

Avviso n.7 2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021-2027

A.N.A.P.I.A. PALERMO

Associazione Nazionale Addestramento Professionale Industria e Agricoltura
 Ente certificato UNIEN ISO 9001:2015
 Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (PA)
 Riferimenti: Tel. 0912772241 – E-mail anapiapalermo@gmail.com

PROGETTO COFINANZIATO 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

PROROGA BANDO PUBBLICO SELEZIONE ALLIEVI

Area professionale SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi sociosanitari

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisi ti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS1877ED3836	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	754	151	15
CS1877ED3837	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	754	151	15
CS1922ED13377	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diplo ma profession ale	Specializzazio ne	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	954	191	15
CS1922ED13378	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diplo ma profession ale	Specializzazio ne	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	954	191	15
CS4122ED13479	Assistente familiare	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	354	71	15
CS4122ED13485	Assistente familiare	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	354	71	15
CS1877ED3822	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	754	151	15
CS1877ED3829	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	754	151	15
CS1877ED3834	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Ex Monastero 43, 90033	Sì	754	151	15

				Chiusa Sclafani				
CS1877ED3835	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Ex Monastero 43, 90033 Chiusa Sclafani	Sì	754	151	15
CS1877ED13389	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Palermo/Piazzale Ungheria 5, 90030 Contessa Entellina	Sì	754	151	15
CS1877ED13390	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Palermo/Piazzale Ungheria 5, 90030 Contessa Entellina	Sì	754	151	15
CS1877ED3832	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	754	151	15
CS1877ED3833	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	754	151	15
CS1922ED3946	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	Specializzazione	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	954	191	15
CS1922ED3948	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	Specializzazione	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	954	191	15
CS1877ED3830	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	754	151	15
CS1877ED3831	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	754	151	15
CS1922ED3949	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	Specializzazione	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	954	191	15
CS1922ED13376	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	Specializzazione	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	954	191	15
CS1877ED14639	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Palermo, 15, 90029	Sì	754	151	15

				Valledolmo (PA)				
CS1877ED14638	Operatore socio assistenziale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Palermo, 15, 90029 Valledolmo (PA)	Sì	754	151	15
CS1922ED14650	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale	Specializzazione	VIA PALERMO 15, 90029 VALLEDOLMO PA	Sì	954	191	15

Area professionale SERVIZI ALLA PERSONA

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS1841ED3776	Operatore del benessere Estetica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	1854	371	15
CS1841ED3817	Operatore del benessere Estetica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	1854	371	15
CS1841ED3818	Operatore del benessere Estetica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	1854	371	15
CS1841ED3819	Operatore del benessere Estetica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	1854	371	15

Area professionale SERVIZI ALLA PERSONA/ Servizi di educazione e formazione

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS4833ED20867	Assistente alla Struttura educativa	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	304	61	15
CS4837ED20908	Animatore Servizi all'infanzia	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	854	171	15
CS4837ED20932	Animatore Servizi all'infanzia	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Ex Monastero 43, 90033 Chiusa Sclafani	Sì	854	171	15
CS4833ED20861	Assistente alla Struttura educativa	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	304	61	15
CS4837ED20928	Animatore Servizi all'infanzia	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	854	171	15
CS4833ED20866	Assistente alla Struttura educativa	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	304	61	15

CS4837ED20929	Animatore Servizi all'infanzia	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	854	171	15
---------------	--------------------------------	-------------------------------	-----------	-----------------------------------	----	-----	-----	----

Area professionale TURISMO E SPORT/Servizi turistici

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS1901ED3887	Sommelier	Titolo di istruzione secondaria inferiore	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	654	131	15
CS1901ED13194	Sommelier	Titolo di istruzione secondaria inferiore	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	654	131	15
CS4130ED13488	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	654	131	15
CS4130ED13497	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	654	131	15
CS1901ED3876	Sommelier	Titolo di istruzione secondaria inferiore	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	654	131	15
CS1901ED13192	Sommelier	Titolo di istruzione secondaria inferiore	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	654	131	15
CS1907ED3891	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1907ED3896	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1911ED3902	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1911ED3909	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1901ED3886	Sommelier	Titolo di istruzione secondaria inferiore	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	654	131	15
CS1901ED13193	Sommelier	Titolo di istruzione secondaria inferiore	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	654	131	15
CS1907ED3899	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	554	111	15
CS1907ED3900	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	554	111	15

CS1907ED3897	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1907ED3898	Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1911ED3910	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1911ED3911	Collaboratore di sala e bar	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15

Area professionale SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS1916ED21116	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	654	131	15
CS4142ED13502	Tecnico specializzato in marketing comunicazione	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	854	171	15
CS4142ED13519	Tecnico specializzato in marketing comunicazione	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	Specializzazione	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	854	171	15
CS1916ED3915	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	654	131	15
CS1916ED3918	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	654	131	15
CS1919ED3924	Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1919ED3925	Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1916ED13285	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Ex Monastero 43, 90033 Chiusa Sclafani	Sì	654	131	15
CS1916ED13286	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Ex Monastero 43, 90033 Chiusa Sclafani	Sì	654	131	15
CS1916ED21126	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Palermo/Piazzale Ungheria 5,	Sì	654	131	15

				90030 Contessa Entellina				
CS1916ED20870	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	654	131	15
CS1919ED21162	Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	554	111	15
CS4834ED20888	Addetto contabilità	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	654	131	15
CS1916ED3917	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	654	131	15
CS1916ED3919	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	654	131	15
CS1919ED3926	Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1919ED3927	Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1916ED21127	Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Palermo 15, 90029 Valledolmo	Sì	654	131	15
CS1919ED21133	Addetto magazzino e logistica	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Palermo 15, 90029 Valledolmo	Sì	554	111	15

Area professionale AGROALIMENTARE/Produzioni alimentari

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS4095ED13399	Birraio Artigiano	Scuola secondaria di I grado	Birraio Artigiano	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	654	131	15
CS4095ED13474	Birraio Artigiano	Scuola secondaria di I grado	Birraio Artigiano	via Trieste 41, 90100 ENNA	Sì	654	131	15
CS1920ED21169	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticcere	via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	654	131	15
CS1920ED3930	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticcere	Via Ex Monastero 43, 90033 Chiusa Sclafani	Sì	654	131	15
CS1920ED3931	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticcere	Via Ex Monastero 43, 90033 Chiusa Sclafani	Sì	654	131	15
CS1920ED3928	Addetto panificatore pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticcere	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	654	131	15

CS1920ED3929	Addetto panificatore pasticciere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticciere	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	654	131	15
CS1920ED21170	Addetto panificatore pasticciere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticciere	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	654	131	15
CS1920ED21177	Addetto panificatore pasticciere	Scuola secondaria di I grado	Addetto panificatore pasticciere	Via Palermo 15, 90029 Valledolmo	Sì	654	131	15

Area professionale AGROALIMENTARE/ Agricoltura, silvicoltura e pesca

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS4832ED21121	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Luigi Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1921ED13345	Operatore forestale	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Palermo/Piazzale Ungheria 5, 90030 Contessa Entellina	Sì	354	71	15
CS1921ED13346	Operatore forestale	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Palermo/Piazzale Ungheria 5, 90030 Contessa Entellina	Sì	354	71	15
CS1921ED3934	Operatore forestale	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	354	71	15
CS1921ED3945	Operatore forestale	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	354	71	15
CS4832ED21151	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	554	111	15
CS4832ED20859	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1921ED14654	Operatore forestale	Scuola secondaria di II grado	Qualifica	Via Palermo 15, 90029 Valledolmo	Sì	354	71	15
CS4832ED20860	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	VIA PALERMO 15, 90029 VALLEDOLMO PA	Sì	554	111	15
CS4911ED21188	Conduttore impresa agricola	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	VIA PALERMO 15, 90029 VALLEDOLMO PA	Sì	454	91	15

Area professionale CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS1886ED3845	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1886ED3852	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1891ED3857	Operatore informatico su dispositivi e reti	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1891ED3859	Operatore informatico su dispositivi e reti	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	554	111	15
CS1886ED3853	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1886ED3854	Operatore informatico di risorse web	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1891ED3861	Operatore informatico su dispositivi e reti	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15
CS1891ED3863	Operatore informatico su dispositivi e reti	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	554	111	15

Area professionale TURISMO E SPORT/Servizi per le attività ricreative e sportive

ID Corso ID Edizione	Titolo Denominazione corso	Prerequisiti di ingresso	Titolo conseguito	Sede del corso	Stage	Durata		N. allievi ammissibili
						Ore	Gior nate	
CS1895390ED386 5	Tecnico delle attività motorie e sportive	Scuola secondaria di II grado/Diplo ma professionale	Specializzazi one	Einaudi 6, 90014 Casteldaccia	Sì	382	77	15
CS1895ED3873	Tecnico delle attività motorie e sportive	Scuola secondaria di II grado/Diplo ma professionale	Specializzazi one	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	382	77	15
CS1895ED20939	Tecnico delle attività motorie e sportive	Scuola secondaria di II grado/Diplo ma professionale	Specializzazi one	Via Santa Lucia Snc, 90034 Corleone	Sì	382	77	15
CS1895ED3874	Tecnico delle attività motorie e sportive	Scuola secondaria di II grado/Diplo ma professionale	Specializzazi one	Via A. Telesino 18, 90135 Palermo	Sì	382	77	15

PROGETTO COFINANZIATO 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

FINALITÀ DELL'INTERVENTO

Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare 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

DESTINATARI

Sono destinatari delle attività formative dell'Avviso le persone in età lavorativa, le persone in cerca di prima occupazione, i disoccupati, inclusi i disoccupati di lunga durata che, al momento della candidatura per la partecipazione al percorso formativo siano in possesso dei seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Avere un'età compresa tra un minimo di 18 anni e un massimo di 65 anni compiuti;
- Avere il titolo di studio minimo, come indicato nell'Allegato A "Elenco delle qualificazioni" in corrispondenza del profilo di riferimento.

Non sono inclusi, tra i destinatari dell'Avviso, gli occupati.

In caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 Dicembre 2000 n. 445.

Si precisa che un allievo non può essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, promosso ai sensi del citato avviso 7/2023 pena l'esclusione da tutti i corsi a cui risulta iscritto.

ARTICOLAZIONE DEI CORSI

Titolo/denominazione del percorso: Operatore socio assistenziale

Livello EQF di riferimento : 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione I bisogni primari: tecniche di base Sicurezza e prevenzione Tecniche di mobilitazione Elementi di primo soccorso Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative Elementi di igiene personale Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	125
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico Preparazione dei pasti Prevenzione incidenti domestici Elementi di igiene alimentare	85
Gestire dinamiche di relazione di aiuto	Tipologia di utenza La relazione di aiuto: strategie e tecniche Tecniche di osservazione Teorie e tecniche di comunicazione Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro Etica e deontologia professionale	65
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di osservazione e comunicazione Teorie e tecniche di comunicazione Strategie di apprendimento Teorie e tecniche di gestione di conflitti Tecniche di ascolto e comunicazione Elementi di psicologia relazione Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) Teorie e tecniche di relazione e socializzazione Elementi di psicologia sociale	145
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 280

Durata complessiva del corso: 754

Titolo/denominazione del percorso: Sommelier

Livello EQF di riferimento: 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	Elementi di enologia Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche Terminologia tecnica in lingua straniera Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione	150
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande Tecniche di stoccaggio merci Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)	95
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp Progettazione e modellistica Tecniche di degustazione Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente	235
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 120

Durata complessiva del corso: 654

Titolo/denominazione del percorso: Addetto amministrativo segretariale

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione Tecniche di archiviazione Corrispondenza commerciale Tecniche di segreteria Funzionalità del software applicativo d'ufficio	270
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale Strumenti di incasso e pagamento Elementi di organizzazione aziendale	90
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 240

Durata complessiva del corso: 654

Titolo/denominazione del percorso: Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

Livello EQF di riferimento: 4 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
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.)	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche Principi della comunicazione verbale e non verbale Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie Strumenti per la network analysis Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	190
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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	110
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	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza Normativa in materia di protezione di dati personali	240

	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità Tecniche di primo soccorso Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe Elementi di etica professionale Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi Elementi di sociologia della disabilità Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	
Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	Metodi e strumenti di valutazione della didattica Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	90
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 270

Durata complessiva del corso: 954

Titolo/denominazione del percorso: Birraio Artigiano

Livello EQF di riferimento: 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Predisporre le fasi di lavoro, coordinando l'attività dei ruoli operativi	Attrezzature, risorse umane e tecnologiche Disciplinari HACCP Elementi di organizzazione aziendale e del lavoro Elementi e procedure di gestione delle risorse umane Modello organizzativo e organigramma dell'azienda Processi della trasformazione alimentare Sistema di qualità e principali modelli Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità Tecniche e strumenti per il controllo di qualità	45
Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione	D.Lsg. 81/2008 Elementi di ergonomia Metodi per la rielaborazione delle situazioni di rischio Normativa ambientale e fattori di inquinamento Strategie di promozione Tecniche di reporting Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio	60
Effettuare il condizionamento della birra	Elementi di fisica dei fluidi Termotecnica ed elementi di termodinamica Elementi di chimica dei processi Meccanica dell'imbottigliamento Materiali per il confezionamento Standard di qualità delle birre Tecniche di confezionamento della birra Filtrazione a farine fossili e a membrana (cartucce e cartoni) Carbonatazione forzata Tecniche di rifermentazione Dosaggio priming Normativa brassicola Procedure di controllo qualità	65
Gestire il processo di produzione del mosto	Elementi di fisica dei fluidi Elementi di chimica dei processi Tecniche di analisi delle acque di ammostamento Profilo di ammostamento Processo di filtrazione del mosto Procedure di controllo qualità Metodi di lettura e valutazione di una ricetta Tecniche e metodi di produzione Test e metodiche di analisi	65
Gestire il processo di produzione della birra	Elementi di fisica dei fluidi Termotecnica ed elementi di termodinamica Elementi di chimica dei processi Elementi di microbiologia alimentare Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche di fermentazione Meccanica del processo di fermentazione Tecniche di allontanamento del lievito Tecniche di recupero e propagazione dei lieviti Tecniche di lavaggio dei lieviti Fasi del processo di maturazione della birra Procedure di controllo qualità	185

	Tecniche e metodi di produzione Test e metodiche di analisi	
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 180

Durata complessiva del corso: 654

Titolo/denominazione del percorso: Assistente familiare

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione I bisogni primari: tecniche di base Sicurezza e prevenzione Tecniche di mobilitazione Elementi di primo soccorso Elementi di igiene personale Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	100
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico Preparazione dei pasti Prevenzione degli incidenti domestici Elementi di igiene alimentare	80
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 120

Durata complessiva del corso: 354

Titolo/denominazione del percorso: Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	90
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	90
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione Manutenzione ordinaria degli strumenti	180
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 240

Durata complessiva del corso: 654

Titolo/denominazione del percorso: Tecnico specializzato in marketing -comunicazione

Livello EQF di riferimento: 5 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: SPECIALIZZAZIONE

Percorso base	Moduli	Totale ore
Individuare e applicare strategie di analisi	Elementi di marketing Analisi di mercato e metodologie della ricerca sociale Elementi di statistica applicata Software per la ricerca dei dati	100
Individuare e applicare strategie di marketing	Tecniche di marketing Elementi di budget Tecniche di pianificazione operativa Tecniche di comunicazione	115
individuare e applicare strategie di miglioramento	Analisi e elaborazione dei dati anche tramite l'uso di strumenti ICT Tecniche di monitoraggio, valutazione dei risultati e customer satisfaction Elementi di miglioramento continuo Manutenzione ordinaria degli strumenti	115
Definire piani di comunicazione coerenti con le strategie aziendali	Il sistema dei media Elementi e tecniche di "comunicazione efficace" Tecniche pubblicitarie e promozionali Elementi tecnici di base sui principali supporti della comunicazione pubblicitaria	150
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 320

Durata complessiva del corso: 854

Titolo/denominazione del percorso: Operatore del benessere Estetica

Livello EQF di riferimento: 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	684
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Principali terminologie tecniche di settore Processi di lavoro nei servizi del settore benessere Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione	150
Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	Metodi e tecniche di approntamento/avvio Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	120
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature	90

	Procedure e tecniche di monitoraggio Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	75
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di intervista	44
Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	Strumenti e modalità di pagamento Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Tecniche di promozione e di vendita Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	97
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 540

Durata complessiva del corso: 1854

Titolo/denominazione del percorso: Operatore informatico di risorse web

Livello EQF di riferimento: 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Utilizzare l'ambiente operativo	Introduzione alle reti Funzionalità dell'ambiente operativo Software per il trattamento dati Trattamento testi per il web Elementi di comunicazione mediale	170
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud Web application Tutela e sicurezza dei dati in rete Social network	130
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 200

Durata complessiva del corso: 554

Titolo/denominazione del percorso: Operatore informatico su dispositivi e reti

Livello EQF di riferimento: 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità Elementi di sicurezza informatica	300
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 200

Durata complessiva del corso: 554

Titolo/denominazione del percorso: Tecnico delle attività motorie e sportive

Livello EQF di riferimento: 4 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: SPECIALIZZAZIONE

Percorso base	Moduli	Totale ore
Osservare la motricità nei suoi aspetti senso-percettivi, coordinativi, relazionali e psicologici, individuare le carenze, programmare gli interventi e valutarne l'efficacia	Schemi motori e tappe evolutive Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo Chinesiologia applicata alla soddisfazione dei bisogni formativi	68
Identificare il percorso pedagogico adeguato a sostenere una maturazione personale nella gestione dei rapporti con gli altri e con l'ambiente, nel rispetto dell'individuo e della sua unicità	Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Ambientalismo attivo	65
Pianificare interventi con metodologie di allenamento a breve, medio e lungo termine atti alla sostenibilità delle performance nel rispetto dello sportivo	Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica Metodi e metodologie dell'intervento Comportamenti e pratiche nella gestione ordinaria di strumenti e attrezzature Elementi di Anatomia e Fisiologia funzionali al movimento	60
Identificare bisogni speciali e attuare interventi individualizzati per garantire la massima autonomia e il miglioramento della qualità della vita	Elementi di Ergonomia e Posturologia Principi di Attività Fisica Adattata Principi di pedagogia speciale	30
Organizzare e pianificare l'attività nel rispetto delle normative di riferimento	Normative sulle responsabilità giuridiche Normative in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente Principi di deontologia professionale Normativa di riferimento per la tutela della privacy Certificazione del professionista di attività non regolamentate	25
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 80

Durata complessiva del corso: 382

Titolo/denominazione del percorso: Collaboratore di cucina

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base	Attrezzature di servizio	195

delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Principali terminologie tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione	
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi Standard di qualità dei prodotti alimentari Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina Utensili per la preparazione dei cibi	105
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 200

Durata complessiva del corso: 554

Titolo/denominazione del percorso: Collaboratore di sala e bar

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Principali terminologie tecniche di settore Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo Tecniche di comunicazione organizzativa Tecniche di pianificazione	195
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienicosanitarie vigenti	Tecniche di comunicazione Tecniche di servizio base ed avanzate Tipologie di servizio banqueting	30
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici Tecniche di servizio al tavolo	75
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 200

Durata complessiva del corso: 554

Titolo/denominazione del percorso: Addetto magazzino e logistica

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Collaborare alla gestione del magazzino	Elementi di merceologia Elementi di approvvigionamento e logistica Tecniche di gestione del magazzino Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	120
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	Procedure di ricevimento Elementi di stoccaggio delle merci	120
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	Procedure di spedizione	60
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 200

Durata complessiva del corso: 554

Titolo/denominazione del percorso: Addetto panificatore pasticciere

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Attrezzature di servizio Normative di sicurezza, igiene e HACCP Tecniche di pianificazione Tecniche di comunicazione organizzativa Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	155
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienicosanitarie	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare Tecniche di impasto, lievitazione e cottura Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche Standard di qualità dei prodotti da forno Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro Tecnologie e metodi di stoccaggio	205
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 240

Durata complessiva del corso: 654

Titolo/denominazione del percorso: Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floricoltura, forestale	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi Tecniche di approntamento Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	30
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture Elementi di idraulica legati al settore Elementi di meccanica legati al settore Forme di alloggiamento Forme di ricoveri	50

Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	Elementi di ergonomia Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	40
Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	Elementi fertilizzanti del suolo Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni Esigenze nutrizionali Fertilizzanti e concimi Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici Principali sistemi e forme di produzioni Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante Principali tecniche di raccolta dei prodotti	180
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 200

Durata complessiva del corso: 554

Titolo/denominazione del percorso: Assistente alla struttura educativa

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	Elementi di igiene ambientale e alimentare Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia Elementi di primo soccorso Normative relative alla prevenzione e sicurezza	70
Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	Cenni di psicologia dell'età evolutiva Tipologia di utenza Elementi di attività ludiche Elementi di puericultura e igiene Principi e tecniche della comunicazione Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa Deontologia professionale	120
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 60

Durata complessiva del corso: 304

Titolo/denominazione del percorso: Animatore servizi all'infanzia

Livello EQF di riferimento: 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Soddisfare i bisogni primari del bambino	Elementi di puericultura Elementi di psicopedagogia Elementi di neuropsichiatria infantile Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	80
Garantire la sicurezza del bambino	Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	50
Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	Elementi di antropologia e di relazione interculturale Teorie e tecniche di comunicazione	60
Individuare attività ludiche e di animazione	Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie	210

	Tecniche di laboratorio Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	
Progettare attività ludiche e di animazione	Tecniche di progettazione Tecniche di documentazione dell'attività di animazione	80
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 320

Durata complessiva del corso: 854

Titolo/denominazione del percorso: Operatore forestale

Livello EQF di riferimento: 3 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Applicare il Piano di lavoro	Organizzazione del cantiere di lavoro con particolare riferimento agli aspetti in materia di sicurezza Tecniche e procedure di abbattimento Tecniche e procedure di allestimento Tecniche e procedure di esbosco	85
Gestire strumenti e macchinari forestale	Manutenzione ordinaria Dispositivi di protezione di strumenti e macchinari Tipologie di macchine, attrezzature nel relativo ciclo di lavoro	55
Valutare gli interventi di taglio, sramatura, depezzatura ed esbosco	Tecniche e procedure di abbattimento Tecniche e procedure di allestimento Tecniche e procedure di esbosco Procedure di lavoro, attrezzature e dispositivi di protezione necessari	80
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 80

Durata complessiva del corso: 354

Titolo/denominazione del percorso: Addetto alla contabilità

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: QUALIFICA

Percorso base	Moduli	Totale ore
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento Scritture contabili elementari Applicativo gestionale di riferimento	180
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale Elementi di organizzazione aziendale Strumenti di incasso e pagamento	180
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 240

Durata complessiva del corso: 654

Ore stage previste: 80

Durata complessiva del corso: 354

Titolo/denominazione del percorso: Conduttore impresa agricola

Livello EQF di riferimento: 2 EQF

Tipologia di Certificazione in uscita prevista: **QUALIFICA**

Percorso base	Moduli	Totale ore
Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti	Caratteristiche dei mercati di riferimento Principali sistemi informatici per la gestione delle varie attività produttive ed il monitoraggio delle stesse Elementi di budgeting e contabilità generale Normativa amministrativo-fiscale Registrazioni contabili ai fini IVA Legislazione comunitaria, nazionale, regionale Elementi di economia e controllo di gestione Programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni agricoltura a basso impatto ambientale Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria Elementi di sostenibilità economica ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa Elementi di sostenibilità sociale	65
Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti nell'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente	Caratteristiche dei prodotti, servizi e metodi produttivi Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per coordinare le attività ed i collaboratori Elementi di organizzazione del lavoro Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi Normativa igienico sanitaria per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare Normativa rifiuti agricoli Normativa ambientale e fattori di inquinamento Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro Contesti produttivi specificità e organizzazione del lavoro Sistemi di qualità e principali modelli	65
Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	Attrezzature e materiali del settore Elementi di contabilità e contrattualistica fornitori Procedura per la gestione degli ordini Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta Elementi di comunicazione e problem solving Elementi di customer satisfaction Tecniche di analisi della clientela Tecniche di ascolto Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti	90
Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato Tecniche di rilevazione dati	60

	tecniche di marketing Informatica, innovazione tecnica e tecnologia compreso l'uso del web ed e- commerce Relazioni di filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare	
Competenze trasversali		
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Alfabetizzazione informatica		12
Lingua straniera		30

Ore stage previste: 120

Durata complessiva del corso: 454

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso va presentata in carta semplice sulla base del modello Domanda di iscrizione disponibile sul sito www.anapiapalermo.it o disponibile presso le segreterie dei corsi.

Il/La candidato/a dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità
- Copia del codice fiscale
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego di competenza territoriale
- Copia del titolo di studio o dichiarazione di atto notorio
- Curriculum vitae in formato europeo sottoscritto.

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

La domanda dovrà essere presentata direttamente o tramite raccomandata presso la sede dell'ente A.N.A.P.I.A. PALERMO, Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (Pa) entro il termine improrogabile del giorno **29/01/2024 ore 10:00**. La sede è aperta dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 13:00.

Nel caso di trasmissione per raccomandata, non farà fede il timbro postale di invio, ma quello di ricezione.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 20% del monte ore corso e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

Tutti i dati forniti dagli/dalle iscritti/e saranno trattati nel pieno rispetto del Regolamento UE 679/2016 e saranno utilizzati al solo fine di dar seguito alle procedure richieste.

MODALITÀ DI SELEZIONE

La procedura di selezione sarà svolta sull'analisi dei dati strutturali e sulle prove previste (saranno somministrati test psicoattitudinali e colloquio). Le selezioni si svolgeranno a partire dal 29/01/2024 dalle ore 11:00 presso la sede corsuale, secondo indicazioni che verranno pubblicate sul sito www.anapiapalermo.it. Le graduatorie verranno pubblicate nello stesso sito.

Scaduti i termini previsti dal presente avviso, nel caso di mancato raggiungimento del numero dei beneficiari previsti per singoli corsi, 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 ed alla emanazione del relativo decreto di concessione del finanziamento necessario per la sua realizzazione.

Prima dell'avvio del corso gli allievi selezionati dovranno produrre la copia del titolo il cui possesso è stato dichiarato nella istanza di partecipazione.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'avvio dei percorsi formativi è previsto per il 18/03/2024.

Le lezioni in aula, suddivise in egual misura tra lezioni di teoria e di pratica, avranno una durata di 5 ore giornaliere, lo stage sarà, invece, articolato in giornate da 5 a 6 ore, sulla base dell'esigenze organizzative e produttive delle aziende ospitanti. 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 e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi che superino tali limiti saranno esclusi d'ufficio. Le attività di stage si svolgeranno presso le imprese del settore:

Area professionale SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi sociosanitari

Area professionale SERVIZI ALLA PERSONA/settore benessere
Area professionale SERVIZI ALLA PERSONA/ Servizi di educazione e formazione
Area professionale SERVIZI ALLA PERSONA/ Servizi di educazione e formazione
Area professionale TURISMO E SPORT/Servizi turistici
Area professionale SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Area professionale AGROALIMENTARE/Produzioni alimentari
Area professionale AGROALIMENTARE/ Agricoltura, silvicoltura e pesca
Area professionale CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica
Area professionale TURISMO E SPORT/Servizi per le attività ricreative e sportive

INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA

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

L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta almeno il 60% delle ore di attività pianificate per la giornata, esclusione delle giornate relative alle attività accessorie, selezione ed esami finali.

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciata certificato di qualifica professionale o un attestato di specializzazione 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

ENTE: A.N.A.P.I.A. PALERMO
INDIRIZZO: Via Luigi Einaudi n. 6 – Casteldaccia (Pa)
TELEFONO: 0912772241
E-MAIL: anapiapalermo@gmail.com

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione siciliana – Dipartimento regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale, ai sensi della normativa vigente.