



Centro
Territoriale
per l'Inclusione
I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Campania
ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.ipsiaferrari.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it

Circ n 397

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0007905 del 12/06/2021
04 (Uscita)

Battipaglia, 12/06/2021

Ai Candidati Privatisti

IeFP - Esami di Qualifica

Atti – Sito Web

AL DSGA

Oggetto: Esami Qualifica Regionale a.s. 2020-2021– comunicazione privatisti IeFP

Vista la D.G.R. n. 195/2012,
Vista la D.G.R. n. 211/2013,
Visto il D.D. n. 18/2014;
Visto il D.D. n. 134 /2014;
Vista la delibera n.325 del CdI del 17/02/2017;

Si comunica che è possibile presentare a questa Istituzione Scolastica la **Domanda di partecipazione in qualità di candidato privatista alla sessione degli esami di qualifica regionale per il corrente a.s. 2020-2021** e della relativa documentazione entro il 18 giugno 2021.

A tal fine si riporta quanto espressamente previsto dalle norme regionali e si elenca quanto può essere utile ai fini dell'ammissione, in base al D.D. n. 18/2014 ed al D.D. n. 134/2014:

- i candidati privatisti per l'ammissione alle prove finali dell'esame di qualifica devono possedere i seguenti requisiti :

“..... soggetti con età non inferiore a quella minima prevista per l'assolvimento del Diritto - Dovere di Istruzione e Formazione interessati a partecipare alle prove finali come candidati esterni, a seguito di presentazione di specifica domanda presso l'Istituzione educativa, nei limiti temporali dalla stessa stabiliti. In questo caso, al fine dell'ammissione alle prove finali, l'Istituzione educativa, per ogni candidato esterno, deve preliminarmente procedere all'accertamento del possesso della certificazione delle competenze in esito all'assolvimento del DDIF e di tutti gli Obiettivi Specifici di Apprendimento dell'ordinamento di IeFP, nonché alla corrispettiva determinazione del credito formativo.(DM n. 9 del27/01/2010); Le modalità dell'accertamento saranno identificate e predisposte dall'Istituzione educativa in rapporto allo specifico iter formativo (formale e non formale)del candidato, in coerenza con la caratterizzazione degli Obiettivi Specifici di Apprendimento in termini di competenza e Profili di Qualifica, nonché sulla base del riconoscimento di

segmenti di percorso già realizzati e/o di crediti formativi. Il raggiungimento degli esiti di apprendimento è attestato dall'équipe dei docenti/formatori della classe.

Si precisa che gli stessi non dovranno risultare inseriti 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 ;

2 .- “Non sono certificabili in ingresso dalla Commissione acquisizioni non standardizzate e/o semplicemente descritte, documentate o attestate dal soggetto o comunque non corrispondenti agli standard formativi minimi dell'ordinamento di IeFP.”

- di fatto la Commissione provvede 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.”

- tale accertamento è effettuato preliminarmente sulla base dell'esame della documentazione esibita dal candidato. Qualora detta documentazione non sia esaustiva, le modalità di accertamento ulteriore possono avvenire in forme liberamente definite dalle Commissioni, comprese forme di osservazione diretta dell'attività del soggetto .

- Al candidato privatista sarà assegnato un tutor che lo affiancherà per 10 ore di “orientamento didattico”.

Nota 1: la Regione si riserva di adottare ulteriori dispositivi specifici per il riconoscimento di apprendimenti acquisiti in contesti informali e non formali, ai sensi del D.lgs 13/2013, da parte di adulti non in possesso del predetto attestato di assolvimento dell'obbligo, volti a verificare l'acquisizione delle competenze.

Nota 2: Per tali allievi, trattandosi di passaggi tra sistemi, la Regione si riserva di adottare dispositivi specifici che, attraverso il percorso di riconoscimento dei crediti in ingresso, consentano di sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica IeFP ”.

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

1. eventuali titoli di studio (anche riferiti alla frequenza di singoli anni scolastici – es:pagella primo anno scuola superiore – o di corsi di formazione di qualsiasi durata);

2. **attestazione di competenze riferita allo specifico settore lavorativo e/o certificazione lavorativa accompagnata sempre della relativa attestazione di competenze acquisite rilasciata dal datore di lavoro; (si allega format di riferimento)**

3. qualsiasi documentazione acquisita anche in contesti non formali / informali attestante competenze specifiche valutabili ai fini dell'ammissione, su format allegato;

4. ogni e qualsiasi documentazione comprovante il “... possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura/indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP...”

Si comunica infine che con delibera n. 325 del Consiglio d'Istituto del 17/02/2017 è stato deliberato che la tassa da versare per i candidati privatisti è confermata in euro 250,00.

Tanto nelle more di eventuali ulteriori integrazioni / chiarimenti da parte della Regione Campania che saranno prontamente comunicati agli interessati.

Per ulteriori informazioni è possibile visitare lo spazio dedicato sul sito di istituto <http://www.iisferrariibattipaglia.it/>

In Allegato:Modello di Domanda

La Collaboratrice del Dirigente
Prof.ssa Licia Criscuolo

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Daniela Palma



scolastica;

di essere edotto che l'ammissione all'esame è subordinata sia alla conoscenza degli standard formativi minimi che connotano la figura professionale di riferimento, sia alle modalità di accertamento del possesso dei medesimi, sulla base delle vigenti disposizioni provinciali;

Si impegna altresì: - a non sostenere nella stessa sessione qualsiasi altro esame relativo alla stessa tipologia, a pena di decadenza dell'ammissione agli esami di qualifica professionale;

- a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei propri recapiti (tel., e-mail ed indirizzo);

- a comunicare tempestivamente, e comunque entro e non oltre il 30 Giugno 2019, l'eventuale rinuncia alla partecipazione agli esami di qualifica professionale.

Il/La sottoscritto/a chiede inoltre che tutte le comunicazioni gli/le siano inoltrate al seguente indirizzo:

_____ e dichiara di aver preso visione delle modalità d'ammissione e di svolgimento delle prove d'esame.

Data _____

Firma _____

Ai sensi dell'articolo 38 del d.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, la presente domanda è stata: sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore

Documentazione allegata:

1. curriculum vitae in formato Europass;
2. ricevuta del versamento della quota di partecipazione;

Requisiti richiesti : possesso della certificazione delle competenze in esito all' assolvimento del DDIF e di tutti gli Obiettivi Specifici di Apprendimento dell'ordinamento di leFP, nonché alla corrispettiva determinazione del credito formativo. (DM n. 9 del 27/01/2010)

Allega:

- fotocopia carta d'identità (obbligatorio);**
- fotocopia del codice fiscale (obbligatorio);**
- dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 DPR 445 del 28/12/2000) ;**
- eventuali titoli di studio (anche riferiti alla frequenza di singoli anni scolastici – es: pagella primo**

anno scuola superiore – o di corsi di formazione di qualsiasi durata);

- attestazione di competenze riferita allo specifico settore lavorativo e/o certificazione lavorativa accompagnata sempre dalla relativa attestazione di competenze acquisite rilasciata dal datore di lavoro; (si allega format di riferimento)
- qualsiasi documentazione acquisita anche in contesti non formali / informali attestante competenze specifiche valutabili ai fini dell'ammissione;
- ogni e qualsiasi documentazione comprovante il "... possesso di tutte le competenze degli standard formativi minimi di Figura/indirizzo di Figura di Qualifica dell'ordinamento di IeFP"

Informativa privacy

I dati dei quali l'istituto entrerà in possesso a seguito della presente domanda saranno trattati nel rispetto dei principi di cui al D.Lgs n. 196/2003, codice in materia di protezione dei dati personali e successive modifiche e integrazioni, secondo il DECRETO LEGISLATIVO 10 agosto 2018, n. 101, recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)" (in G.U. 4 settembre 2018 n.205). I candidati dovranno esprimere il consenso al trattamento dei propri dati personali in sede di presentazione delle domande di partecipazione pena la non ammissione alle selezioni. I dati forniti potranno essere comunicati a soggetti pubblici o privati, previsti dalle norme di legge o di regolamento, quando la comunicazione risulti necessaria per lo svolgimento delle funzioni istituzionali..

Luogo e data _____

Firma leggibile

OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO

ATTESTATO DI COMPETENZE

ai sensi del decreto legislativo n. 13 del 16.1.2013 (1)

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

| COMPETENZE COMUNI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------|
| 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 | | | |

| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|
| 1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni. | | | |
| 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, 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. Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma. | | | |
| 6. Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni | | | |
| 7. Elaborare tagli base, partendo da unità di misura | | | |
| 8. Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione. | | | |

Globalmente possiede un livello di competenze professionali¹ _____

DATA _____

FIRMA TITOLARE _____

¹ Indicare Base – Intermedio - Avanzato

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO PREPARAZIONE PASTI

ATTESTATO DI COMPETENZE

ai sensi del decreto legislativo n. 13 del 16.1.2013 (1)

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

| COMPETENZE COMUNI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------|
| 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 | | | |

| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|
| 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 livellodi competenze professionali¹ _____

DATA _____

FIRMA TITOLARE

Indicare Base – Intermedio – Avanzato

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE INDIRIZZO SERVIZI DI SALA E BAR

ATTESTATO DI COMPETENZE
ai sensi del decreto legislativo n. 13 del 16.1.2013

(1)

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

| COMPETENZE COMUNI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------|
| 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 | | | |

| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|
| 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 professionali¹ _____

DATA _____

FIRMA TITOLARE

Indicare Base – Intermedio – Avanzato

OPERATORE SERVIZI PROMOZIONE ED ACCOGLIENZA STRUTTURE RICETTIVE

ATTESTATO DI COMPETENZE

ai sensi del decreto legislativo n. 13 del 16.1.2013 (1)

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

| COMPETENZE COMUNI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------|
| 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 | | X | |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|
| 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 | | X | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|--|

| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|
| 1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni | | X | |
| 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso | | X | |
| 3. Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria | | X | |
| 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 | | X | |
| 11. Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento | | X | |
| 12. Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto | | X | |
| 13. Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out | | X | |

Globalmente possiede un livello di competenze professionali¹ _____ INTERMEDIO _____

DATA _____

FIRMA TITOLARE

Indicare Base – Intermedio – Avanzato

OPERATORE ELETTRICO ATTESTATO DI COMPETENZE

ai sensi del decreto legislativo n. 13 del 16.1.2013 (1)

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

| COMPETENZE COMUNI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------|
| 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 | | | |

| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|
| 1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni. | | | |
| 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, 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. Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma. | | | |
| 6. Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni | | | |
| 7. Elaborare tagli base, partendo da unità di misura | | | |
| 8. Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione. | | | |

Globalmente possiede un livello di competenze professionali¹ _____

DATA _____

FIRMA TITOLARE _____

¹ Indicare Base – Intermedio - Avanzato

OPERATORE MECCANICO

ATTESTATO DI COMPETENZE

ai sensi del decreto legislativo n. 13 del 16.1.2013 (1)

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

| COMPETENZE COMUNI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|----------|
| 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 | | | |

| COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI | BASE | INTERMEDIO | AVANZATO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|
| 1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni. | | | |
| 2. Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, 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. Rappresentare figurini di capi d'abbigliamento nelle loro linee di base, proporzionati nei particolari esecutivi, evidenziando linea, volume e forma. | | | |
| 6. Rilevare le caratteristiche del tessuto e correggere eventuali difetti secondo le istruzioni | | | |
| 7. Elaborare tagli base, partendo da unità di misura | | | |
| 8. Realizzare capi d'abbigliamento in taglia, nel rispetto delle fasi di lavorazione. | | | |

Globalmente possiede un livello di competenze professionali¹ _____

DATA _____

FIRMA TITOLARE _____

¹ Indicare Base – Intermedio - Avanzato