

**AVVISO N.7/2023 PR FSE+ SICILIA 2021/2027
COSTITUZIONE CATALOGO REGIONALE DELL'OFFERTA FORMATIVA E CORRELATA
REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL
RAFFORZAMENTO DELL'OCCUPABILITÀ IN SICILIA**

ProSvi
Promozione & Sviluppo
Management Consulting Marketing

via Paolo Borsellino n. 22 – 97100 Ragusa

Riferimenti tel. 0932/251319

e-mail prosvi@prosvi.it

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

*Iniziativa cofinanziata dal
PR SICILIA FSE + 2021-2027*

Promozione e Sviluppo s.r.l., ente di formazione accreditato presso la Regione Siciliana con codice AAN836, con il presente avviso, intende selezionare i beneficiari dei corsi di formazione professionale, di seguito elencati, che la società intende proporre e realizzare, ai sensi di quanto previsto dall'Avviso 7/2023, emanato dalla Regione Siciliana Assessorato della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione, che si pone l'obiettivo di costituire un catalogo regionale dell'offerta formativa e promuovere la realizzazione di percorsi formativi mirati al raggiungimento dell'occupabilità in Sicilia.

Il richiamato avviso 7/2023 intende promuovere l'apprendimento permanente e le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale

I corsi di formazione, rivolti a disoccupati in possesso dei requisiti in seguito riportati e la cui partecipazione è completamente gratuita, si svolgeranno, in caso di concessione del finanziamento da parte della Regione Siciliana, con il contributo del FSE + Sicilia 2021-2027, nelle sedi in seguito indicate: la frequenza sarà obbligatoria.

Le lezioni in aula, suddivise in egual misura tra lezioni di teoria e di pratica, avranno una durata di 5 o 6 ore giornaliere, lo stage sarà, invece, articolato in giornate da 5 a 8 ore, sulla base dell'esigenze organizzative e produttive delle aziende ospitanti.

Titolo del corso	Titolo di studio richiesto	Titolo conseguito	Sede del corso	Ore Corso	Di cui ore stage	N° destinatari ammissibili (allievi)
Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	via Nazionale, 182, Mistretta	954	270	15
Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Nazionale, 182, Mistretta	654	240	15
Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	via Paolo Perez, 98, Santo Stefano Camastra	954	270	15
Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Paolo Perez, 98, Santo Stefano Camastra	554	200	15

Addetto banconiere- gastronomia	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	654	240	15
Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	554	200	15
Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	554	200	15
Addetto al giardinaggio e all'ortofrutticola	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	654	240	15
Addetto vendite	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	554	200	15
Addetto amministrativo segretariale I Edizione	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	654	240	15
Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	654	240	15
Assistente familiare	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	354	120	15
Addetto amministrativo segretariale II Edizione	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Como is. 34c- Messina	654	240	15
Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	piazza Don Guidazio, 7, Randazzo	654	240	20
Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	piazza Don Guidazio, 7, Randazzo	554	200	15
Assistente all'autonomia ed alla comunicazione	Scuola secondaria di II grado	Specializza zione	piazza Don Guidazio, 7, Randazzo	954	270	20

dei disabili						
Assistente alla struttura educativa	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	piazza Don Guidazio, 7, Randazzo	304	60	20
Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Capuana, 36, Scordia	654	240	20
Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Capuana, 36, Scordia	654	240	15
Animatore servizi all'infanzia	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Capuana, 36, Scordia	854	320	15
Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	Via A. Cuscina, 10, Palermo	954	270	15
Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	c.da Montagnola di Serradifalco, s.n.c., Bagheria	954	270	15

REQUISITI

I percorsi formativi oggetto del presente avviso sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi.

Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per ciascun corso, riportato nella tabella precedente.

Per i cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità, che dovrà essere prodotto in allegato alla domanda di partecipazione.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e dovranno essere dichiarati nella domanda di iscrizione al corso, redatta secondo il modello domanda di iscrizione agli

interventi FSE, sottoscritta dall'interessato, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

Si precisa che un allievo non potrà essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, promosso ai sensi del citato avviso 7/2023.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione ad uno dei corsi oggetto del presente avviso dovrà essere presentata sul modello domanda di iscrizione agli interventi FSE.

Il candidato dovrà indicare il corso al quale intende partecipare, compilare l'istanza con tutti i dati richiesti, apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare le copie di un documento di riconoscimento in corso di validità e del codice fiscale.

I cittadini non comunitari dovranno allegare anche la copia del permesso di soggiorno.

Saranno ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

Considerato che i corsi di formazione proposti nell'ambito dell'Avviso 7/2023 saranno finanziati con una procedura a sportello e, quindi, che la relativa progettazione esecutiva dovrà essere effettuata nel più breve tempo possibile, la domanda dovrà essere presentata, a mani o a mezzo posta o corriere, direttamente presso la sede di Promozione e Sviluppo s.r.l. sita in via P. Borsellino n. 22, 97100 Ragusa, entro il termine improrogabile del giorno **30 novembre ore 18:00**.

Nel caso di trasmissione a mezzo posta o corriere non farà fede il timbro di invio ma quello di ricezione.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite e protocollate, e saranno prese in considerazione, in ordine cronologico di arrivo, nel caso in cui la graduatoria di coloro i quali avranno regolarmente partecipato alla selezione dovesse esaurirsi, sia al fine del completamento del numero di allievi da avviare al corso e sia, una volta avviato il corso stesso, al fine di eventuali subentri, nel caso in cui non sia stato ancora raggiunto il 20% del monte ore corso previsto.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Alla scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato regolare istanza di partecipazione, dovesse risultare superiore al numero dei posti disponibili, si procederà ad una selezione.

La sede, la data e l'orario delle eventuali selezioni saranno indicati con apposito avviso affisso presso la sede di Promozione e Sviluppo s.r.l. sita in via P. Borsellino n. 22, 97100 Ragusa e presso le sedi dei corsi oggetto del presente avviso **il giorno 4/12/2023** e comunicate ai Centri per l'Impiego competenti per territorio.

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive per l'accertamento della conoscenza da parte dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione.

La selezione per l'accesso a tutti i corsi previsti dal presente avviso sarà effettuata tramite un colloquio individuale, finalizzato a valutare le esperienze pregresse e le motivazioni dei candidati.

La graduatoria degli idonei alla selezione verrà stilata sulla base del punteggio ottenuto nelle prove: in caso di parità di punteggio tra uno o più candidati gli stessi saranno collocati in graduatoria sulla base della più giovane età.

Al termine delle suddette selezioni sarà stilata la graduatoria che sarà pubblicata presso il Servizio Centro Provinciale per l'Impiego di competenza oltre che sul sito di Promozione e Sviluppo www.prosvi.it Entro 10 gg. da detta pubblicazione sarà possibile presentare motivato ricorso al suddetto Servizio.

Scaduti i termini previsti dal presente avviso, nel caso di mancato raggiungimento del numero dei beneficiari previsti per singoli corsi, visti i ridotti termini stabiliti dall'Avviso 7/2023 per il completamento della procedura di selezione e della progettazione esecutiva, non si procederà con la riapertura dei termini dell'avviso: per completare il numero di partecipanti previsto per ciascun corso, saranno avviati, in ordine cronologico di presentazione, coloro che, in possesso dei requisiti previsti, hanno presentato la domanda di partecipazione oltre il termine di scadenza del bando, fino all'esaurimento dei posti disponibili.

L'avvio di ciascun corso, oggetto del presente avviso, è, comunque, subordinato all'approvazione del corso stesso da parte dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione e dalla emanazione del relativo decreto di concessione del finanziamento necessario per la sua realizzazione.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso: al di là del predetto limite non saranno consentite assenze, tranne che nei casi debitamente giustificati, per più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che supereranno tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso enti pubblici e privati che saranno individuati in sede di progettazione esecutiva.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, sarà riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e d'agli esami.

CERTIFICAZIONE FINALE

L'esame finale di ciascun corso, con la presenza di una commissione composta da due componenti designati da Promozione e Sviluppo e il Presidente designato dall'Assessorato Regione alla Formazione Professionale ed alla Pubblica Istruzione, consisterà nello svolgimento di prove teoriche e pratiche, sulla base di quanto previsto per ciascun corso dal Repertorio delle Qualificazioni della Regione siciliana.

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che avranno frequentato almeno il 70%, sarà rilasciato o un **certificato di qualifica professionale** o un **attestato di specializzazione**, secondo quanto previsto dal corso frequentato, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

PROMOZIONE E SVILUPPO S.R.L.

VIA PAOLO BORSELLINO N. 22, 97100, RAGUSA

TELEFONO 0932/251319

EMAIL: prosvi@prosvi.it

Allegato:

- articolazione didattica dei corsi

Promozione e Sviluppo s.r.l.
L'amministratore unico



ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA E ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)
- 2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto
- 3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento
- 4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento

SPECIALIZZAZIONE EQF 4

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di II grado/diploma professionale

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di anatomia e fisiologia	25
Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	30
Neuropsichiatria dell'età evolutiva	30
Comunicazione e lavoro di gruppo	40
PECS/ Educazione linguistica come riabilitazione sociale	35
ICF (International Classification Functioning)	15
Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	15
Tecniche e strumenti di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	25
Tecniche di progettazione educativa di sostegno allo sviluppo dell'autonomia	35
Lingua dei Segni (LIS - LIS Tattile), codifica Braille e dei diversi linguaggi	50
Ausili e materiale didattico speciale	20
Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	30
Arti terapie	30
Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili	10
Handicap e scuola	30
Normativa in materia di protezione di dati personali	10
Normativa antinfortunistica e sull'accessibilità degli ambienti	10
Approcci sistemici e relazionali	20
Tecniche di primo soccorso	15
Deontologia ed etica professionale	10
Elementi di psicologia familiare	20
Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20
Valutazione psico-pedagogica dell'intervento di sostegno	25
Metodologie e tecniche della relazione di aiuto	20
Percorsi di inclusione scolastica	35
Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	25
STAGE	270

ORE TOTALE CORSO

954

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi
- 2 - Collaborare alla gestione amministrativa

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Tecniche di comunicazione e organizzazione aziendale	80
Tecniche di segreteria	75
Tecniche e software per la raccolta, classificazione, archiviazione delle informazioni e per la redazione dei documenti amministrativi	95
Elementi di tecnica commerciale e corrispondenza	65
Strumenti di incasso e pagamento	45
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO	654

ADDETTO CONTABILITA'

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili
- 2 - Collaborare alla gestione amministrativa

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Normativa civilistica fiscale di riferimento	20
Diritto amministrativo	25
Scritture contabili elementari	100
Applicativo gestionale di riferimento	110
Elementi di tecnica commerciale	35
Elementi di organizzazione aziendale	20
Strumenti di incasso e pagamento	50
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO	654

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari
- 2 - Organizzare le fasi dell'intervento
- 3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti
- 4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
I CONTESTI PRODUTTIVI	30
ELEMENTI DI AGRONOMIA E BOTANICA	50
ELEMENTI DI FITOPATOLOGIA E LOTTA ANTIPARASSITARIA	55
STRUTTURE, STRUMENTI E MACCHINARI: TIPOLOGIA, USO E MANUTENZIONE	65
TECNICHE DI LAVORAZIONE DEL TERRENO, COLTIVAZIONE, COMPOSTAGGIO	75
TECNICHE DI RACCOLTA, CONSERVAZIONE E DISTRIBUZIONE	45
TECNICHE DI ALLESTIMENTO E MANUTENZIONE AREE VERDI	40
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO 654	654

ADDETTO BANCONIERE- INDIRIZZO GASTRONOMIA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 – Preparare alimenti di origine animale e vegetale
- 2 Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene
- 3 - Curare la presentazione delle merci
- 4 - Collaborare al funzionamento del punto vendita

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	35
Normativa di igiene alimentare e norma HACCP	30
Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti	30
Tecniche di trasformazione degli alimenti	55
Preparazione alimenti	105
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	30
Strumenti e attrezzature per la trasformazione, lavorazione, conservazione e vendita dei prodotti	30
Tecniche di vendita e servizio al cliente	25
Visual merchandising	20
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO 654	654

ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Soddisfare i bisogni primari del bambino igienico-sanitari
- 2 - Garantire la sicurezza del bambino
- 3 - Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi
- 4 - Individuare attività ludiche e di animazione
- 5 - Progettare attività ludiche e di animazione

QUALIFICA EQF 3

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di puericultura e psicopedagogia	60
Elementi di neuropsichiatria infantile	55
Elementi di igiene e sicurezza del bambino	40
Antropologia e relazione interculturale	40
Tecniche di comunicazione, osservazione e monitoraggio	80
Attività ludiche e psicomotorie	80
Tecniche di laboratorio	70
Tecniche di progettazione e documentazione delle attività	55
STAGE	320
ORE TOTALE CORSO	854

ASSISTENTE FAMILIARE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari
- 2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di osservazione e comunicazione	20
Tecniche di mobilitazione	20
Elementi di igiene personale e di primo soccorso	20
Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	30
Tecniche di automedicazione e di assunzione e conservazione dei farmaci	25
Elementi di igiene ambientale a domicilio	10
Elementi di economia domestica	10
Preparazione dei pasti	10
Prevenzione degli incidenti domestici	15
Elementi di igiene alimentare	10
Rischi professionali specifici del settore	10
STAGE	120
ORE TOTALE CORSO	354

ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni
- 2 - Interagire con l'utenza e le altre figure professionali

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di igiene ambientale, alimentare, dei materiali e degli strumenti	25
Organizzazione delle strutture	20
Elementi di primo soccorso	20
Normative di prevenzione e sicurezza	15
Dispositivi di sicurezza	10
Psicologia dell'età evolutiva	20
Elementi di attività ludiche	20
Elementi di puericultura e igiene	25
Tecniche di comunicazione	25
Deontologia professionale	10
STAGE	60
ORE TOTALE CORSO	304

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Collaborare alla gestione del magazzino
- 2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio
- 3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di merceologia	35
Elementi di approvvigionamento e logistica	30
Strumenti informatici per la trasmissione di informazioni	30
Gestione del magazzino: tecniche e rischi specifici	45
Documenti e scritture di magazzino	30
Movimentazione merci e dispositivi di sicurezza	30
Procedure di ricevimento e spedizione	50
Elementi di stoccaggio delle merci	50
STAGE	200
ORE TOTALE CORSO	554

ADDETTO VENDITE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Contribuire al funzionamento del punto vendita
- 2 - Partecipare al processo di vendita
- 3 - Curare la presentazione delle merci

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi organizzativi del punto vendita	40
Elementi di merceologia e gestione del magazzino	35
Elementi di tecnica commerciale	40
Tecniche di igiene e pulizia e riordino	30
Sicurezza e rischi specifici	15
La comunicazione per la vendita	60
Customer care e customer satisfaction	35
Tecniche espositive e di confezionamento	30
Normativa di igiene e HACCP	15
STAGE	200
ORE TOTALE CORSO	554

COLLABORATORE DI SALA E BAR

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni
- 2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- 3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Tecniche di comunicazione e lavoro di gruppo	20
Organizzazione e pianificazione del lavoro	20
Il settore dei pubblici esercizi	20
Sicurezza alimentare e norma HACCP	25
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	25
Tecniche del servizio in sala	55
Tecniche del servizio bar	55
Buffet e banchetti	30
Strumenti e attrezzature professionali	20
Normativa sulla somministrazione di alcolici	10
Qualità e salvaguardia ambientale	20
STAGE	200
ORE TOTALE CORSO	554

COLLABORATORE DI CUCINA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.
- 2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	35
Sicurezza alimentare e norma HACCP	30
Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti	30
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	70
Tecniche di controllo e analisi della qualità dei prodotti alimentari	30
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	30
Strumenti e attrezzature professionali	25
Il settore della ristorazione	25
Tecniche di comunicazione e lavoro di gruppo	25
STAGE	200
ORE TOTALE CORSO	554

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Utilizzare l'ambiente operativo
- 2 Utilizzare le risorse del Web

QUALIFICA EQF 3

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Hardware e software del sistema	30
Ambiente operativo	30
Software per dati e testi web	40
Reti informatiche e dispositivi di rete	45
I servizi Cloud	25
Web application	55
Social network	45
Procedure e normative per la sicurezza	30
STAGE	200
ORE TOTALE CORSO	554

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCIERE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute.
- 2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	20
ELEMENTI DI GASTRONOMIA E MERCEOLOGIA ALIMENTARE	35
NORMATIVA DI IGIENE ALIMENTARE E NORMA HACCP	20
TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI	30
QUALITA' DEI PRODOTTI E DEL SERVIZIO	30
PRINCIPI DI NUTRIZIONE E DIETETICA	35
PROCEDURE E TECNICHE DI IGIENE, SANIFICAZIONE E RIORDINO DEGLI SPAZI DI LAVORO	30
MACCHINE UTENSILI E ATTREZZATURE DI LAVORO	20
TECNICHE DI IMPASTO, LIEVITAZIONE E COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO	70
TECNICHE DI LAVORAZIONE PASTICCERIA FRESCA E SECCA	70
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO 654	654