sono previsti tali esami dal 28.09.2020

**COMUNICA**

che le domande di ammissione dei candidati privatisti per la partecipazione agli esami di qualifica regionale IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) devono essere presentate presso questo Istituto, entro e non oltre il **19.09.2020**.

Le stesse devono essere corredate della documentazione indicata nello schema di domanda (che si allega). Per l'ammissione agli esami suindicati occorre essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa regionale della Campania.

In particolare ai sensi del D.D. n. 18/2014 i candidati privatisti per l'ammissione alle prove finali di qualifica devono possedere i seguenti requisiti:

- a) Età non inferiore a quella minima prevista per l'assolvimento del diritto dovere di Istruzione e Formazione (18 anni);
- b) Possesso della certificazione delle competenze rilasciate da aziende del settore.

Il D.D. n. 134/2014 integrato e modificato dal D.D. n. 501 del 11/05/2018 prevede che l'Istituzione scolastica presso cui il candidato ha fatto richiesta, al fine dell'ammissione (ed anteriormente alla costituzione della Commissione d'esame), costituisce una propria Commissione interna finalizzata al preliminare accertamento del possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura / indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP e alla corrispettiva determinazione del credito formativo.

E' opportuno, pertanto, che il candidato faccia pervenire nei termini previsti tutta la documentazione in Suo possesso relativa a :

1. titoli di studio e/o culturali acquisiti;
2. attività formative documentate;
3. esperienze lavorative documentate; tali esperienze lavorative devono essere tali che possano considerarsi sostitutive per durata e contenuto al percorso formativo in situazione lavorativa realizzato dagli alunni interni durante le previste attività di stage finalizzate all'ammissione agli esami di qualifica;

dichiarazioni / certificazioni rilasciate dagli organismi emittenti (datore di lavoro) in base alle competenze previste per il profilo di qualifica di riferimento richiesto dal candidato/a ; dette dichiarazioni/ certificazioni possono essere rilasciate dagli organismi emittenti (datore di lavoro) anche sottoscrivendo gli allegati modelli "Allegato B1, Allegato B2 e Allegato B3.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Mariarosaria CASCIO**

Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3, del D.to Lgs. n. 39/1993

**ALLEGATO A**

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AGLI ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

(da presentare entro il 22.09.2020)

A.S. 2019-2020

**AL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**dell'ISIS "E. Corbino"  
di Contursi Terme (SA)**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_

nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

C.A.P. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Cellulare \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_ Codice Fiscale \_\_\_\_\_

**CHIEDE**

di essere ammesso/a, a sostenere l'Esame, in qualità di privatista, per il conseguimento dell'Attestato di Qualifica Professionale Regionale relativamente alla Figura di :

- "Operatore ai servizi di promozione e accoglienza – Strutture ricettive"
- "Operatore della ristorazione: Preparazione Pasti"
- "Operatore della Ristorazione: Sala e Bar"

nella sessione unica del corrente anno scolastico \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità, ai fini dell'ammissione all'esame di qualifica :

- di non aver presentato analoga domanda presso altri istituti;
- di non essere inserito in altri percorsi formali di Istruzione, inclusi i corsi serali o quelli frequentati presso altre istituzioni scolastiche, anche non statali, che non hanno svolto, in regime di sussidiarietà integrativa, i corsi IeFP ;
- di essere in possesso dei seguenti titoli di studio:  
(specificare tipologia di titolo, data di conseguimento, anno scolastico di riferimento, istituzione che lo ha rilasciato) :

1) \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ conseguito il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

presso \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ conseguito il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

presso \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ conseguito il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

presso \_\_\_\_\_

4) \_\_\_\_\_ di \_\_\_\_\_ conseguito il \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

presso \_\_\_\_\_

• **di aver svolto le seguenti attività formative :**

1) attività di \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dal  
\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

2) attività di \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dal  
\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

3) attività di \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dal  
\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

4) attività di \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_ dal  
\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

• **di aver maturato le seguenti esperienze lavorative :**

1) presso (indicare l'azienda o ente) \_\_\_\_\_ dal  
\_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_  
con mansioni di \_\_\_\_\_

2) presso (indicare l'azienda o l'ente \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_  
con mansioni di \_\_\_\_\_

3) presso (indicare l'azienda o l'ente \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_  
con mansioni di \_\_\_\_\_

4) presso (indicare l'azienda o l'ente \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_  
con mansioni di \_\_\_\_\_

- **di essere in possesso della seguente documentazione attestante competenze acquisite in contesti non formali e informali attestante competenze specifiche valutabili ai fini dell'ammissione e/o comprovante il "... possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura/indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP..."**

1) (Indicare Certificato/Attestato o altro titolo) \_\_\_\_\_

conseguito il \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

2) (Indicare Certificato/Attestato o altro titolo) \_\_\_\_\_

conseguito il \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

**Allega alla presente:**

- Fotocopia del documento di identità in corso di validità
- Fotocopia dei titoli di studio posseduti
- Fotocopia della documentazione attestante le attività formative svolte
- Dichiarazioni/ certificazioni rilasciate dagli organismi emittenti (datore di lavoro) in base alle competenze previste per il profilo di qualifica di riferimento richiesta dal candidato/a e/o modello "ALLEGATO B1/ ALLEGATO B2/ ALLEGATO B3 sottoscritto dal datore di lavoro rispettivamente in riferimento alle competenze previste per la tipologia di qualifica richiesta
- Documentazione attestante competenze acquisite in contesti non formali e informali attestante competenze specifiche valutabili ai fini dell'ammissione e/o comprovante il "... possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura/indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP..."
- Ricevuta del contributo esami di euro 350,00 versato su c/c 18124842 intestato a ISIS "E. Corbino" - Via S. Valitutti - Contursi Terme (SA)

Il/La sottoscritto/a si impegna a presentare all'istituto ulteriori documenti richiesti;

Data, \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

   I sottoscritt... autorizza il trattamento dei dati personali che la scuola potrà utilizzare esclusivamente nell'ambito e per fini propri della Pubblica Amministrazione (D.Leg.vo n. 196 del 30 giugno 2013 e D.M. n. 305 del 7 dicembre 2006)

Data, \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

**ALLEGATO B 1**

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE  
INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E DI BAR**

**ATTESTATO DI COMPETENZE**

L'azienda..... con sede legale in .....,  
codice fiscale/partita IVA..... tel. .... e-  
mail ..... PEC ..... sito  
WEB ..... nella persona del .....,  
nato/a a ..... il ..... in qualità di titolare dell'azienda

**ATTESTA**

che il signor \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, codice  
fiscale \_\_\_\_\_, e residente in \_\_\_\_\_ alla via  
\_\_\_\_\_ sta svolgendo/ha svolto attività lavorativa continuativa presso questo  
esercizio in qualità di \_\_\_\_\_  
dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

**E HA ACQUISITO LE COMPETENZE:**

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

<b>COMPETENZE COMUNI</b>	<b>BASE</b>	<b>INTERMEDIO</b>	<b>AVANZATO</b>
1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura / funzione organizzativa			
2. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente			
<b>COMPETENZE TECNICO</b>	<b>BASE</b>	<b>INTERMEDIO</b>	<b>AVANZATO</b>

<b>PROFESSIONALI</b>			
1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni			
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso			
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria			
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali			
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in <u>conformità</u> alle norme igienico-sanitarie			
6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
7. Predisporre la comanda /ordine secondo lo standard aziendale richiesto			
8. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
9. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			

Globalmente possiede un livello di competenze professionali<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

AZIENDA (timbro)

FIRMA TITOLARE

\_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Indicare Base – Intermedio – Avanzato

ALLEGATO B 2

**OPERATORE DELLA RISTORAZIONE  
INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI**

**ATTESTATO DI COMPETENZE**

L'azienda..... con sede legale in .....,  
codice fiscale/partita IVA..... tel. .... e-mail  
..... PEC ..... sito WEB  
..... nella persona del ....., nato/a a  
..... il ..... in qualità di titolare dell'azienda

**ATTESTA**

che il signor \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, codice  
fiscale \_\_\_\_\_, e residente in \_\_\_\_\_ alla via  
\_\_\_\_\_ sta svolgendo/ha svolto attività lavorativa continuativa presso questo  
esercizio in qualità di \_\_\_\_\_  
dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

**E HA ACQUISITO LE COMPETENZE:**

**VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE**

<b>COMPETENZE COMUNI</b>	<b>BASE</b>	<b>INTERMEDIO</b>	<b>AVANZATO</b>
1. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa			
2. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente			

<b>COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<b>BASE</b>	<b>INTERMEDIO</b>	<b>AVANZATO</b>
1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni			
2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso			
3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria			
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali			
5. Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie			
6. Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti			
7. Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.			

Globalmente possiede un livello di competenze professionali<sup>1</sup> \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

AZIENDA (timbro)  
FIRMA TITOLARE

\_\_\_\_\_

## OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA INDIRIZZO STRUTTURE RICETTIVE

### ATTESTATO DI COMPETENZE

L'azienda..... con sede legale in ....., codice fiscale/partita IVA..... tel. .... e-mail .....  
PEC ..... sito WEB ..... nella persona del ..... nato/a a ..... il ..... in qualità di titolare dell'azienda

### ATTESTA

che il signor \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, codice fiscale \_\_\_\_\_, e residente in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_ sta svolgendo/ha svolto attività lavorativa continuativa presso questo esercizio in qualità di \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

### E HA ACQUISITO LE SEGUENTI COMPETENZE

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELLE COMPETENZE ACQUISITE</b>
---

COMPETENZE COMUNI	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
1. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.			

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
1 Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.			

2. Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso.			
3. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.			
4. Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto-servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento.			
5. Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto-servizio offerto.			
6. Effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out.			

Legenda: A = Avanzato (ottimo); B = Intermedio (discreto); C = Base (sufficiente);

Globalmente possiede un livello<sub>1</sub> di competenze professionali (1) \_\_\_\_\_

DATA \_\_\_\_\_

AZIENDA (timbro)

FIRMA TITOLARE

(1) Indicare Base – Intermedio - Avanzato