

Allegato 1

Al Dirigente Scolastico
Istituto Professionale per i servizi per
l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Rai-
nolfo Drengot"-
Via Nobel, 3
81031 Aversa (CE)
PEO: cerh030006@istruzione.it
PEC: cerh030006@pec.istruzione.it

Oggetto: Candidatura per l'incarico di docenza nel modulo formativo denominato
"Cucina mediterranea: tecnica, identità e benessere", previsto dal
progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere",
codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954

_____ sottoscritt _____
nat ___ a _____ il _____
e residente in _____ Provincia
_____, alla Via\piazza _____
_____ n. _____ Tel _____ / _____ Cell _____ / _____
e-mail _____ @ _____

PROPONE

La propria candidatura per l'attività indicata in oggetto. A tal fine consapevole che la falsità in atti e le dichiarazioni mendaci sono punite ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia e che, laddove dovesse emergere la non veridicità di quanto qui dichiarato, si avrà la decadenza dai benefici eventualmente ottenuti ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 e l'applicazione di ogni altra sanzione prevista dalla legge, nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000 dichiara:

- di non essere dipendente di una pubblica amministrazione.
- Di essere cittadino italiano
- Di essere cittadino del seguente Stato membro dell'Unione europea

- Di essere in possesso del seguente titolo di studio: _____

conseguito nell'anno scolastico _____/_____ presso _____
_____ riportando la
seguente votazione _____
- Di essere in possesso del seguente titolo di studio: _____

conseguito nell'anno accademico _____/_____ presso l'università
degli studi di _____ riportando la seguente votazione

- Di essere in possesso di comprovate competenze consolidate nel settore della
cucina mediterranea, delle tecniche di base di laboratorio e della valorizzazione
del patrimonio alimentare, culturale e nutrizionale mediterraneo, con particolare
riferimento a ingredienti, stagionalità, equilibrio dei sapori, cereali, legumi, or-
taggi, pesce, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche, prodotti del territorio,
preparazioni tradizionali e innovative, benessere alimentare e sostenibilità;
comprovata esperienza nella conduzione di attività pratiche di laboratorio di cu-
cina, nella gestione della mise en place, nell'organizzazione della postazione,
nell'applicazione delle procedure di igiene, sicurezza, corretta conservazione,
uso delle attrezzature e rispetto della divisa professionale; capacità di guidare
gli studenti nella lettura della ricetta, nella preparazione in brigata, nel controllo
delle fasi, nella gestione dei tempi, nell'impiattamento, nella degustazione gui-
data e nella documentazione delle preparazioni mediante schede tecniche,
checklist, dossier fotografici e rubriche di osservazione; comprovata esperienza
nella gestione di gruppi, nell'assegnazione di ruoli, nel debriefing, nella valuta-
zione di processi e prodotti e nell'adozione di metodologie inclusive, laboratoriali
e professionalizzanti, come risulta da curriculum vitae allegato
- Di essere idoneo fisicamente allo svolgimento dell'incarico
- Di godere dei diritti civili e politici;
- Di non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- Non trovarsi in situazione di incompatibilità, ai sensi di quanto previsto dal
d.lgs. n. 39/2013;

- Non trovarsi in situazioni di conflitto di interessi, anche potenziale, ai sensi dell'art. 53, comma 14, del d.lgs. n. 165/2001, che possano interferire con l'esercizio dell'incarico;
- Di non essere stato destituito né dispensato dall'impiego presso una pubblica amministrazione per persistente insufficiente rendimento, ovvero di non essere stato dichiarato decaduto o licenziato da un impiego statale, ai sensi dell'art. 127, primo comma, lettera d) , del testo unico delle disposizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957, n. 3 e ai sensi delle corrispondenti disposizioni di legge e dei contratti collettivi nazionali di lavoro relativi al personale dei vari comparti;
- Di non aver riportato condanne penali, passate in giudicato, per reati che comportano l'interdizione dai pubblici uffici;
- Di essere nei riguardi degli obblighi di leva nella seguente posizione _____ (solo per i candidati di sesso maschile);

Data _____ Firma _____

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole che la scuola può utilizzare i dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali propri della Pubblica Amministrazione (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)

Data _____ Firma _____