

Omnia SCRL accreditamento regionale n°OF0318, in partenariato con Cescot Pistoia SRL accreditamento regionale n° OF0281, Laboratorio Archimede Srl accreditamento regionale n° OF0298, C.E.D.I.T. Scrl accreditamento regionale n° OF0147, Istituto Prof.le di stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera F. MARTINI accreditamento regionale n° IS0027, CNA Formazione & Sicurezza Scrl accreditamento regionale n° OF0358, Istituto superiore Prof.le Servizi commerciali Sismondi accreditamento regionale n. IS0074 a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 9079 del 19/04/2024, organizza i seguenti corsi formativi:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO (UPSKILLING) – II ANNUALITÀ

TIPOLOGIA: Formazione specialistica e competenze trasversali

ZONA TERRITORIALE: PISTOIA

Acronimo Progetto GO UP-PISTOIA Codice Progetto 9012706

DESTINATARI PER OGNI SINGOLO CORSO: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il catalogo è promosso nell'ambito di GiovaniSi, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE E FINALITÀ' DEL CATALOGO

Il progetto propone un catalogo di corsi di aggiornamento a livello territoriale -Upskilling- con l'obiettivo di accompagnare le persone in un percorso formativo finalizzato a migliorare le proprie competenze e favorire l'ingresso o il reinserimento nel mercato del lavoro, garantendo la centralità della persona e la libertà di scelta. Il progetto si articola in n. 37 percorsi, le cui conoscenze e capacità afferiscono al Repertorio delle Figure professionali della Regione Toscana:

- GESTIONE DELLA CONTABILITA' AZIENDALE 60 ore
- SERVIZI DI VENDITA NELLA GDO 42 ore
- GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL PERSONALE AZIENDALE E BUSTE PAGA 60 ore
- GESTIONE SOCIAL MEDIA E WEB CONTENT 60 ore
- PREPARAZIONE APERITIVI E PRODOTTI BAR 60 ore
- FOOD COST: PREDISPOSIZIONE MENU', APPROVVIGIONAMENTO E RIFORNIMENTO PRODOTTI 42 ore
- SERVIZIO HOUSEKEEPING: RIFACIMENTO CAMERE HOTEL 42 ore
- BACK OFFICE: UTILIZZARE PROGRAMMI GESTIONALE PER ORDINI E DI VENDITA E ACQUISTI DI MATERIE PRIME 42 ore
- LA CAFFETTERIA CONTEMPORANEA: NUOVI METODI ALTERNATIVI DI ESTRAZIONE DEL CAFFE' E LATTE ART 42 ore
- BACK OFFICE E GESTIONE DATABASE 60 ore
- TECNICHE AMMINISTRATIVE DI GESTIONE DEL MAGAZZINO 42 ore
- ACCOGLIENZA E SEGRETERIA AMMINISTRATIVA 42 ore
- ALLESTIMENTO DEGLI SCAFFALI E DELLE VETRINE 42 ore
- TECNICHE DI SERVIZIO AI TAVOLI E AL BANCO 42 ore
- PROGETTAZIONE GRAFICA DIGITALE 60 ore
- TECNICHE E PRATICHE DI FLOROVIVAISMO SOSTENIBILE 60 ore

- SEGRETI DELLE TECNICHE DI PASTICCERIA 60 ore
- STRATEGIE E TECNICHE NELLA VENDITA 42 ore
- RICEVIMENTO TURISTICO 60 ore
- TECNICHE E PRATICHE DI GIARDINAGGIO SOSTENIBILE 60 ore
- PULIZIA DI IMPIANTI FOTOVOLTAICI durata 42 ore
- MANUTENZIONE IMPIANTI TERMOIDRAULICI DA FONTI RINNOVABILI 42 ore
- PROTEZIONE DELLE RETI INFORMATICHE AZIENDALI 42 ore
- TECNICHE DI ASSISTENZA A MINORI ANZIANI E PERSONE FRAGILI 42 ore
- CURA E ASSISTENZA FAMILIARE 42 ore
- TECNICHE DI ASSISTENZA DI BASE durata 60 ore
- LOGISTICA DI MAGAZZINO IN AZIENDA 60 ore
- SARTORIA SOSTENIBILE: RIUSO E TRASFORMAZIONE 60 ore
- CUCITO E RAMMENDO. RIUSO E TRASFORMAZIONE DEI CAPI DI ABBIGLIAMENTO 60 ore
- GESTIONE DEI RIFIUTI E TUTELA DELL'AMBIENTE 42 ore
- E-COMMERCE: REALIZZAZIONE DI NEGOZIO VIRTUALE 42 ore
- WEB MARKETING 60 ore
- TECNICHE DI PANIFICAZIONE: LIEVITI E GRANI ANTICHI 60 ore
- TECNICHE DI WEDDING PLANNER 4.0 42 ore
- CATERING SOSTENIBILE A KM ZERO 42 ore
- DOMOTICA: PRINCIPI DI AUTOMAZIONE 42 ore
- PIATTAFORME E-COMMERCE: ASPETTI TECNICI E DI WEB MARKETING PER FAR FUNZIONARE IL COMMERCIO ELETTRONICO 42 ore.

Per tutti i partecipanti sono previsti rimborsi per lo spostamento e per il vitto.

PERCENTUALE DI FREQUENZA OBBLIGATORIA: 70 %.

CERTIFICAZIONE FINALE

Il percorso è finalizzato al rilascio di dichiarazione degli apprendimenti. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.

RICONOSCIMENTO CREDITI

Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii

BENEFICIARI DEI PERCORSI FORMATIVI

Il presente avviso si rivolge a:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori di Supporto per la Formazione e il Lavoro e Assegno di Inclusione (decreto-legge 4 maggio 2023, n. 48, convertito con modificazioni dalla legge 3 luglio 2023, n. 85);
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (qualifica IeFP triennale) oppure compimento del 18° anno di età.

Per i cittadini stranieri, al fine di garantire la partecipazione con successo al corso, è consigliata un'adeguata conoscenza della lingua italiana

ISCRIZIONI

- **Fase 1- ACCESSO AL PROGRAMMA GOL:** coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL

esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento.

- **Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO:** nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro. (https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).

INDENNITÀ DI FREQUENZA

Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità. Tale indennità è pari a 3,50 euro/ora corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato (o abbia assolto alla frequenza minima prevista dal percorso), per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro 100,00 e fino ad esaurimento delle risorse indicate nell'avviso. L'importo previsto ai fini dell'indennità così come risultante dall'avviso per ogni singolo progetto non può in nessun caso essere superato.

INFORMAZIONI: i corsi previsti dal presente catalogo sono finanziati con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL. Per quanto concerne le sedi di svolgimento e gli enti gestori dei singoli corsi le informazioni sono indicate nel catalogo dell'offerta formativa GOL della Regione Toscana al seguente indirizzo <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/ricercaCorsiGol>

Il presente catalogo può essere soggetto a modifiche così come previsto dall'avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023



Titolo corso	GESTIONE DELLA CONTABILITA' AZIENDALE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Normativa civilistica, fiscale e tributaria IVA. Documenti fiscali e tributari. Bilancio d'esercizio, voci di bilancio inerenti ai pagamenti clienti/fornitori Principali operazioni e adempimenti fiscali in materia di IVA. La contabilità generale: basi. Le registrazioni contabili e fiscali. IVA Normativa civilistica, fiscale e tributaria IVA Documenti fiscali e tributari. Principi di contabilità generale e metodo della partita doppia. Bilancio d'esercizio. Le norme civili e i principi di redazione del bilancio. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori Quadro d'insieme, prospettive e sviluppo. La rivoluzione ESG, perché è importante. Dalla responsabilità sociale all'approccio ESG Doppia materialità e coinvolgimento degli stakeholder Transizione green ed economia circolare Riciclo. sovra ciclo e sub ciclo. Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. GESTIONE CONTABILITA' CLIENTI FORNITORI- 22 ore UF 2. CONTABILITA' GENERALE- 22 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE-16 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Tecniche di contabilità clienti fornitori per gestire le attività di rilevazione dei dati. Normativa civilistica e fiscale -nazionale ed europea - in tema di tenuta contabile aziendale. Normativa tributaria IVA di riferimento per valutare la gestione delle procedure contabili. Piano dei conti e metodo della partita doppia al fine di gestire le attività collegate alla contabilità generale Natura e caratteristiche dei sistemi-sottosistemi contabili aziendali. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Emettere pagamenti rispettando gli obiettivi/vincoli di tesoreria, verificando la congruenza tra assegni/accrediti ricevuti. Identificare e definire le istruzioni e le procedure operative per il trattamento contabile delle transazioni. Realizzare le registrazioni relative alla contabilità clienti e fornitori apportando le correzioni eventuali. Rilevare i principali fatti contabili scaturenti dall'attività di impresa. Applicare le tecniche di contabilità generale (registrazioni di partita doppia, riepilogo del piano dei conti, tenuta scadenziario, ecc.). Realizzare le registrazioni contabili e fiscali periodiche e apportare le correzioni eventuali. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La partecipazione al corso agevolerà l'accesso in aziende con uffici commerciali o presso studi di consulenza amministrativa fiscale.





Titolo corso	SERVIZI DI VENDITA NELLA GDO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Marketing, tecniche di merchandising e gestione del display per la corretta gestione degli spazi vendita. Regole e tecniche di rotazione dei prodotti alimentari, di rifornimento e di smaltimento dei prodotti scaduti. Tecniche di esposizione e gestione del layout espositivo Tecniche di allestimento del banco di vendita (banco frutta e verdura, banco frigo prodotti freschi) Capacità comunicativo-relazionale ossia saper ascoltare - trasmettere e condividere in modo chiaro e sintetico idee ed informazioni con tutti i propri interlocutori, di ascoltarli e di confrontarsi con loro efficacemente. Gestire le informazioni ovvero l'abilità nell'acquistare, organizzare e riformulare efficacemente dati e conoscenze provenienti da fonti diverse, verso un obiettivo definito. Problem Solving-ossia approccio al lavoro che, identificandone le priorità e le criticità, permette di individuare le possibili migliori soluzioni ai problemi. Team work ossia disponibilità a lavorare e collaborare con gli altri, avendo il desiderio di costruire relazioni positive.</p> <p>Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. La rivoluzione ESG, perché è importante? Dalla responsabilità sociale all'approccio ESG Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. ALLESTIMENTO E RIFORNIMENTO DEGLI SCAFFALI E BANCO- 24 ore UF 2. ELEMENTI DI COMUNICAZIONE COMMERCIALE- 8 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE-10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: -Marketing, tecniche di merchandising e gestione del display per la corretta gestione degli spazi vendita. Tipologie e caratteristiche dei prodotti, prezzi e quotazioni al fine di ottimizzare il rifornimento dei prodotti, nel rispetto delle strategie commerciali e dei fabbisogni di merci dell'azienda. Regole e tecniche di rotazione dei prodotti alimentari e di smaltimento dei prodotti scaduti. Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Allestire la merce negli scaffali/aree di vendita o nelle eventuali isole promozionali, rispettando lo spazio ad essa assegnato secondo le strategie di comunicazione, di marketing e di display operativo dell'azienda. Mantenere l'adeguato assortimento dei prodotti al fine di evitare rotture di stock, effettuando la corretta rotazione dei prodotti e lo smaltimento dei prodotti scaduti. Preparare gli scaffali/aree di vendita prima di collocarvi la merce. Relazionarsi con individui e gruppi sia nei confronti dei produttori che dei clienti, avvalendosi di adeguate tecniche di comunicazione. Affrontare situazioni problematiche attraverso le opportune strategie di problem solving. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.



Sbocchi occupazionali

La partecipazione al corso agevolerà l'accesso in aziende della GDO e in aziende del commercio al dettaglio alimentare.





Titolo corso	GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL PERSONALE AZIENDALE E BUSTE PAGA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: I contratti collettivi nazionali. La normativa di riferimento per la gestione delle buste paga. Elementi della contribuzione e adempimenti contributivi. Elementi delle buste paga in relazione ai Ccnl Le procedure per la gestione degli adempimenti periodici Rilevazione presenze Predisposizione delle buste paga Licenziamento e dimissioni. Determinazione di TFR. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. La rivoluzione ESG, perché è importante? Dalla responsabilità sociale all’approccio ESG Doppia materialità e coinvolgimento degli stakeholder Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo. Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. NORMATIVA DI SETTORE, FISCALE, CONTRIBUTIVA PREVIDENZIALE E ASSICURATIVA- 18 ore UF 2. GESTIONE DELLE BUSTE PAGA- 26 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA’ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE-16 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Principi di tenuta dei registri obbligatori al fine di gestire gli adempimenti amministrativi legati al personale. Sistema di rilevazione e classificazione delle presenze per effettuare la gestione delle presenze. Tecniche di amministrazione del personale per gestire gli obblighi connessi al rapporto di lavoro. Contratti collettivi nazionali di lavoro di riferimento per predisporre il sistema di contrattualizzazione. Normative civilistiche e fiscali di riferimento. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Realizzare la liquidazione degli stipendi, del Tfr (l'indennità di fine rapporto) e di ogni altro pagamento dovuto al personale. Svolgere dal punto di vista amministrativo anche gli adempimenti legati alle fasi di uscita del personale (liquidazioni, conteggio delle indennità, situazione previdenziale per il calcolo della pensione). Assolvere agli obblighi di informazione e richiesta autorizzazione/comunicazione a Enti. Effettuare la rilevazione delle presenze e predisporre la documentazione giustificativa delle assenze. Definire le attività di gestione mensile delle retribuzioni. Impostare le procedure per la gestione delle assunzioni cessazione del rapporto di lavoro. Realizzare le procedure per la gestione degli adempimenti obbligatori in tema fiscale, assicurativo e contributivo. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La partecipazione al corso agevererà l’accesso in aziende strutturate con uffici del personale o presso studi di consulenza amministrativa e gestione buste paga.



Titolo corso	PREPARAZIONE APERITIVI E PRODOTTI BAR
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Tecniche di preparazione, presentazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.). Guarnizione e decorazione delle bevande. Conoscenza organolettica delle materie prime. Principi di abbinamento cibi-bevande. Attrezzature e tipologie di bicchiere. Manutenzione basilare delle attrezzature da bar per preservare la qualità dei prodotti. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. La rivoluzione ESG, perché è importante? Dalla responsabilità sociale all’approccio ESG Doppia materialità e coinvolgimento degli stakeholder Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo Le persone possono davvero cambiare le cose In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, concetti di base</p> <p>UF previste: UF 1. TECNICHE DI PREPARAZIONE BEVANDE- 44 ore UF 2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA’ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE- 16 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n°60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario pomeridiano dal lunedì al giovedì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente. Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevanda. Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione. Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>La partecipazione al corso agevererà l’accesso all’interno di pubblici esercizi (bar e ristoranti) e, più in generale, nelle aziende che fanno parte del comparto turistico – ricettivo del territorio.</p>



Titolo corso	GESTIONE SOCIAL MEDIA E WEB CONTENT
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Principi di web marketing. Marketing relazionale e comunicazione digitale. Il marketing mix digitale. Indicizzazione dei motori di ricerca. Digital marketing strategy & Funneling. SEO & SEM. Storytelling e web content. Business Blogging Web reputation. Social Media Marketing (Facebook e Instagram Marketing). CANVA. Gestione campagne pubblicitarie su Facebook e Instagram. Analytics sui risultati di gestione. Sostenibilità e sviluppo sostenibile – concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. La rivoluzione ESG, perché è importante? Dalla responsabilità sociale all'approccio ESG Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo Le persone possono davvero cambiare le cose In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale – concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. FONDAMENTI DI MARKETING- 20 ore UF 2. SOCIAL MEDIA MANAGEMENT- 28 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE-12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n°60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Fondamenti del web 2.0 (marketing relazionale, blog marketing, Social Media e principali sistemi di pubblicità e di branding del web 2.0) per sfruttare appieno le potenzialità della rete. Strategie di marketing in rete, per prevedere al meglio l'utilizzo delle nuove opportunità offerte al marketing dallo sviluppo di Internet. Tecniche e strumenti di direct marketing su Internet (come profilazione del cliente, pricing on line, advertising on line, promozione via Internet, ecc.), per sfruttare le potenzialità offerte dalla comunicazione on line nella promozione del prodotto/servizio. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Operare una segmentazione dei comportamenti di consumo on line per definire la scelta del target di riferimento delle azioni di marketing. Scegliere i canali di comunicazione più appropriati, tra quelli tradizionali e quelli innovativi, per la realizzazione delle azioni previste nel piano di marketing. Utilizzare professionalmente i social networks per la comunicazione dei servizi offerti (utilizzarne le applicazioni avanzate, creare profili, implementarli con contenuti mirati aumentandone la diffusione) in relazione alle esigenze del mercato. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>La trasversalità della formazione agevolerà l'accesso in aziende di più settori, fornendo opportunità di collocamento come libero professionista o come dipendente in uffici di comunicazione/stampa.</p>





Titolo corso	SERVIZIO HOUSEKEEPING: RIFACIMENTO CAMERE HOTEL
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Prodotti igienizzanti, caratteristiche dei prodotti, con lettura delle etichette e controindicazioni di carattere ambientale. Tipologie di attrezzature e strumentazione, modalità di igienizzazione Quantitativi utilizzati per la pulizia dei bagni. Normativa in materia di primo soccorso Normativa di igiene. Smistamento e gestione rifiuti. Principi sulla legislazione in materia ambientale. Tipologie di riassetto per la camera. Procedure di pulizia, controllo e verifica delle condizioni. Rispetto di principi di qualità. Tempi e metodi nel riassetto degli ambienti. Tipologie di biancheria. Procedure di pulizia, controllo e verifica delle condizioni. Terminologia in lingua inglese delle principali forniture di camere e bagni per comprendere le esigenze del cliente. Come aiutare e assistere il cliente nella richiesta di particolari esigenze. Comprendere le esigenze della clientela, rispetto a richieste dirette o indirette. Gestione dei tempi e modalità di servizio. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. Transizione green ed economia circolare. Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo. Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business. Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. RIORDINO AMBIENTI CAMERE E NORMATIVA- 26 ore UF 2 ASSISTENZA CLIENTELA- 8 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA’ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE 8 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche dei diversi prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti). Elementi di primo soccorso. Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e degli strumenti per eseguire le operazioni di pulizia in sicurezza e senza produrre danni. Lingua straniera, preferibilmente inglese, per gestire correttamente le comunicazioni e la documentazione. Principali tecniche e strumenti per il controllo di qualità del servizio. Tecniche di accoglienza e assistenza clienti per relazionarsi in modo adeguato. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l’ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Effettuare l’inventario e il riassortimento della biancheria. Effettuare la pulizia dei locali (sale, cabine, bagni, etc.) nel rispetto delle norme di igiene. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati secondo la normativa igienicosanitaria e secondo i parametri definiti. Favorire l’adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi. Fornire assistenza alla clientela al fine di soddisfare le richieste del cliente nella logica di qualità del servizio.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La partecipazione al corso agevolerà l’accesso all’interno delle aziende che fanno parte del comparto turistico – ricettivo del territorio.



Titolo corso	BACK OFFICE: UTILIZZARE PROGRAMMI GESTIONALI PER ORDINI DI VENDITA E ACQUISTI DI MATERIE PRIME
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Caratteristiche ordini commerciali e di acquisto condizioni di acquisto e vendita nelle forniture di beni e servizi processo di gestione dell'ordine tipologie documentali. Tipologie di software gestionali. Processi di archiviazione dati trattamento dati per clienti e fornitori sicurezza dei dati e rispetto privacy operazioni di emissione documentale con software gestionali. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. La rivoluzione ESG, perché è importante? Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. ORDINI DI VENDITA E DI ACQUISTO-16 ore UF 2. GESTIONE DATA BASE RELAZIONALI- 18 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE 8 ore 8 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Tecniche di contabilità per gestire la documentazione relativa alla vendita e all'acquisto. Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e l'emissione dei documenti di vendita e acquisto. Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione. Principali software di contabilità e di contabilità integrata per gestire in modo automatizzato i dati contabili. Normativa in materia di privacy e di tutela dei dati personali. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Adottare le procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture). Aggiornare le schede anagrafiche e le tabelle relative a clienti e fornitori. Attivare le procedure automatizzate di controllo dei dati, analizzando eventuali anomalie ed errori e procedere ad eventuali correzioni. Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici. Assicurare il continuo rispetto delle previsioni normative in materia di privacy e tutela dei dati personali. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>La trasversalità della formazione agevolerà l'accesso in aziende di più settori, all'interno di piccole e medie imprese con uffici commerciali.</p>



Titolo corso	FOOD COST: PREDISPOSIZIONE MENU', APPROVVIGIONAMENTO E RIFORNIMENTO PRODOTTI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Prodotti alimentari, componenti nutritivi, salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri Tipologie di menù semplici di varia natura: cucina vegetariana, proteica, povera di grassi, tradizione locale. Controllo qualità, etichettature, deperibilità materie prime Fasi di lavorazione prodotti, ciclo di vita della materia prima alimentare Elementi innovativi di gestione del menù. Prezzi delle materie prime, valore dei prodotti alimentari Principali voci di spesa di un esercizio commerciale Prodotti e menù valutazioni costi rispetto alle materie prime Scorte in magazzino ciclo di rotazione del magazzino ciclo di riutilizzo dei prodotti di scarto delle materie prime e semilavorati Normativa in materia di sicurezza alimentare, Procedure di autocontrollo HACCP Gestione delle forniture, tempi di consegna, approvvigionamenti ed ordini di acquisto Tempi di consegna degli ordini Il problem solving per mancanze di scorte di magazzino, come modificare il menù del giorno. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori La rivoluzione ESG Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo Le persone possono davvero cambiare le cose In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice Quali sono le tecnologie per il cambiamento.</p> <p>UF previste: UF 1. PREDISPOSIZIONE MENU E MATERIE PRIME- 16 ore UF 2. GESTIONE AZIENDALE E NORMATIVA- 18 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE 8 ore.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n°42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche dei principali gruppi alimentari (salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri). Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù. Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menù omogeneo e completo. Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo. Elementi di tecnica commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori. Fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Abbinare in modo organico e completo i piatti del menù. Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menù. Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire. Pianificare gli ordini sulla base del programma aziendale assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie quotidianamente. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>

Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La partecipazione al corso agevererà l'accesso all'interno di aziende di pubblici esercizi (bar e ristoranti) e aziende del comparto turistico – ricettivo del territorio.



Titolo corso	LA CAFFETTERIA CONTEMPORANEA: NUOVI METODI ALTERNATIVI DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ E LATTE ART
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Le monorigini e le miscele del caffè Differenze tra arabica e robusta, analisi sensoriale. Filiera del caffè e principali paesi produttori ed esportatori I principali metodi di estrazioni del caffè, le nuove tendenze e tecniche di preparazione: dal V60 al metodo brewing, l'espresso e il cappuccino, tecniche di latte art ed elaborazione di white flat, french press. La manutenzione delle attrezzature per una corretta preparazione delle bevande. La scelta di prodotti a minor impatto ambientale, nel processo di torrefazione. Differenze nella macinatura del caffè. Procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Sistemi e metodi di immagazzinamento e stoccaggio per l'ottimizzazione dell'efficacia del processo. Tecniche di conservazione degli alimenti. Piano di autocontrollo. HACCP Caratteristiche e funzionalità dei prodotti per la pulizia. Tecniche di pulizia Smistamento e gestione rifiuti negli ambienti del bar Principi sulla legislazione in materia ambientale. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. La rivoluzione ESG, perché è importante? Transizione green ed economia circolare. Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo. Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business. Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità. La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. METODI DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ'-LATTE ART- 20 ore UF 2. SICUREZZA NORMATIVA AMBIENTALE ED ALIMENTARE- 14 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE 8 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n°42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario pomeridiano dal lunedì al giovedì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti per predisporre cibi e bevande Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi. Principali tecniche di presentazione di piatti e bevande per garantire l'erogazione di un servizio di qualità. Normativa ambientale e fattori di inquinamento per adottare comportamenti corretti. Tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio per definire il piano di prevenzione dei rischi. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi. Prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>



Sbocchi occupazionali

La partecipazione al corso agevolerà l'accesso all'interno dei pubblici esercizi (bar e ristoranti) e, più in generale, nelle aziende che fanno parte del comparto turistico – ricettivo del territorio.

Titolo corso	BACK OFFICE E GESTIONE DATABASE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Caratteristiche e scopo delle banche dati; le principali banche dati ed il loro funzionamento; ambiti di applicazione delle banche dati; funzionalità ed operatività delle banche dati; normativa vigente in materia di sicurezza e protezione dati. Ricorrenti problematiche di gestione; cause e risoluzioni dei problemi di malfunzionamento; risoluzione di problemi di registrazione dati; gestione dei contatti con gli operatori di assistenza tecnica. Sostenibilità e sviluppo sostenibile, concetti base; la sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori; la rivoluzione ESG, perché è importante?; transizione green ed economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo; le persone possono davvero cambiare le cose; in natura non esistono scarti – ripensare il ciclo di vita delle materie prime; l'eliminazione degli sprechi ed i modelli di business; transizione digitale o tecnologie per l'umanità; la rivoluzione digitale, spiegata semplice; quali sono le tecnologie per il cambiamento; intelligenza artificiale concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. SISTEMI INFORMATICI PER LA GESTIONE DEI DATABASE - 24 ore UF 2. GESTIONE DELLE INFORMAZIONE PER VIA TELEMATICA- 24 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE- 12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula con lezioni teoriche ed attività tecnico-pratiche. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeriggio dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Legislazione in materia di informazioni, comunicazione, accessibilità e sistemi informativi per la corretta gestione dell'informazione in via telematica; funzionalità dei programmi operativi per la ricerca delle informazioni e per la realizzazione di documenti informativi accessibili; temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare, principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Gestire le banche dati informative funzionali all'erogazione dei servizi, delle prestazioni ed al controllo dell'organizzazione dell'ente; provvedere alla risoluzione delle problematiche di funzionalità anche attraverso il contatto con i servizi di assistenza tecnica; favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate, individuare le tecnologie innovative più adeguate per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Al termine del percorso i partecipanti potranno trovare occupazione all'interno di piccole e medie imprese che gestiscono i dati in via telematica in diversi ambiti del settore office (sanitario, finanziario, dei trasporti, della vendita al dettaglio, ect).</p>



Titolo corso	ALLESTIMENTO DEGLI SCAFFALI E DELLE VETRINE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Le regole della vetrina efficace: marketing e percezione visiva; tecniche di visual merchandising; tecniche di folding e di allestimento. strategie di comunicazione visiva, soddisfacente per il cliente, vetrina orientata alla vendita. Sostenibilità e sviluppo sostenibile; la sostenibilità; la transizione green e economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti e dell'impatto negativo; l'eliminazione degli sprechi; transizione digitale e intelligenza artificiale</p> <p>UF previste: UF 1. ELEMENTI E TECNICHE DI MERCHANDISING -24 ore UF 2. STRATEGIE E POLITICHE D'IMPRESA - 8 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE - 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì.</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Marketing, tecniche di merchandising e gestione del display per la corretta gestione degli spazi vendita. Strategie e obiettivi tecnologici, produttivi ed organizzativi dell'impresa e standard di qualità per rispondere al meglio alle esigenze e direttive dell'impresa. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare; principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Allestire la merce negli scaffali/aree di vendita o nelle eventuali isole promozionali, rispettando lo spazio ad essa assegnato secondo le strategie di comunicazione, di marketing e di display operative dell'azienda; curare l'immagine dell'azienda attraverso il controllo della pulizia generale dell'area vendita di competenza, recuperando e sistemando la merce abbandonata dai clienti fuori dagli spazi di appartenenza e ritirando le confezioni/prodotti invendibili; preparare gli scaffali/aree di vendita prima di collocarvi la merce. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate; individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Il percorso ha l'obiettivo di fornire la specializzazione di Visual merchandising del punto vendita come strumento di marketing e comunicazione, aumentando quindi la vendita del negozio. Ogni partecipante, alla sua conclusione, potrà portare questa competenza decisiva in imprese e contesti di GDO (in comparto food e non food) o in piccoli esercizi di vendita.</p>



Titolo corso	TECNICHE AMMINISTRATIVE DI GESTIONE DEL MAGAZZINO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Le principali scritture contabili; obbligatorietà della tenuta delle scritture contabili; relazioni tra la contabilità di magazzino e la contabilità generale; la valutazione delle rimanenze di magazzino. Documenti di trasporto, fattura immediata, fattura differita, bolla doganale; documenti interni per la gestione del magazzino; costi di gestione del magazzino; l'indice di rotazione del magazzino; le politiche di acquisto per l'ottimizzazione della gestione del magazzino. Sostenibilità e sviluppo sostenibile, concetti base; la sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori; la rivoluzione ESG; transizione green ed economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo; le persone possono davvero cambiare le cose; in natura non esistono scarti – ripensare il ciclo di vita delle materie prime; l'eliminazione degli sprechi ed i modelli di business; transizione digitale o tecnologie per l'umanità; la rivoluzione digitale, spiegata semplice; quali sono le tecnologie per il cambiamento</p> <p>UF previste: UF 1. CONTABILITÀ DI MAGAZZINO-26 ore UF 2. REDAZIONE DOCUMENTI E VERBALI- 8 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE - 8 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 42 ore di aula con lezioni teoriche ed attività tecnico-pratiche Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: rete dei contatti interni all'azienda e rete dei contatti con i clienti per ottimizzare la tempistica e le fasi del processo contabile; software dedicati (word processor, fogli di calcolo, data base, posta elettronica, ecc.) per assicurare la funzionale ottimizzazione del processo contabile; documentazione delle operazioni di carico e scarico effettuate nel periodo sottoposto a verifica per poter confrontare la situazione contabile con l'inventario fisico; temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare, principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: gestire il processo contabile adottando precise modalità di pianificazione, programmazione e tempi di realizzazione; osservare ed analizzare tipologia, caratteristiche e bisogni dei fornitori e dei clienti per rapportare le loro aspettative ai vincoli strutturali e contabili della propria azienda; esaminare attentamente gli scostamenti tra consistenze risultanti dalla contabilità di magazzino ed inventari di fatto, individuandone le cause e possibilmente indicando le soluzioni atte a superarle; favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Al termine del corso i partecipanti potranno trovare occupazione all'interno di aziende che si occupano di servizi logistici, magazzinaggio, spedizione sia nel settore del commercio che manifatturiero.</p>



Titolo corso	ACCOGLIENZA E SEGRETERIA AMMINISTRATIVA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: La conoscenza e gestione delle piattaforme on line di accoglienza e comunicazione; come preparare e gestire il contatto (tecniche e strumenti: cold call/telefonata, e-mail, social media, video conferenza); preparare e gestire l'intervista. Caratteristiche dei principali applicativi software per attività di ufficio; utilizzo dei principali applicativi software; tecniche di archiviazione documenti in modalità digitale; tecniche di presentazione attraverso piattaforme di videoconferenza. Sostenibilità e sviluppo sostenibile, concetti base; la sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori; la rivoluzione ESG, transizione green ed economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo; le persone possono davvero cambiare le cose; in natura non esistono scarti – ripensare il ciclo di vita delle materie prime; l'eliminazione degli sprechi ed i modelli di business; transizione digitale o tecnologie per l'umanità; la rivoluzione digitale, spiegata semplice; quali sono le tecnologie per il cambiamento; intelligenza artificiale concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. TECNICHE E STRUMENTI DI GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA CLIENTI- 16 ore UF 2. STRUMENTI E TECNICHE DI REDAZIONE-ARCHIVIAZIONE E RICERCA DOCUMENTI- 16 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE- 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 42 ore di aula con lezioni teoriche ed attività tecnico-pratiche. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: tecniche di comunicazione per assicurare un'adeguata accoglienza ai visitatori dell'azienda; tecniche di time management per una gestione adeguata dei tempi e delle priorità; funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio (fogli elettronici, programmi di videoscrittura, database relazionali, ecc.); tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati; temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare, principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Consultare e gestire l'agenda appuntamenti risolvendo o prevenendo non conformità; rintracciare documenti archiviati; favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate, individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>I partecipanti di questo percorso acquisiranno le competenze fondamentali di accoglienza e segreteria amministrativa e potranno trovare occupazione in svariati ambiti: uffici pubblici, musei, strutture sanitarie, studi medici, alberghi e altre strutture ricettive, uffici di informazione turistica, fiere e negozi con mansioni di segreteria, addetti/e al servizio assistenza, centralinisti/e reception.</p>

Titolo corso	SEGRETI DELLE TECNICHE DI PASTICCERIA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di fermentazione e pesatura caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici; caratteristiche e funzionamento degli utensili di lavorazione e trasformazione materie prime; le grandi attrezzature e l'utensileria; la pulizia e la manutenzione. Lievitati di pasticceria; Impasti base; Creme e semifreddi; Dolci al cucchiaio; Tecniche di base e lavorazione del cioccolato; Piccola pasticceria Dessert al piatto; Estetica, impiattamento e bilanciamenti. Sostenibilità e sviluppo sostenibile; la sostenibilità; la transizione green e economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti e dell'impatto negativo; l'eliminazione degli sprechi; transizione digitale e intelligenza artificiale.</p> <p>UF previste: UF 1. CARATTERISTICHE, FUNZIONAMENTO, MANUTENZIONE, PULIZIA DELLE ATTREZZATURE - 16 ore UF 2. TECNICHE DI PASTICCERIA - 32 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE - 12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti. Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo; tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l'ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti; normativa igienico-sanitaria, procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare; principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Selezionare le materie prime (farina, sale, lievito, acqua, etc.) in base alle ricette e/o le schede tecniche di produzione, pesandole, miscelandole e predisponendo le macchine per l'impasto. Lavorare la pasta lievitata spezzandola e modellandola con rapidità e precisione: preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate; individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>In uscita dal corso gli utenti potranno trovare lavoro sia all'interno di esercizi commerciali ed artigianali di medie e grandi dimensioni, sia in contesti di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati, panifici, pasticcerie, ecc.).</p>



Titolo corso	STRATEGIE E TECNICHE NELLA VENDITA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: La comunicazione efficace per la vendita; La comunicazione spontanea e la comunicazione intenzionale; Tecniche di Accoglienza Analisi bisogni; La comunicazione mirata; Metodi di valutazione degli effetti delle azioni di comunicazione sulle vendite; Il "dialogo" con il cliente; Qualità del servizio; Conoscenza del Cliente; Psicologia e comportamento del cliente nel punto vendita; Richiamo e approfondimento sulla Vendita Relazionale; Richiamo alle nozioni di psicologia della vendita; L'importanza Il dialogo con i clienti con il metodo AIDA. Il Marketing delle vendite: introduzione alle "leve" operative di Marketing; Il prodotto; Il prezzo; La comunicazione e promozione; I canali di vendita; Le vendite; La politica di prodotto; La gestione del portafoglio prodotti (richiamo al concetto prodotto/mercato); Il ciclo di vita del prodotto (esempi tratti dal settore mobili); La gestione del portafoglio prodotti; La politica di prezzo. Sostenibilità e sviluppo sostenibile; la sostenibilità; la transizione green e economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti e dell'impatto negativo; l'eliminazione degli sprechi; transizione digitale e intelligenza artificiale.</p> <p>UF previste: UF 1. TECNICHE DI ACCOGLIENZA CLIENTELA -16 ore UF 2. GESTIONE DELLA VENDITA DI PRODOTTI –SERVIZI -16 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE - 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Tecniche di comunicazione e vendita per la gestione efficace delle relazioni con il Cliente e la mediazione e gestione del conflitto. Tipologie di clientela e relativi comportamenti di acquisto al fine di applicare modalità e criteri, anche esperienziali, per decodificare i bisogni dei clienti. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare; principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Accogliere il cliente all'arrivo al reparto/punto vendita, orientarlo e consigliarlo rispetto ai prodotti offerti al fine di soddisfare le esigenze espresse. Fornire informazioni tecniche al cliente sui prodotti/servizi offerti, offrendo suggerimenti nelle scelte e possibili alternative di acquisto. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate; individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Al termine del corso i partecipanti potranno trovare impiego e applicare questa competenza in imprese e contesti di vendita e commercializzazione sia nella Grande Distribuzione che in piccoli esercizi di vendita.</p>



Titolo corso	TECNICHE DI SERVIZIO AI TAVOLI E AL BANCO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>La comanda-tipologie e strumenti; rispetto delle tempistiche; tecniche di comunicazione; tecniche di promozione e presentazione dei prodotti; tecniche di accoglienza. Tecniche di servizio; stili e tecniche di allestimento sala e banco; stili e tecniche di servizio ai tavoli; tecniche di gestione della clientela nel rispetto delle attese. Sostenibilità e sviluppo sostenibile; la sostenibilità; la transizione green e economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti e dell'impatto negativo; l'eliminazione degli sprechi; transizione digitale e intelligenza artificiale.</p> <p>UF previste: UF 1. TECNICHE DI COMUNICAZIONE E GESTIONE DELLA CLIENTELA- 12 ore UF 2. TECNICHE DI GESTIONE DEL SERVIZIO SALA- 20 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE- 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,30 in poi dal lunedì al venerdì.</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Metodi per la redazione e l'incontro della comanda; tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti aziendali in risposta alle esigenze del cliente; Tecniche di servizio al tavolo; tipologie di servizio banqueting; processi relativi allo sviluppo sostenibile con riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare; principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Accogliere il cliente, riconoscere le sue esigenze, interpretare le sue richieste; Presentare i prodotti ai clienti e stendere le comande e gli ordini in modo funzionale; Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto alla tipologia di struttura di azienda e di eventi; applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela; Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica green e blue economy; individuare le tecnologie innovative più adeguate per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Al termine del corso i partecipanti potranno trovare impiego nel settore della ristorazione (mense, self services, mense aziendali, ristoranti, punti di ristorazione vari, ecc.). Lavoro al buffet e al servizio, collaborazione alla vendita di pietanze e di bevande, lavori di preparazione, di pulizia e di logistica.</p>

Titolo corso	RICEVIMENTO TURISTICO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: La struttura ricettiva; gli strumenti elettronici per il ricevimento; i principali software applicati per la gestione del ricevimento; il cliente e l'accoglienza turistica; aspetti tecnico-professionali del ricevimento in una struttura ricettiva; evadere le richieste del cliente; la prenotazione telefonica e l'accoglienza alla reception; la comunicazione fra reception e piani; servizi interni ed esterni per la clientela. Normativa settore turistico; privacy; norme prevenzione incendi. La struttura del territorio; storia e cultura del territorio; le strutture ricettive; eventi e mostre. Sostenibilità e sviluppo sostenibile; la sostenibilità; la transizione green e economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti e dell'impatto negativo; l'eliminazione degli sprechi; transizione digitale e intelligenza artificiale.</p> <p>UF previste: UF 1. ACCOGLIENZA SETTORE TURISTICO- 32 ore UF 2. ELEMENTI NORMATIVI- 8 ore UF 3. STORIA, GEOGRAFIA E CULTURA DEL TERRITORIO- 8 ore UF 4. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA', TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE -12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula.</p> <p>Le lezioni di svolgeranno in orario mattutino dalle 9,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,30 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Principali strumenti elettronici a disposizione del reparto ricevimento per le prenotazioni; programmi informatici di gestione alberghiera; tecniche di approccio e comunicazione scritta, verbale e digitale per gestione dei clienti; struttura e servizi dell'albergo per potersi raccordare con referenti e reparti; normativa inerente il settore turistico ricettivo: TULPS e successive modifiche; codice privacy; compilazione schede di notifica alloggiati; normative inerenti la prevenzione incendi; conoscenza del territorio circostante e geografia turistica al fine di orientare i clienti nella scelta delle attività da realizzare; processi relativi allo sviluppo sostenibile con riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare; principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Accogliere il cliente al ricevimento prestando particolare attenzione agli utenti con esigenze particolari; interagire con il reparto ai piani per ottenere la situazione aggiornata degli interventi di pulizia effettuati per garantire la corretta gestione dei check-in; leggere il planning delle prenotazioni, per assegnare le camere a seconda delle richieste pervenute e delle disponibilità; saper dare indicazioni ai clienti/utenti sulle attività da realizzare. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica green e blue economy.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Al termine del corso i partecipanti potranno trovare impiego nelle strutture turistico ricettive sia piccole/medie che grandi catene (albergo-ostello-campeggio) con funzione di accoglienza del cliente all'interno dando e ricevendo le informazioni richieste e cercando di soddisfare le richieste degli ospiti. L'addetto al ricevimento notturno (portiere di notte) si occupa della sicurezza e della sorveglianza degli ospiti in orario notturno e svolge le stesse mansioni dell'addetto al ricevimento diurno</p>



Titolo corso	PROGETTAZIONE GRAFICA DIGITALE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Terminologia tecnico professionale per la grafica digitale; web design; editor di testi e strumenti; strumenti on line grafici; nozioni di desktop publishing e web design; formati immagini, vettoriali, bitmap; revisione grafica; stili dei diversi settori dell'editoria; il layout grafico di un sito. I principali dispositivi di acquisizione; i software per la grafica digitale; trattamento immagini; videoimpaginazione; Il montaggio elettronico audio-video. Sostenibilità e sviluppo sostenibile; la sostenibilità; la transizione green e economia circolare; riciclo, sovra ciclo e sub ciclo; riduzione dei rifiuti e dell'impatto negativo; l'eliminazione degli sprechi; transizione digitale e intelligenza artificiale.</p> <p>UF previste: UF 1. PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PRODOTTI GRAFICI-24 ore UF 2. TECNICHE DI UTILIZZO PROGRAMMI DI IMPAGINAZIONE GRAFICA-24 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE-12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula. Le lezioni di svolgeranno in orario mattutino dalle 9,00 alle 13,00 e/o pomeriggio dalle 14,00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Terminologia della lingua straniera utile per digitare correttamente i testi e le didascalie delle immagini; principi fondamentali di tecnologia grafica per impostare correttamente il prodotto; sistemi e dispositivi di acquisizione e software di trattamento delle immagini e del testo per correzioni e montaggi; software di videoimpaginazione; processi relativi allo sviluppo sostenibile con riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare; principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Digitalizzare ed elaborare immagini da inserire nel progetto grafico; utilizzare i sistemi e gli impianti informatici e multimediali per creare un progetto grafico rispondente alle aspettative del committente; acquisire testi e impagnarli per impostare il progetto grafico; utilizzare strumenti ottici quali scanner e fotocamere per acquisire e modificare immagini; Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica green e blue economy; individuare le tecnologie innovative più adeguate per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Al termine del corso i partecipanti potranno lavorare come dipendenti in agenzie di grafica e comunicazione, uffici marketing, agenzie di pubbliche relazioni ed organizzazione di eventi, web agencies, studi di grafica pubblicitaria, tipografie o in alternativa potranno esercitare la professione freelance di Web Designer, Grafico, Social Media</p>



Titolo corso	TECNICHE E PRATICHE DI FLOROVIVAISMO SOSTENIBILE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Conduzione delle produzioni arboree, erbacee ed ortofloricole; Gestione impianti, macchine ed Attrezzature; Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare.</p> <p>UF previste: UF 1. TECNICHE E METODOLOGIE OPERATIVE DI FLOROVIVAISMO- 32 ore UF 2. STRUMENTI E ATTREZZATURE PER IL FLOROVIVAISMO- 16 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE- 12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche delle concimazioni per migliorare lo stato di fertilità dei suoli nel rispetto delle problematiche ambientali e delle caratteristiche del terreno e delle piante. Condizioni climatiche e caratteristiche delle lavorazioni del terreno per preparare il terreno alle coltivazioni e gestirne la struttura durante la coltivazione. Tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante. Caratteristiche delle principali macchine e attrezzature per facilitare e migliorare le lavorazioni sia in termini di tempo che di qualità. Principali tipi e caratteristiche di impianti produttivi arborei ed erbacei per curarne la tenuta e la manutenzione ordinaria ai fini della migliore produttività. Tecniche di approntamento e funzionamento di macchine, strumenti, impianti e strutture. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee ed ortofloricole. Curare lo stato fitosanitario delle piante sulla base della valutazione dello stato stesso e delle disposizioni ricevute. Utilizzare sistemi di protezione del terreno e delle acque. Eseguire interventi di manutenzione degli impianti produttivi nei momenti adatti e nelle condizioni di sicurezza previste dalle norme. Identificare le funzionalità di utilizzo di macchine, strumenti, impianti e strutture sulla base delle indicazioni di appoggio. Impiegare le principali attrezzature agricole conoscendone l'uso specifico e le migliori condizioni di utilizzo. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La formazione permetterà agli utenti di candidarsi per offerte di lavoro come dipendente a tempo indeterminato o determinato in aziende agricole e florovivaiste singole o associate, società di servizi per l'agricoltura e ditte di contoterzismo, per la gestione di attività florovivaiste o aree verdi pubbliche e private

Titolo corso	TECNICHE E PRATICHE DI GIARDINAGGIO SOSTENIBILE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Conduzione delle produzioni arboree, erbacee ed ortofloricole; Gestione impianti, macchine ed Attrezzature; Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare.</p> <p>UF previste: UF 1. TECNICHE E METODOLOGIE OPERATIVE DI GIARDINAGGIO- 32 ore UF 2. STRUMENTI E ATTREZZATURE PER IL GIARDINAGGIO- 16 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE- 12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche delle concimazioni per migliorare lo stato di fertilità dei suoli nel rispetto delle problematiche ambientali e delle caratteristiche del terreno e delle piante. Condizioni climatiche e caratteristiche delle lavorazioni del terreno per preparare il terreno alle coltivazioni e gestirne la struttura durante la coltivazione. Tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante. Caratteristiche delle principali macchine e attrezzature per facilitare e migliorare le lavorazioni sia in termini di tempo che di qualità. Principali tipi e caratteristiche di impianti produttivi arborei ed erbacei per curarne la tenuta e la manutenzione ordinaria ai fini della migliore produttività. Tecniche di approntamento e funzionamento di macchine, strumenti, impianti e strutture. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Applicare metodiche e tecniche di impianto, coltivazione, riproduzione e manutenzione di piante arboree, erbacee ed ortofloricole. Curare lo stato fitosanitario delle piante sulla base della valutazione dello stato stesso e delle disposizioni ricevute. Utilizzare sistemi di protezione del terreno e delle acque. Eseguire interventi di manutenzione degli impianti produttivi nei momenti adatti e nelle condizioni di sicurezza previste dalle norme. Identificare le funzionalità di utilizzo di macchine, strumenti, impianti e strutture sulla base delle indicazioni di appoggio. Impiegare le principali attrezzature agricole conoscendone l'uso specifico e le migliori condizioni di utilizzo. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La formazione permetterà agli utenti di candidarsi per le offerte di lavoro come dipendente a tempo indeterminato o determinato in aziende agricole e florovivaiste singole o associate, società di servizi per l'agricoltura e ditte di contoterzismo, per la gestione di attività florovivaiste o aree verdi pubbliche e private



Titolo corso	PULIZIA DEGLI IMPIANTI FOTOVOLTAICI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Nozioni di igiene ambientale; Principali rischi derivanti da prodotti, strumenti, impianti utilizzati per utilizzo in sicurezza; Tipologie di impianti fotovoltaici e Strutture di sostegno; - Caratteristiche strutturali di base e cenni dei vari componenti che compongono un impianto fotovoltaico (moduli, stringhe, campi); I sistemi fotovoltaici connessi a rete: componenti, sequenza dispositivi; Materiali di costruzione; Caratteristiche degli strumenti e dei prodotti di pulizia da utilizzare in base alla struttura e alla composizione dell'impianto; Normativa di riferimento</p> <p>UF previste: UF 1. TECNICHE, METODOLOGIE E STRUMENTI PER LA PULIZIA DI IMPIANTI FOTOVOLTAICI-32 ore UF 2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE- 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°42 ore di aula di cui 20 ore di attività laboratoriale. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Principali rischi derivanti da prodotti, strumenti, impianti utilizzati per utilizzo in sicurezza. Tecniche di funzionamento degli impianti mobili per il lavaggio e la sanificazione dei contenitori di rifiuti organici. Tipologie di strumenti per le operazioni di pulizia e loro caratteristiche tecniche per utilizzo in sicurezza. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Applicare le procedure per le operazioni di detersione e disinfezione sia interna che esterna dei contenitori. Effettuare il trasporto delle acque reflue di lavaggio dei contenitori di rifiuti presso un impianto per lo smaltimento di rifiuti speciali. Leggere e interpretare le etichette dei prodotti. Predispone l'impianto e i prodotti per la sanificazione. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	L'utente formato trova collocazione principalmente in aziende di gestione del ciclo dei rifiuti o di pulizia di dimensioni piccole/medio e grandi. Può comunque trovare collocazione anche presso Enti pubblici (si accede attraverso concorso) o industrie private che si occupano di trattamento dei rifiuti

Titolo corso	MANUTENZIONE IMPIANTI TERMOIDRAULICI DA FONTI RINNOVABILI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Tipologie e caratteristiche di Impianti da Fonti rinnovabili e sistemi ibridi/integrati: Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione acs, Sistemi solari termici; Normativa europea e nazionale; Casi studio con schemi di impianto e termoregolazione per sistemi che integrano le diverse tecnologie (pompe di calore, solare termico, caldaie a condensazione e fotovoltaico); accumulatori con apporto di energia solare e l'integrazione con pompe di calore e caldaie, stufe a biomasse; Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto; Il controllo l'efficienza dell'impianto termico; La pulizia dei condotti e l'eliminazione dei depositi che si possono formare (ad esempio calcare o depositi corrosivi); L'esame della tenuta delle valvole e delle guarnizioni; La gestione del funzionamento di termostati e strumenti di misurazione e controllo; La rilevazione delle emissioni generate dalla combustione;</p> <p>L'analisi dell'impianto tramite diagnostica per individuare l'origine del malfunzionamento</p> <p>UF previste:</p> <p>UF 1. TECNICHE, METODOLOGIE E STRUMENTI PER LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI- 32 ore</p> <p>UF 2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE- 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 42 ore di aula di cui 20 ore di attività laboratoriale. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti. Elementi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termoidraulici tradizionali e innovativi (termoidraulici, idrosanitari, di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione, refrigerazione, geotermici, a biomassa, canne fumarie, etc.). Principali tipologie di impianti termoidraulici, idrosanitari, di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione, refrigerazione, etc. e loro componenti. Strumenti di lavoro e attrezzature per la verifica e il controllo di impianti termoidraulici, idrosanitari, di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione, refrigerazione, etc. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Applicare procedure e metodiche per effettuare gli interventi di ripristino funzionale. Effettuare la manutenzione e la verifica periodica degli impianti necessarie al rilascio della corretta documentazione. Individuare i componenti dell'impianto giudicati difettosi o malfunzionanti. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	L'utente può trovare impiego presso enti pubblici, privati e imprese, o avviare un'attività in proprio. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di piccola impresa. Trova molta richiesta sul mercato del lavoro, specie se le sue capacità sono state arricchite ed affinate da una buona esperienza lavorativa

Titolo corso	PROTEZIONE DELLE RETI INFORMATICHE AZIENDALI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Analisi dei rischi per la sicurezza del sistema informativo; Progettazione ed implementazione delle misure tecniche per la sicurezza del sistema informativo; Definizione e adozione delle misure Organizzative per la sicurezza del sistema informativo, Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare.</p> <p>UF previste: UF 1. ARCHITETTURE E PROTEZIONE DEI DATA BASE IN LOCALE E IN CLOUD-24 ore UF 2. LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E LA PRIVACY DEI DATI AZIENDALI- 8 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE-10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n°42 ore di aula e attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Principi di sicurezza dei sistemi informativi. Caratteristiche e funzionalità dei proxy. Misure di sicurezza obbligatorie previste dalle vigenti normative in materia di privacy, tutela dei dati personali e sicurezza informatica. Normativa in materia di privacy e sicurezza dei dati personali (D. Lgs 196/2003 e s.m.i.). Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti.</p> <p>Capacità: Individuare le vulnerabilità dell'architettura, delle apparecchiature hardware, del software e dei processi di gestione del sistema informativo. Applicare tecniche di protezione crittografica. Definire un piano di formazione ed addestramento in materia di sicurezza informatica e di privacy per gli incaricati del trattamento dei dati personali, gli amministratori e gli utenti del sistema informativo. Elaborare i piani di Disaster Recovery e-Business Continuity che, in caso di crisi consentano il ripristino nel più breve tempo possibile della corretta funzionalità del sistema informativo. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>La tipologia contrattuale più frequente è il rapporto di lavoro dipendente, spesso a tempo indeterminato, in software house o aziende di dimensione medio-grande dotate di un proprio sistema informativo. E' possibile, anche se non molto frequente, trovare figure che lavorano con rapporto di lavoro autonomo o di collaborazione, in particolare se svolgono funzioni di auditing o di supporto esterno alla struttura interna.</p>

Titolo corso	TECNICHE DI ASSISTENZA A MINORI ANZIANI E PERSONE FRAGILI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Assistenza alla persona nelle attività di vita quotidiana; Elementi base per l'approvvigionamento domestico per consentire una gestione ottimale della spesa, preparazione e somministrazione di pasti e per garantire la corretta conservazione degli alimenti; Principi di economia familiare per l'organizzazione delle attività domestiche/domiciliari e il disbrigo di pratiche e commissioni; La gestione delle infezioni e contaminazioni, igiene alla persona, cura della persona, assistenza domiciliare; Comunicazione e relazione di aiuto; aiuto e supporto all'assistito in merito alla gestione delle attività, supporto nella gestione del domicilio e dell'ambiente di vita. Economia familiare e di organizzazione delle attività, gestione del budget familiare gestione del denaro in relazione all'indicazione dell'utente e della famiglia della persona assistita; Transizione green ed economia circolare; Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo; Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori</p> <p>UF previste: UF 1. PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE: L'ALIMENTAZIONE-16 ore UF 2. PRATICHE ED ECONOMIA DOMESTICA-16 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE-4 ore UF 4. ELEMENTI, STRUMENTI, TECNICHE PER AFFRONTARE IL CAMBIAMENTO NEL LAVORO-6 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°_42_ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì .5Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Elementi base per l'approvvigionamento domestico per consentire una gestione ottimale della spesa e per garantire la corretta conservazione degli alimenti. Tecniche di assunzione di alimenti e bevande per agevolare la persona alla corretta alimentazione. Principi di economia familiare per l'organizzazione delle attività domestiche/domiciliari e il disbrigo di pratiche e commissioni Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti. Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori</p> <p>Capacità: Preparare i pasti applicando appropriate tecniche di cottura. Facilitare l'assunzione di alimenti e bevande. Sanificare e disinfettare l'ambiente di vita e cura dell'assistito, garantendo gli adeguati standard di igiene e sicurezza e comfort ambientale. Supportare la persona assistita nello svolgimento delle attività di cura del sé e degli effetti personali (lavare, stirare, piegare capi di abbigliamento e utilizzare elettrodomestici), di igiene personale, idratazione, vestizione, movimento. Promuovere e supportare gli interessi significativi e affettivi per l'assistito (piante, fiori, animali domestici, hobby, etc.). Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi. Relazionarsi con individui e gruppi sia nei confronti dei produttori che dei clienti, avvalendosi di adeguate tecniche di comunicazione</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La trasversalità del corso permette agli utenti formati di candidarsi per offerte di lavoro presso servizi residenziali, semiresidenziali o domiciliari per anziani fragili o non autosufficienti, per persone disabili, nei servizi socioeducativi per minori e nei servizi domiciliari di assistenza sociale.



Titolo corso	CURA E ASSISTENZA FAMILIARE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Assistenza alla persona nelle attività di vita quotidiana; Elementi base per l'approvvigionamento domestico per consentire una gestione ottimale della spesa, preparazione e somministrazione di pasti e per garantire la corretta conservazione degli alimenti; Principi di economia familiare per l'organizzazione delle attività domestiche/domiciliari e il disbrigo di pratiche e commissioni; La gestione delle infezioni e contaminazioni, igiene alla persona, cura della persona, assistenza domiciliare; Comunicazione e relazione di aiuto; aiuto e supporto all'assistito in merito alla gestione delle attività, supporto nella gestione del domicilio e dell'ambiente di vita. Economia familiare e di organizzazione delle attività, gestione del budget familiare gestione del denaro in relazione all'indicazione dell'utente e della famiglia della persona assistita; Transizione green ed economia circolare; Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo; Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori</p> <p>UF previste: UF 1. PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE: L'ALIMENTAZIONE- 14 ore UF 2. PRATICHE ED ECONOMIA DOMESTICA- 18 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE- 4 ore UF 4. ELEMENTI, STRUMENTI, TECNICHE PER AFFRONTARE IL CAMBIAMENTO NEL LAVORO-6 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Elementi base per l'approvvigionamento domestico per consentire una gestione ottimale della spesa e per garantire la corretta conservazione degli alimenti. Tecniche di assunzione di alimenti e bevande per agevolare la persona alla corretta alimentazione. Principi di economia familiare per l'organizzazione delle attività domestiche/domiciliari e il disbrigo di pratiche e commissioni. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti. Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori</p> <p>Capacità: Preparare i pasti applicando appropriate tecniche di cottura. Facilitare l'assunzione di alimenti e bevande. Sanificare e disinfettare l'ambiente di vita e cura dell'assistito, garantendo gli adeguati standard di igiene e sicurezza e comfort ambientale. Supportare la persona assistita nello svolgimento delle attività di cura del sé e degli effetti personali (lavare, stirare, piegare capi di abbigliamento e utilizzare elettrodomestici), di igiene personale, idratazione, vestizione, movimento. Promuovere e supportare gli interessi significativi e affettivi per l'assistito (piante, fiori, animali domestici, hobby, etc.). Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi. Relazionarsi con individui e gruppi sia nei confronti dei produttori che dei clienti, avvalendosi di adeguate tecniche di comunicazione</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La trasversalità del corso permette agli utenti formati di candidarsi per offerte di lavoro presso servizi residenziali, semiresidenziali o domiciliari per anziani fragili o non autosufficienti, per persone disabili, nei servizi socioeducativi per minori e nei servizi domiciliari di assistenza sociale.

Titolo corso	TECNICHE DI ASSISTENZA DI BASE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Elementi di psicologia applicata alla relazione di assistenza per approcciarsi con adeguate modalità alle richieste e alle manifestazioni espresse dalla persona anche in caso di maltrattamento e abuso; Tecniche di ascolto attivo per rilevare gli interessi dell'assistito e per attivare azioni di sostegno; Utilizzare linguaggi e sistemi di comunicazione e relazione appropriati, in funzione delle condizioni dell'assistito e del contesto di vita adottando comportamenti rivolti alla prevenzione/gestione di situazioni conflittuali; Principi di igiene e sicurezza applicati agli spazi di vita e cura dell'assistito seguendo i protocolli e le norme vigenti Assistenza alla persona nelle attività di vita quotidiana; Elementi base per l'approvvigionamento domestico per consentire una gestione ottimale della spesa, preparazione e somministrazione di pasti e per garantire la corretta conservazione degli alimenti; Principi di economia familiare per l'organizzazione delle attività domestiche/domiciliari e il disbrigo di pratiche e commissioni; La gestione delle infezioni e contaminazioni, igiene alla persona, cura della persona, assistenza domiciliare; Comunicazione e relazione di aiuto; aiuto e supporto all'assistito in merito alla gestione delle attività, supporto nella gestione del domicilio e dell'ambiente di vita. Economia familiare e di organizzazione delle attività, gestione del budget familiare gestione del denaro in relazione all'indicazione dell'utente e della famiglia della persona assistita; Transizione green ed economia circolare; Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo; Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori.</p> <p>UF previste: UF 1. LA PSICOLOGIA NELLA RELAZIONE D'AIUTO- 24 ore UF 2. PRATICHE DI IGIENE PER LA CURA DELLA PERSONA- 24 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE- 6 ore UF 4. ELEMENTI, STRUMENTI, TECNICHE PER AFFRONTARE IL CAMBIAMENTO NEL LAVORO- 6 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n°_60_ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche della relazione di aiuto da costruire con l'assistito, la famiglia/nucleo di riferimento: aspetti e principi di empatia. Comunicazione verbale e non verbale per stabilire un'appropriata relazione con l'assistito (ad esempio con soggetti con declino cognitivo o disabilità). Elementi di psicologia applicata alla relazione di assistenza per approcciarsi con adeguate modalità alle richieste e alle manifestazioni espresse dalla persona anche in caso di maltrattamento e abuso. Principali discipline creative e relazionali per il benessere della persona: finalità e ambiti di applicazione. Tecniche di ascolto attivo per rilevare gli interessi dell'assistito e per attivare azioni di sostegno. Principi di igiene e sicurezza applicati agli spazi di vita e cura dell'assistito seguendo i protocolli e le norme vigenti. Tecniche e strumenti per il sostegno alla persona nelle attività di vita quotidiana e di cura degli effetti personali. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti. Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori</p> <p>Capacità: Impostare una relazione di aiuto, adottando comportamenti coerenti con i bisogni psicologici e relazionali dell'assistito e della famiglia/nucleo di riferimento. Supportare la persona nelle occasioni di incontro, relazione sociale e di gruppo anche al di fuori dal contesto domestico/familiare, in modo da stimolarne la partecipazione. Utilizzare linguaggi e sistemi di comunicazione e relazione appropriati, in funzione delle condizioni dell'assistito e del contesto di vita adottando comportamenti rivolti alla prevenzione/gestione di situazioni conflittuali.</p>



	Sanificare e disinfettare l'ambiente di vita e cura dell'assistito, garantendo gli adeguati standard di igiene e sicurezza e comfort ambientale. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi. Relazionarsi con individui e gruppi sia nei confronti dei produttori che dei clienti, avvalendosi di adeguate tecniche di comunicazione
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La trasversalità della formazione permette di rispondere alle offerte di lavoro presso servizi residenziali, semiresidenziali o domiciliari per anziani fragili o non autosufficienti, per persone disabili, nei servizi socioeducativi per minori e nei servizi domiciliari di assistenza sociale.





Titolo corso	LOGISTICA DI MAGAZZINO IN AZIENDA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Gestione delle scorte e degli acquisti su previsione; Criteri fondanti dei principi di gestione “a punto di riordino”, il lotto economico, il ruolo dello stock di sicurezza nella definizione del livello di servizio nonché la gestione e il ruolo di un magazzino anche in ambiente lean (best practices internazionali); Logiche di gestione dell'intera Supply Chain, dal punto di vista dell'organizzazione dei processi (clienti, fornitori, magazzini, logistica, produzione, spedizione, fatturazione) e dei sistemi informativi ERP di supporto; Tecniche a punto di riordino e lotto economico (EOQ); Costo della giacenza: carrying cost e metodo di calcolo; Strategie di approvvigionamento; Processo di ricezione merci; Coordinamento attività di scarico merci; Verifica della documentazione di accompagnamento ai carichi; Conoscenza attrezzature – carrelli trasportatori – di magazzini; Carico delle merci dal sistema informativo della contabilità di magazzino; Tecniche di sigillatura del trasporto; Gestione del team di scarico; Pianificazione tempi di ingresso; Predisposizione area e team di lavoro per le diverse tipologie di merci; Analisi e monitoraggio delle attività produttive e dei processi aziendali in base ai principi della Green economy e Blue economy;</p> <p>UF previste: UF 1. APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE SCORTE- 24 ore UF 2. RICEZIONE E CONTROLLI SULLE MERCI IN ARRIVO- 24 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E DIGITALE- 12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 60 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 9:00-13 e 14:00-18:00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Livello di scorta ottimale di tutti i materiali presenti in magazzino per definire un piano di reintegro congruente e commisurato alle effettive esigenze. Scadenze del piano di approvvigionamento per rispettare i tempi tali da non interferire con la regolarità del processo produttivo. Caratteristiche critiche di ciascun prodotto approvvigionato per concentrare i controlli sugli aspetti più importanti. Condizioni di ciascuna fornitura, con particolare riferimento a tempi, quantità, caratteristiche principali per effettuare i controlli sulla base di dati e informazioni certi e completi. Modalità di esecuzione delle operazioni di trasporto e movimentazione per assicurarne il corretto svolgimento evitando danneggiamenti. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Individuare i materiali/prodotti per i quali è necessario creare adeguate scorte in magazzino in virtù delle loro caratteristiche e delle esigenze dell'azienda. Monitorare costantemente la presenza di tutti i materiali/prodotti in magazzino per poter effettuare gli acquisti sulla base di informazioni precise. Valutare la tempistica e le modalità ottimali per l'esecuzione dei reintegri delle scorte. Controllare il rispetto dei termini di fornitura per garantire l'adeguatezza quantitativa e qualitativa dei prodotti. Controllare l'assenza di danni all'arrivo della merce dovuti al trasporto ed eventualmente reclamare le mancanze presso il fornitore. Redigere rapporti sul materiale in arrivo, soprattutto relativamente alla quantità, alla qualità, al momento e al luogo di consegna. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	L'utente formato potrà trovare una occupazione presso reparti di acquisto, amministrazione e





uffici commerciali per la gestione ed esecuzione degli ordini. In molti casi si interfaccia con i fornitori e/o i grossisti esterni, anche direttamente presso le rispettive sedi ed uffici, per una più efficace gestione delle attività di acquisto. Trova impiego in tutti i tipi di aziende, di tutte le dimensioni, purché necessitino di regolari approvvigionamenti per lo svolgimento della propria attività.



Titolo corso	SARTORIA SOSTENIBILE: RIUSO E TRASFORMAZIONE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Le fibre tessili: naturali, animali, vegetali, artificiali, sintetiche e hi- tech. Conoscere e riconoscere il filato (spessore, torsione, processi produzione, processi di riuso dei tessuti, arte dei cenciaioli pratesi); Recupero e riuso. I tessuti- abbinamenti applicazioni per la sartoria sostenibile. Tecniche di taglio e cucito a mano e a macchina; Gli strumenti preposti al taglio; Le caratteristiche dei tessuti in relazione alle tecniche di taglio; Utilizzo pratico degli strumenti di taglio; Giuntura, cucitura e applicazione fodera a mano e a macchina. La giuntura delle parti da unire. La lavorazione con la macchina lineare. Le operazioni di cucitura dei tessuti, delle fodere e degli accessori. Le tecniche di regolazione delle cuciture in rapporto al tessuto usato. Realizzare un occhiello, cambiare una cerniera, realizzare orli. Saper applicare cerniere e bottoni a fare riparazioni sartoriali, allargamenti e restringimenti. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni. Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. Quadro d’insieme, prospettive e sviluppo. La rivoluzione ESG, cenni Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, cenni.</p> <p>UF previste: UF 1. TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI TESSUTI PER ABBINAMENTI SARTORIALI – 12 ore UF 2. TECNICHE E METODI DI CUCITO PER LA SARTORIA SOSTENIBILE – 38 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA’ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE –10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°60 ore di aula e attività laboratoriale. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Merceologia di tessuti, filati ed accessori per eseguire i giusti abbinamenti. Tecniche per l'esecuzione delle lavorazioni per effettuare le cuciture complesse senza difetti. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Scegliere le parti che compongono un capo di abbigliamento individuandone le componenti al fine di un corretto assemblaggio. Operare con il massimo di attenzione e precisione, mantenendo il massimo di rispondenza nelle cuciture con o senza segnatura. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Il percorso agevola la collocazione degli utenti nel settore del tessile, in aziende di produzione e vendita di abbigliamento e in sartorie.

Titolo corso	CUCITO E RAMMENDO: RIUSO E TRASFORMAZIONE DEI CAPI DI ABBIGLIAMENTO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Le fibre tessili: naturali, animali, vegetali, artificiali, sintetiche e hi- tech. Conoscere e riconoscere il filato (spessore, torsione, processi produzione, processi di riuso dei tessuti, arte dei cenciaioli pratesi); Recupero e riuso -I tessuti – abbinamenti applicazioni per la sartoria sostenibile. Tecniche di taglio e cucito a mano e a macchina; Gli strumenti preposti al taglio; Le caratteristiche dei tessuti in relazione alle tecniche di taglio; Utilizzo pratico degli strumenti di taglio; Giuntura, cucitura e applicazione fodera a mano e a macchina. La giuntura delle parti da unire La lavorazione con la macchina lineare. Le operazioni di cucitura dei tessuti, delle fodere e degli accessori. Le tecniche di regolazione delle cuciture in rapporto al tessuto usato. Realizzare un occhiello, cambiare una cerniera, realizzare orli. Saper applicare cerniere e bottoni a fare riparazioni sartoriali, allargamenti e restringimenti. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori Quadro d’insieme, prospettive e sviluppo. La rivoluzione ESG, cenni. Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, cenni.</p> <p>UF previste: UF 1. TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DELLE FIBRE TESSILI- 12 ore UF 2. TECNICHE E METODI DI CUCITO E DI RAMMENDO – 38 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA’ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE – 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°60 ore di aula e attività laboratoriale. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Merceologia di tessuti, filati ed accessori per eseguire i giusti abbinamenti. Tecniche per l'esecuzione delle lavorazioni per effettuare le cuciture complesse senza difetti. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Scegliere le parti che compongono un capo di abbigliamento individuandone le componenti al fine di un corretto assemblaggio. Operare con il massimo di attenzione e precisione, mantenendo il massimo di rispondenza nelle cuciture con o senza segnature. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	In uscita dalla formazione gli utenti potranno trovare una collocazione lavorativa in aziende del settore tessile, in aziende della produzione e vendita di abbigliamento e in sartorie.

Titolo corso	GESTIONE DEI RIFIUTI E TUTELA DELL' AMBIENTE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Introduzione ai concetti fondamentali della gestione dei rifiuti. Classificazione e caratteristiche dei rifiuti: tipologie, provenienza e composizione. Ciclo di vita dei prodotti. Metodologie di gestione dei rifiuti. Normative internazionali e nazionali sulla gestione dei rifiuti e sugli impianti. Strategie aziendali per la gestione sostenibile dei rifiuti. Soluzioni digitali nella gestione dei rifiuti. Raccolta differenziata e sistemi di smaltimento. Riciclo e recupero dei materiali: processi e applicazioni. Responsabilità estesa del produttore (REP) e obblighi delle aziende. Economia circolare nel settore energetico: da rifiuti a risorse. Economia circolare e settore imprese artigiane: materiali sostenibili e riciclabili. Strategie di gestione dei rifiuti a livello urbano. Sostenibilità, economia circolare e transizione digitale –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. Sviluppo sostenibile, è possibile? Rivoluzione ESG, perché è importante? Dalla responsabilità sociale all'approccio ESG Doppia materialità e coinvolgimento degli stakeholder Economia circolare, di cosa stiamo parlando? Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo, come funzionano? Ridurre l'impatto negativo, è sufficiente? Le persone possono davvero cambiare le cose? L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, concetti di base</p> <p>UF previste: UF 1. TIPOLOGIE E TECNICHE DI GESTIONE- 24 ore UF 2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE-18 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n°42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Tipologia di classificazione e composizione dei rifiuti (urbani e assimilati, speciali, pericolosi, tossici e nocivi) al fine di effettuare in maniera efficace le proprie mansioni nell'ambito del processo di manutenzione degli impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti. Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale al fine di effettuare in maniera efficace le proprie mansioni nell'ambito del processo di manutenzione degli impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Interpretare i documenti tecnici che descrivono le procedure e le istruzioni di manutenzione degli impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi. Svolgere attività di analisi e monitoraggio delle strutture, delle procedure e dei processi produttivi individuando le criticità nel campo del ciclo dei rifiuti</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Il percorso agevola il collocamento dei soggetti in aziende di raccolta e smaltimento dei rifiuti pubbliche e private.

Titolo corso	E-COMMERCE: REALIZZAZIONE DI NEGOZIO VIRTUALE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: L'informazione di vendita ed i principali strumenti di comunicazione per la vendita su reti telematiche. Introduzione agli strumenti di informatica e telematica basati su reti telematiche applicati alle attività di vendita. Le trasformazioni dei modi e stili di comunicazione con le nuove tecnologie. Strategie di comunicazione efficace nel Web. Community, partnership e tracking. Gli annunci come strumenti di persuasione. Web marketing. Google analytics. Introduzione e progettazione. Design e template. Configurazioni di vendita. Gestione operativa dello store. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni. Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. Quadro d'insieme, prospettive e sviluppo. La rivoluzione ESG, cenni Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, cenni.</p> <p>UF previste: UF 1. COMUNICAZIONE WEB PER LA REALIZZAZIONE DEL NEGOZIO VIRTUALE- 16 ore UF 2. STRUMENTI E-COMMERCE PER IL NEGOZIO VIRTUALE- 18 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA'TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE- 8 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 42 ore di aula e laboratorio. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Principi di marketing applicati al Web (Web marketing). Tecniche di comunicazione applicate al Web, per adottare i linguaggi e gli strumenti di comunicazione più appropriati alle caratteristiche ed agli obiettivi del sito. Linguaggi e metodi di descrizione e catalogazione delle informazioni per descrivere in maniera formalizzata e sistematica la realtà ed i processi rilevanti ai fini della progettazione del sito Web. Problematiche relative allo sviluppo di applicazioni di e-commerce. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Definire le strategie di comunicazione del sito Web, in relazione alle quali impostare la progettazione. Utilizzare i linguaggi e i metodi di descrizione formalizzata e catalogazione delle informazioni. Creare form per la raccolta di informazioni. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La trasversalità della formazione agevola i soggetti nell'inserimento lavorativo, sia come dipendente sia come libero professionista, in aziende appartenenti a più settori con piattaforme per il commercio elettronico.

Titolo corso	WEB MARKETING
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Principi del social media marketing management applicati sulle diverse piattaforme di-legame tra social media marketing e la digital transformation aziendale, esempi e casi di social media marketing. Comportamento tipico del consumatore digitale utili per definire una strategia. Piattaforme più rilevanti (Facebook, Twitter, Youtube, LinkedIn, Instagram) e le best practice. campagne di advertising sulle diverse piattaforme web. Produrre contenuti scritti, di immagini e video per le diverse fasi della campagna. Costruzione del pubblico di una campagna e impostare correttamente il targeting. Individuare obiettivi da raggiungere e metriche da monitorare. Utilizzare gli strumenti di analytics (Facebook Insights) e valutare le performance sui social media confezionare un Social Adv report utile e comprensibile. Sostenibilità e sviluppo sostenibile – concetti di base La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori La rivoluzione ESG,cenni Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo Le persone possono davvero cambiare le cose In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità La rivoluzione digitale, spiegata semplice Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale, cenni.</p> <p>UF previste: UF 1. STRATEGIE E TECNICHE DEI CANALI WEB AZIENDALI – 30 ore UF 2. STRUMENTI DI ADVERTISING SU WEB – 20 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA’TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE –10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 60 ore di aula e laboratorio. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Strategie di marketing in rete, per prevedere al meglio l’utilizzo delle nuove opportunità offerte al marketing dallo sviluppo di Internet. Tecniche di analisi del comportamento dei clienti on line, per acquisire ulteriori informazioni sulla base delle quali elaborare il piano di marketing. Tecniche e strumenti di direct marketing su Internet (come profilazione del cliente, pricing on line, advertising online, promozione via Internet, ecc.), per sfruttare le potenzialità offerte dalla comunicazione on line della promozione del prodotto/servizio. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Definire gli indicatori da monitorare per verificare il successo del piano di marketing nella promozione della soluzione e-business. Definire le strategie di comunicazione del progetto e-business più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi previsti. Scegliere i canali di comunicazione più appropriati, tra quelli tradizionali e quelli innovativi, per la realizzazione delle azioni previste nel piano di marketing. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	La trasversalità della formazione agevola l’inserimento lavorativo degli utenti in aziende appartenenti a più settori con strutturati uffici di comunicazione e vendita.

Titolo corso	TECNICHE DI PANIFICAZIONE: LIEVITI E GRANI ANTICHI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Grani e farine: caratteristiche e resa. Come riconoscere la qualità e la provenienza della materia prima. Tecniche di selezione. Tecniche di abbinamento delle materie prime. Principi di alimentazione. Normativa Igienico-sanitaria e HACCP. Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Attrezzature e strumenti per la lavorazione delle farine per la panificazione. Tecniche di impastatura. Tecniche di modellatura. Tempistiche di lavorazione e di cottura. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori. La rivoluzione ESG Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo. Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo. Le persone possono davvero cambiare le cose. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business. Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità. La rivoluzione digitale, spiegata semplice. Quali sono le tecnologie per il cambiamento.</p> <p>UF previste: UF 1. CARATTERISTICHE E SELEZIONE MATERIE PRIME – 12 ore UF 2. TECNICHE DI PANIFICAZIONE CO FARINE DA GRANI ANTICHI – 36 ore UF 3 ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA’ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE –12 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 60 ore di aula e laboratorio. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo. Principi di alimentazione con particolare riferimento agli alimenti utilizzati per la realizzazione dei prodotti ed agli effetti della cottura sugli alimenti. Normativa igienico sanitaria, Procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro Caratteristiche e funzionamento delle macchine impastatrici e degli utensili di lavorazione, delle attrezzature e degli strumenti per la trasformazione delle materie prime e per la cottura degli impasti. Tecniche di modellatura dei prodotti di panificazione a mano o con l’ausilio di stampi per valorizzare la presentazione dei prodotti. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l’ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Analizzare le caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime. Selezionare le materie prime (farina, sale, lievito, acqua, etc.) in base alle ricette e/o le schede tecniche di produzione, pesandole, miscelando e predisponendo le macchine per l’impasto. Lavorare la pasta lievitata spezzandola e modellandola con rapidità e precisione. Preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette. Favorire l’adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Gli utenti in uscita dalla formazione potranno trovare occupazione presso aziende della produzione e vendita di prodotti panari da forno.



Titolo corso	TECNICHE DI WEDDING PLANNER 4.0
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Definizione e caratteristiche del wedding planner. Studio del contesto. Identificazione e classificazione dei servizi. Definizione della tempistica di esecuzione. Tipologie di banqueting. L'ideazione di un evento: come nasce l'idea di un evento e come si presenta al cliente. Il brief con il cliente: definizione degli obiettivi, delle strategie e del budget. I fornitori dell'evento ed il loro ruolo. La location (selezione, sopralluogo, elementi da valutare). Il budgeting: stesura del piano costi- ricavi e controllo del budget Il catering. Come si elabora il progetto di un evento Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Come si presenta un progetto al cliente. Le nuove tendenze. Nuovi paradigmi di vita e consumo.</p> <p>UF previste: UF 1. ELEMENTI BASE E TECNICHE ORGANIZZATIVE EVENTI- 16 ore UF 2. ELEMENTI DI PROGETTAZIONE E PIANIFICAZIONE EVENTI – 18 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE – 8 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche delle attività ricettive e turistiche per l'organizzazione dei servizi ricreativi e di intrattenimento. Tecniche di gestione e organizzazione turistica per l'organizzazione dei servizi ricettivi. Principi di comunicazione d'impresa per gestire la comunicazione relativa alla promozione dell'evento. Principi e tecniche di marketing per la valutazione e l'esame di fattibilità del progetto. Tipologie di servizio banqueting. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Individuare le Proposte da fornire ai partecipanti relativamente ai servizi ristorativi e ricreativi Preparare il budget preliminare, definendo un preventivo di spesa e un bilancio aperto per concordare con il cliente i costi del servizio. Valutare sulla base delle esigenze richieste dal Cliente ed in ragione della natura dell'evento l'adeguatezza degli ambienti e delle strutture ospitanti, in termini di costi e caratteristiche tecniche e logistiche. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Al termine della formazione gli utenti potranno trovare una occupazione presso agenzie che organizzano eventi.



Titolo corso	CATERING SOSTENIBILE A KM ZERO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Territorio e materie prime. I menu nel catering. Le attrezzature nel servizio di catering. Tipologie di clientela. Tecniche di preparazione e di guarnizione delle pietanze. Tecniche di preparazione di bevande. Il servizio catering -tipologie. Tipologie di banqueting. Tempistica e tecniche di servizio catering. Tecniche di comunicazione. Tecniche di presentazione dei prodotti. Tecniche di accoglienza. Norme igienico sanitarie a tutela della salute del cliente. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare.</p> <p>UF previste: UF 1. PRODOTTI-STRUMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE CATERING – 18 ore UF 2. TIPOLOGIE E TECNICHE DI SERVIZIO CATERING – 16 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE- 8 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 42 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo. Norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari per garantire la tutela della salute della clientela. Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità. Tipologie di servizio banqueting. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù per predisporre l'offerta in base alle caratteristiche qualitative e quantitative della clientela e allo stile dell'azienda. Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati. Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco interpretando correttamente le esigenze della clientela. Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, garantendone la coerenza con gli standard aziendali. Impiegare lo stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente nelle varie fasi del servizio. Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale (scelta e realizzazione del menù, servizio al banco e al tavolino, etc.) Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevanda. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.
Sbocchi occupazionali	Al termine del corso gli utenti potranno trovare una occupazione presso aziende di catering e della ristorazione.



Titolo corso	DOMOTICA: PRINCIPI DI AUTOMAZIONE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Nozioni Generali di Domotica, Basi Informatiche e di programmazione tecnologie di comunicazione e trasmissione. Protocolli di Domotica e Software "Home Assistant". Applicazione dei Principi di Domotica, metodi e procedure. Impianto domotico e sicurezza. Componenti Specifici. Cloud e analisi delle problematiche. Norme CEI: requisiti, modalità di prove, regole e definizioni per installare, testare e certificare i prodotti e gli impianti. I principali strumenti di misura e di controllo impianti. Stato dell'arte della tecnologia e prospettive di sviluppo. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare</p> <p>UF previste: UF 1. PRINCIPI DI BASE E TECNICHE DI APPLICAZIONE – 24 ore UF 2. NORMATIVE E STRUMENTI – 8 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE – 10 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 42 ore di aula e laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 09-13 14-18 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Normative Cei di settore Strumenti di misura e controllo. Caratteristiche di un impianto di controllo. Caratteristiche tecniche e funzionali delle reti e delle apparecchiature informatiche. Nozioni di comunicazione dati e di sicurezza dei sistemi informatici Principali tecnologie impiegate nella comunicazione telefonica e di trasmissione dati. Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con particolare riferimento agli aspetti ambientali e climatici per sviluppare processi di economia circolare. Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Applicare metodi di programmazione e taratura delle apparecchiature e delle centraline dei sistemi elettronici. Applicare procedure per l'installazione di software per la gestione della rete e sistemi a tutela della sicurezza dei dati. Utilizzare tecniche di installazione sul quadro delle apparecchiature informatiche. Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l'acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l'EVAC dell'agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Gli utenti al termine del corso potranno essere agevolati nell'incrocio di offerte di lavoro la cui domanda proviene da aziende dell'artigianato e dell'elettronica.</p>



Titolo corso	PIATTAFORME E-COMMERCE: ASPETTI TECNICI E DI WEB MARKETING PER FAR FUNZIONARE IL COMMERCIO ELETTRONICO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Contenuti: Che cosa è il web marketing e il posizionamento, differenze con la Seo strategie di comunicazione efficace nel web il web marketing e i valori semantici community, partnership e tracking Adwords e gli annunci come strumenti di persuasione Google analytics. Introduzione e progettazione gestione del catalogo design e template configurazioni di vendita Seo e marketing gestione operativa dello store. Sostenibilità e sviluppo sostenibile –concetti di base. Riciclo, sovra ciclo e sub ciclo. Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’impatto negativo. In natura non esistono scarti- ripensare il ciclo di vita delle materie prime. L’eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l’umanità. Quali sono le tecnologie per il cambiamento Intelligenza artificiale concetti di base.</p> <p>UF previste: UF 1. LA COMUNICAZIONE NEL WEB E NEL MULTIMEDIA: WEB MARKETING – 12 ore UF 2. CMS ED ESTENSIONE PER L’E-COMMERCE – 24 ore UF 3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE – 6 ore</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Sono previste 42 ore di aula da svolgersi in un laboratorio di informatica, con prevalenza di attività pratiche e contenuti operativi. Non è inclusa attività di stage.</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio per due o più giorni alla settimana. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Conoscenze: Principi di marketing applicato al Web (Web marketing). Tecniche di comunicazione applicate al Web, per adottare i linguaggi e gli strumenti di comunicazione più appropriati alle caratteristiche ed agli obiettivi del sito. Linguaggi e metodi di descrizione e catalogazione delle informazioni per descrivere in maniera formalizzata e sistematica la realtà ed i processi rilevanti ai fini della progettazione del sito Web. Problematiche relative allo sviluppo di applicazioni di e-commerce. Stato dell'arte dell'evoluzione tecnologica nel mondo Internet, per suggerire al responsabile del sito Web eventuali aggiornamenti hardware/software in grado di migliorarne le funzionalità o l'efficienza. Caratteristiche dei sistemi per la gestione dei contenuti (CMS: Content Management System). Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità: Definire le strategie di comunicazione del sito Web, in relazione alle quali impostare la progettazione. Utilizzare i linguaggi e i metodi di descrizione formalizzata e catalogazione delle informazioni. Creare form per la raccolta di informazioni. Promuovere il sito attraverso l'inserimento dell'indirizzo nei principali motori di ricerca e/o portali per l'accesso in Internet, lo scambio di link con altri siti, ecc. Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni Unità formativa che articola il corso si prevede la somministrazione di una prova di verifica finalizzata a rilevare l’acquisizione degli apprendimenti. Le prove saranno redatte dal personale docente di concerto con l’EVAC dell’agenzia formativa. Le prove saranno valutate in centesimi e il punteggio minimo per il superamento della prova è 60/100.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le figure professionali attive nel web writing o web marketing possono essere sia dipendenti che liberi professionisti, a seconda delle esigenze/dimensione dell’azienda o delle preferenze del professionista.</p>