

Omnia Scrl accreditamento regionale n° OF0318, in partenariato con CESCOT Prato Srl accreditamento regionale n° OF0202, FORMARTI S.R.L. accreditamento regionale n° OF0380, Istituto Superiore F. CICOGNINI- G. RODARI accreditamento regionale n° IS0015, CNA FORMAZIONE E SICUREZZA SCRL accreditamento regionale n° OF0358, Istituto Professionale F. Datini accreditamento regionale n° PO0566 a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n 10596 del 14-05-2024, organizza i seguenti corsi formativi:

## CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

### PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO (UPSKILLING) – II ANNUALITÀ

Formazione specialistica e competenze trasversali

ZONA TERRITORIALE: PRATO

Acronimo Progetto GO UP – PRATO Codice Progetto 9012773

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. 33 percorsi, le cui conoscenze e capacità afferiscono al Repertorio delle Figure professionali della Regione Toscana:

- gestione delle relazioni di vendita prodotti/servizi 42 ore
- gestione amministrativa del personale aziendale e buste paga 60 ore
- gestione delle prenotazioni e segreteria amministrativa 42 ore
- preparazione aperitivi e prodotti bar 42 ore
- visual merchandising per allestimento del punto vendita 42 ore
- data entry e gestione documentale 60 ore
- preparazione pietanze della cucina tradizionale locale a km zero 42 ore
- food cost: predisposizione menu', approvvigionamento e rifornimento prodotti 60 ore
- tecniche e pratiche di florovivaismo e giardinaggio sostenibile 42 ore
- pulizia di impianti fotovoltaici 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
- tecniche di cura e assistenza familiare 42 ore
- tecniche di assistenza di base 60 ore

- logistica di magazzino in azienda 60 ore
- piattaforme e-commerce: aspetti tecnici e di web marketing per far funzionare il commercio elettronico 60 ore
- preparazione cocktails a base di vino 42 ore
- caffetteria: nuove tendenze e metodi alternativi di estrazione del caffè e latte art 42 ore
- gestione della contabilità e del bilancio 60 ore
- tecniche di segreteria e accoglienza 60 ore
- la gestione del magazzino in esercizi commerciali e della GDO 60 ore
- pasticceria: dolci della tradizione locale e valorizzazione prodotti a km zero 42 ore
- pizza, pane e lievitati: realizzazione e valorizzazione dei prodotti del territorio 42 ore
- lavorazione delle carni a km zero e preparati per la macelleria sostenibile 42 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 60 ore
- tecniche di wedding planning 4.0
- catering sostenibile a km zero 42 ore
- domotica: principi di automazione 42 ore
- servizi di segreteria e di gestione digitale dati e informazioni 42 ore

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 o 3 Reskilling 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](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

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>GESTIONE DELLE RELAZIONI DI VENDITA PRODOTTI/SERVIZI</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: tecniche di comunicazione, team building, la fidelizzazione del cliente - Individuazione del mercato, definizione del prodotto, comunicazione efficace e tecniche innovative, la comunicazione nel marketing mix, sostenibilità e sviluppo sostenibile, la sostenibilità attraverso le questioni ambientali, sociali e di governo, la rivoluzione ESG, transizione green ed economia circolare, riciclo, sovracciclo e subciclo, riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, transizione digitale o Tecnologie per l'umanità, la rivoluzione digitale, le tecnologie per il cambiamento, l'intelligenza artificiale.</p> <p><b>2 Unità Formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE DI COMUNICAZIONE E MARKETING, 32 ore</li> <li>2. ELEMENTI DI BASE PER LASOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</li> </ol>  |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:</p> <p>Elementi di comunicazione per poter gestire in modo professionale e proficuo i rapporti con gli interlocutori; Caratteristiche dei mercati di riferimento locali e non per individuare le migliori sedi logistiche di interrelazione e gli interlocutori più idonei; 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:</p> <p>Relazionarsi con individui e gruppi sia nei confronti dei produttori che dei clienti, avvalendosi di adeguate tecniche di comunicazione; Scegliere i canali di comunicazione e intermediazione più appropriati tra quelli tradizionali e quelli innovativi sulla base di valutazioni tecniche e gestionali che di volta in volta si andranno a fare, per la realizzazione delle azioni previste nel piano di marketing; Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy; Individuare le tecnologie innovative più adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | <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>   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | <p>La trasversalità della formazione agevolerà l'accesso in aziende di più settori, all'interno di piccole e medie imprese con uffici commerciali</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL PERSONALE AZIENDALE E BUSTE PAGA</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b> | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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. 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, sovracciclo e subciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo. L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità, La rivoluzione digitale, le tecnologie per il cambiamento, l'intelligenza artificiale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. NORMATIVA DI SETTORE FISCALE CONTRIBUTIVA, PREVIDENZIALE E ASSICURATIVA, 18 ore</li> </ol> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>2. GESTIONE DELLE BUSTE PAGA, 30 ore</p> <p>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 12 ore</p>  |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>Principi di tenuta dei registri obbligatori per gestire gli adempimenti amministrativi legati al personale; Sistema di rilevazione e classificazione 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; Individuare le tecnologie innovative più adeguate per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p> <p>Capacità:<br/>Realizzare la liquidazione degli stipendi, del Tfr 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; Realizzare le procedure per la gestione degli adempimenti obbligatori in tema fiscale, assicurativo e contributivo; Definire le attività di gestione mensile delle retribuzioni; Impostare le procedure per la gestione delle assunzioni cessazione del rapporto di lavoro; Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy</p> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | <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>   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | <p>La trasversalità della formazione agevolerà l'accesso in aziende di più settori, all'interno di piccole e medie imprese con uffici commerciali</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI E SEGRETERIA AMMINISTRATIVA</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b> | <p>I contenuti previsti dal percorso sono: Normativa del settore prenotazioni, Principali software di gestione prenotazioni Tecniche di gestione prenotazioni e modalità di gestione del front office, Elementi di comunicazione efficace, Problem setting, problem solving, time management, Procedure aziendali per la gestione delle prenotazioni e relazioni con i reparti Verifica e controllo del proprio lavoro, Elementi di contabilità per la segreteria amministrativa, Procedure amministrative aziendali, Principali attività amministrative e funzioni della segreteria, Principali documenti contabili da produrre e archiviare, Modalità di archiviazione documenti, Produzione e archiviazione documenti, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, 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><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. STRUMENTI E TECNICHE DI GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI, 16 ORE</li> <li>2. STRUMENTI E TECNICHE DI GESTIONE SEGRETERIA AMMINISTRATIVA, 18 ORE</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ORE</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso</b>                                | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>formativo (articolazione e durata)</b>            | Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b> | <p>Conoscenze:<br/>Principali normative statali e regionali per espletare le formalità di legge per la corretta gestione delle prenotazioni; Software di gestione alberghiera per essere sempre aggiornati sull'occupazione delle camere e delle sale comuni; Tecnica turistica alberghiera per poter operare al front-office di una struttura ricettiva; Elementi di base di contabilità per una gestione base delle funzioni di una segreteria (ricevute, riscossioni, pagamenti); Modalità di archiviazione documenti per una corretta compilazione di schedari relativi a clienti e fornitori e per la tenuta dei registri Contabili, 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:<br/>Comunicare ai reparti interessati le prenotazioni; Interagire con il capo ricevimento, Applicare le principali procedure amministrative per inserire correttamente le attività svolte, Produrre e archiviare materiali e documenti; Svolgere attività caratterizzanti il backoffice coordinandosi con le altre figure operative della struttura; Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate</p> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>      | 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.  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                         | La trasversalità della formazione agevolerà l'accesso in aziende di più settori, all'interno di piccole e medie imprese con uffici commerciali   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>PREPARAZIONE APERITIVI E PRODOTTI BAR</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, l'eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità, La rivoluzione digitale, le tecnologie per il cambiamento,</p> <p><b>2 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE DI PREPARAZIONE BEVANDE, 34 ore</li> <li>2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>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:</p>  |

|   |  |
|---|--|
|   | Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande, 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. |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b> | 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.  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                    | La partecipazione al corso agevolerà l'accesso all'interno di aziende di pubblici esercizi (bar e ristoranti) e aziende del comparto turistico – ricettivo del territorio.   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>VISUAL MERCHANDISING PER ALLESTIMENTO DEL PUNTO VENDITA</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | I contenuti previsto dal percorso sono: 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 attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori La rivoluzione ESG, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità, La rivoluzione digitale, le tecnologie per il cambiamento<br><b>3 Unità formative previste:</b><br>1. ELEMENTI E TECNICHE DI MERCHANDISING, 24 ore<br>2. STRATEGIE E POLITICHE D'IMPRESA, 10 ore<br>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore   |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | Il corso prevede n° 42 ore di aula<br>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì . Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | Conoscenze:<br>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<br><br>Capacità:<br>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 |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | 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.   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | 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

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>DATA ENTRY E GESTIONE DOCUMENTALE</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Caratteristiche e funzionamento delle banche dati. Normativa vigente in materia di sicurezza e protezione dati. Operare sulle basi di dati, Il backup dei file e salvaguardare documenti informatizzati Come realizzare ricerche sul web per il trattamento dei dati Archiviazione dati, gestione file e cartelle sul server di lavoro Condivisione di documenti in <i>team</i> di lavoro, La risoluzione dei problemi di malfunzionamento e di registrazione nell' inserimento dati. La gestione del contatto con i fornitori di assistenza MS-Office versione 2024/365, OpenOffice.Org LibreOffice cloud in Excel, Operazioni per la gestione dei dati testuali e numerici, Formule excel per il trattamento dei dati semplici, Formattazione condizionale Strumenti innovativi dell'Office 365, Creazione di pulsanti nella barra dell'avvio, Uso delle funzioni avanzate, Uso delle funzioni su fogli differenti, Uso delle funzioni avanzate matematiche e logiche, Sostenibilita e sviluppo sostenibile, La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo, La rivoluzione ESG, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità, La rivoluzione digitale, le tecnologie per il cambiamento, L' intelligenza artificiale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. I SISTEMI PER LA GESTIONE DEI DATABASE, 24 ORE</li> <li>2. LA GESTIONE DELLE INFORMAZIONI PER VIA TELEMATICA, 24 ORE</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 12 ORE</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>Legislazione in materia di informazioni, comunicazione, accessibilità e sistemi informativi per la corretta gestione dell'informazione in via telematica, Terminologia dei sistemi informatici e multimediali per gestire efficacemente il loro utilizzo, Funzionalità dei programmi applicativi per la ricerca delle informazioni e per la realizzazione di documenti informativi accessibili, Funzionalità dei programmi applicativi 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:<br/>Gestire le banche dati informative funzionali all'erogazione dei servizi, delle prestazioni e al Controllo dell'organizzazione dell'ente, Provvedere alla risoluzione delle problematiche di funzionalità anche attraverso il contatto con i servizi di assistenza, Combinare l'utilizzo di più strumenti operativi per garantire la tempestività delle informazioni e la qualità del servizio, 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>   |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | <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>   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | <p>La trasversalità della formazione agevolerà l'accesso in aziende di più settori, all'interno di piccole e medie imprese</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>PREPARAZIONE PIETANZE DELLA CUCINA TRADIZIONALE LOCALE A KM ZERO</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Caratteristiche dei principali gruppi alimentari, Prodotti del territorio e agricoltura biologica, Normativa di conservazione dei prodotti, Tecniche identificazione della qualità e provenienza dei prodotti, Tecniche e regole di conservazione dei prodotti crudi e cotti, I piatti tradizionali della cucina locale, Elementi e attrezzature fondamentali in cucina, tecniche di preparazione delle pietanze nel rispetto dei valori culturali, Tecniche di cottura, Tecniche di presentazione delle pietanze, Tecniche di impiantamento con controllo visivo-olfattivo, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, L'eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità, La rivoluzione digitale, le tecnologie per il cambiamento</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE DI SELEZIONE MATERIE PRIME- PROCEDURE E NORME DI CONSERVAZIONE, 16 ore</li> <li>2. TECNICHE DI PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE PIETANZE, 18 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p><b>Conoscenze:</b><br/>Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo, Caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa, Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti, Principali tecniche di preparazione dei piatti, Tecniche di cottura classica, 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><b>Capacità:</b><br/>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati, Principi, scopi e applicazione del sistema HACCP e delle norme relative, Preservare la qualità dei prodotti e dei cibi, Eseguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio, Utilizzare le principali tecniche di cottura per la preparazione dei cibi, 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>   |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | <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>  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | <p>La partecipazione al corso agevolerà l'accesso all'interno di aziende di pubblici esercizi (bar e ristoranti) e aziende del comparto turistico – ricettivo del territorio.</p>   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>FOOD COST: PREDISPOSIZIONE MENU', APPROVVIGIONAMENTO E RIFORNIMENTO PRODOTTI</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b> | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Prodotti alimentari, componenti nutritivi, salumi e insaccati, farinacei e cereali, vegetali, legumi, uova, latte e derivati, grassi, carni, prodotti ittici, zuccheri Tipologie di menu 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 menu, Prezzi delle materie prime, valore dei prodotti alimentari, Principali voci di spesa di un</p> |



|  |   |
|--|---|
|  | <p>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, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, 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><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PREDISPOSIZIONE MENÙ E MATERIE PRIME, 30 ore</li> <li>2. GESTIONE AZIENDALE E NORMATIVA, 18 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 12 ore</li> </ol>   |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 09,00 alle 13,00 e/o pomeridiano dalle 14,00 alle 18,00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:</p> <p>Caratteristiche dei principali gruppi alimentari, Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu, Principi nutritivi degli alimenti per proporre abbinamenti e rendere il menu omogeneo e completo, Elementi di contabilità aziendale e calcolo professionale per calcolare il costo dei piatti proposti, Normativa igienicosanitaria 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:</p> <p>Abbinare in modo organico e completo i piatti del menu, Calcolare il costo dei singoli piatti proposti nel menu, Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, 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 per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | <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>  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | <p>La partecipazione al corso agevolerà l'accesso all'interno di aziende di pubblici esercizi (bar e ristoranti) e aziende del comparto turistico – ricettivo del territorio</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>PREPARAZIONE COCKTAILS A BASE DI VINO</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b> | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Tecniche di preparazione, presentazione dei piatti e delle bevande, 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</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’ impatto negativo, 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><b>2 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE DI PREPARAZIONE COCKTAILS, 32 ore</li> <li>2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</li> </ol>  |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,30 alle 18.30. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>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 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:<br/>Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande, 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> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | <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>   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | <p>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</p>   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>CAFFETTERIA: NUOVE TENDENZE E METODI ALTERNATIVI DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ’ E LATTE ART</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b> | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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, Capacità di comunicare le caratteristiche delle bevande per effettuare scelte d’ acquisto consapevoli, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell’ impatto negativo, 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><b>2 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. METODI DI ESTRAZIONE DEL CAFFÈ- LATTE ART, 32 ore</li> <li>2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso</b>                                | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p>   |

|  |  |
|--|--|
| <b>formativo (articolazione e durata)</b>            | Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,30 alle 18.30. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b> | <p>Conoscenze:<br/>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, 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:<br/>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, scegliere le parti che compongono un capo di abbigliamento individuandone le componenti al fine di un corretto assemblaggio</p> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>      | 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.  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                         | La partecipazione al corso agevererà 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.   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>GESTIONE DELLA CONTABILITA' E DEL BILANCIO</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Normativa tributaria IVA di riferimento per verificare la correttezza delle procedure contabili utilizzate. Le principali scritture contabili Tecniche di contabilità generale per gestire le attività contabili periodiche e la chiusura annuale Piano dei conti e metodo della partita doppia al fine di gestire le attività collegate alla contabilità generale, Il bilancio d' esercizio: principi di redazione, criteri di valutazione. Il conto economico, Lo stato patrimoniale, La nota integrativa Il rendiconto finanziario Gli acquisti e le vendite di merce, beni e servizi Le immobilizzazioni materiali ed immateriali, Le immobilizzazioni in leasing, Sopravvenienze e plusvalenze, Insussistenze e minusvalenze Il bilancio di verifica Le scritture di integrazione Le scritture di rettifica Gli ammortamenti Le scritture di inventario Il risultato d' esercizio La determinazione delle imposte La chiusura 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, La rivoluzione ESG, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità, La rivoluzione digitale, spiegata semplice, le tecnologie per il cambiamento, L' intelligenza artificiale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PRINCIPI DI CONTABILITÀ AZIENDALE, 28 ore</li> <li>2. BILANCIO D'ESERCIZIO, 20 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 12 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | Il corso prevede n° 60 ore di aula<br>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,30 alle 18.30. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>Tecniche di contabilità generale per gestire le attività contabili periodiche e la chiusura contabile</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>annuale, Normativa tributaria IVA di riferimento per valutare la gestione delle procedure contabili, Metodo della partita doppia, Natura, funzione e contenuto del bilancio d'esercizio e consolidato per effettuare il calcolo degli indici di bilancio e riclassificazioni, 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:<br/>Applicare le tecniche di contabilità generale, Realizzare le registrazioni contabili e fiscali periodiche e apportare le correzioni eventuali, Adottare le operazioni di chiusura e le metodologie di redazione del bilancio nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali, Verificare le eventuali anomalie e discordanze nella trattazione dei dati amministrativi contabili, 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> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b> | 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.   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                    | La partecipazione al corso agevererà l'accesso in aziende con uffici commerciali o presso studi di consulenza amministrativa fiscale.   |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>TECNICHE DI SEGRETERIA E ACCOGLIENZA</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Hospitality management, Processo di accoglienza Problem solving, Procedure di accoglienza nei locali aziendali Normativa sulla privacy e trattamento dati, Individuazione e condivisione sulle informazioni personali, Clausole della politica sulla privacy su come vengono utilizzati i dati personali nei servizi digitali, Gestione delle priorità Gestione del tempo, Time management, La matrice di Covey, Principi di efficacia ed efficienza dell'organizzazione del lavoro Attrezzature d'ufficio, modalità d'uso e Gestione, Tipologie e sistemi di comunicazione, Criteri di archiviazione documentazione, Pacchetto office e videoscrittura, Gestione banche dati per la raccolta dati e informazioni, Foglio di calcolo, Gestione della posta, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, l'eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o tecnologie per l'umanità, la rivoluzione digitale, spiegata semplice, le tecnologie per il cambiamento, l'intelligenza artificiale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. IL PROCESSO DI ACCOGLIENZA, 20 ore</li> <li>2. ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO DI SEGRETERIA, 28 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 12 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeriggio dalle ore 14,30 alle 18.30. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>Tecnica di comunicazione per assicurare un'adeguata accoglienza ai visitatori, Normativa sulla privacy, Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio, Principi di organizzazione e comunicazione aziendale, Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile con riferimento agli aspetti ambientali e climatici, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti</p> <p>Capacità:</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | Ricevere una persona comunicando cordialità, Fornire chiare informazioni sulle modalità di accesso all'azienda, Individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio, Distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smistamento ed applicarli a quelle in uscita, Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate, Individuare le tecnologie innovative più adeguate |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b> | 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.  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                    | 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  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>LA GESTIONE DEL MAGAZZINO IN ESERCIZI COMMERCIALI E DELLA GDO</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Tecniche e strumenti di analisi delle scorte: analisi ABC semplici e incrociata, indici di rotazione e di durata. I principali, modelli di gestione delle scorte. La gestione delle scorte degli articoli a domanda stagionale. La gestione delle scorte su base previsionale. Tecniche di gestione del magazzino; Rischi specifici correlati alle attività di gestione del magazzino; Organizzazione dello stock; Procedure di ricevimento; Sistemi di stoccaggio; Sistemi di picking; Sistemi di movimentazione; Allocazione delle merci a magazzino; Tracciabilità e rintracciabilità, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, 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, L' intelligenza artificiale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GESTIONE DELLE SCORTE DI MAGAZZINO, 24 ore</li> <li>2. GESTIONE DEL MAGAZZINO E MATERIALI IN INGRESSO, 24 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 12 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeriggio dalle ore 14,30 alle 18.30. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p><b>Conoscenze:</b><br/>Caratteristiche specifiche di movimentazione e conservazione di tutti i materiali stoccati per adeguare a tali esigenze i tempi e le quantità stoccate, Livello di scorta ottimale di tutti i materiali presenti in magazzino per definire un piano di reintegro congruente e commisurato alle effettive esigenze, Metodologie di programmazione della produzione al fine di gestire le scorte di magazzino, Procedure Edp al fine di gestire in maniera sistematica le scorte, Temi e processi principali 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><b>Capacità:</b><br/>Individuare i materiali/prodotti per i quali è necessario creare adeguate scorte in magazzino in virtù delle loro caratteristiche e delle esigenze dell'azienda, Coordinare le attività di monitoraggio dei livelli di giacenza dei vari materiali presenti in magazzino, Organizzare il layout relativo alla localizzazione di materiali e componenti, Gestire tempi di acquisto di materiali e componenti, Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle</p>  |

|   |   |
|---|---|
|   | strutture analizzate, Individuare le tecnologie innovative più adeguate per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi  |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b> | 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. |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                    | La partecipazione al corso agevolerà l'accesso in aziende della GDO e in aziende del commercio al dettaglio alimentare.   |

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>PASTICCERIA: DOLCI DELLA TRADIZIONE LOCALE E VALORIZZAZIONE PRODOTTI A KM ZERO</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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 cucchiaino, Tecniche di base e lavorazione del cioccolato, Piccola pasticceria, Dessert al piatto, I dolci della tradizione locale, Estetica, impiattamento e bilanciamenti, Tecniche di modellatura e di cottura 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, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, 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><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CARATTERISTICHE, FUNZIONAMENTO, MANUTENZIONE, PULIZIA DELLE ATTREZZATURE, 8 ore</li> <li>2. TECNICHE DI PASTICCERIA, 26 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,30 alle 18.30. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>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, Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno, 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:<br/>Selezionare le materie prime, 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>  |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | 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.   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b> | 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.). |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>PIZZA, PANE E LIEVITATI: REALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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, Impasti base e Processo di preparazione dei prodotti panari, Le materie prime: le farine, i lieviti e gli zuccheri, Provenienza dei prodotti ed utilizzo del km 0, Materie prime per la farcitura: pomodoro, spezie, olive, capperi, acciughe, verdure, insaccati, pesce, formaggi freschi e stagionati, frutta. Materie prime per gli impasti speciali: spinaci, zafferano, curcuma, pomodoro, zucca, patate Tecniche di cottura Presentazione del prodotto, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità, La rivoluzione digitale, spiegata semplice, le tecnologie per il cambiamento</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CARATTERISTICHE, FUNZIONAMENTO, MANUTENZIONE, PULIZIA DELLE ATTREZZATURE, 8 ore</li> <li>2. TECNICHE DI PREPARAZIONE DELLA PIZZA E DEI PANIFICATI, 26 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA' TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno o in orario mattutino dalle 9,00-13,00 e/o pomeridiano dalle ore 14,30 alle 18.30. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>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, Tipologie e tecniche di cottura dei prodotti da forno, Normativa igienicosanitaria, 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:<br/>Selezionare le materie prime in base alle ricette e/o le schede tecniche di produzione, 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>  |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | 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 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.). |
|-----------------------|--|

|   |   |
|---|---|
| Titolo corso  | <b>LAVORAZIONE DELLE CARNI A KM ZERO E PREPARATI PER LA MACELLERIA SOSTENIBILE</b>  |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: sistema HACCP e le norme igienico-sanitarie, La conservazione e l'igiene degli alimenti, La pulizia degli ambienti e delle attrezzature. Gli strumenti di lavoro nella macelleria e l' utilizzo dei macchinari e degli utensili, Le carni: macellazione, tipologia e provenienza, Utilizzo del prodotto a km 0 e valorizzazione dei prodotti locali, Prodotti lavorati e semilavorati: le principali trasformazioni e realizzazioni, Presentazione del prodotto al banco, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità, La rivoluzione digitale, le tecnologie per il cambiamento</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. CARATTERISTICHE, FUNZIONAMENTO, MANUTENZIONE, PULIZIA DELLE ATTREZZATURE, 8 ore</li> <li>2. TECNICHE DI LAVORAZIONE DEI PRODOTTI E DEI PREPARATI, 26 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol>   |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | <p>Conoscenze:</p> <p>Metodi e tecniche di affilatura per l'utilizzo degli strumenti da taglio ed altri utensili, Normativa igienicosanitaria, procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di Lavoro, Tecniche di preparazione di prodotti a base di carni pronte per cottura e consumo per la preparazione di pietanze secondo il ricettario aziendale, Tecniche di lavorazione per la disossatura, sezionatura, frollatura, sfesatura, rifilatura, macinatura, taglio a filo macinatura, pulitura, sgrassatura e legatura della carne. 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:</p> <p>Eseguire le necessarie operazioni periodiche di igienizzazione e sanificazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, degli scaffali e delle vetrine, del banco, dell'area della vendita e delle superfici di locali adibiti a magazzino, con l'ausilio di prodotti specifici secondo la normativa igienico-sanitaria e secondo i parametri definiti dall'azienda, Preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e libero servizio secondo le direttive aziendali e le esigenze espresse dai Clienti, Preparare la carne macellata per la successiva fase di lavorazione, Favorire l'adozione i 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 a laboratori artigianali, industrie alimentari, supermercati, macellerie   |

A00GRT / AD Prot. 0479109 Data 06/09/2024 ore 13:34 Classifica S.060.



|   |   |
|---|---|
| Titolo corso  | <b>TECNICHE E PRATICHE DI FLOROVIVAISMO E GIARDINAGGIO SOSTENIBILE</b>  |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: la sensoristica per il rilievo dei parametri microclimatici e fisiologici delle piante, i modelli di supporto alle decisioni sui trattamenti, il rilevamento multispettrale, le biotecnologie con le ricerche sui microorganismi del suolo ed endofiti della pianta e del giardino, le biotecnologie sui substrati di coltivazione anche da matrici riciclate e sottoposte a biorisanamento, Razionalizzazione dell' irrigazione e della concimazione, Controllo della flora infestante, Recupero degli scarti verdi, Riutilizzo dei substrati esausti, Analisi ambientale ed economica, Principali attrezzature per le attività di florovivaismo e giardinaggio sensori e sistemi di monitoraggio per acquisire dati e informazioni, Funzionamento delle attrezzature e sistemi di nuova generazione, Utilizzo delle attrezzature in relazione alle attività da svolgere, Normativa del settore, Manutenzione e norme di sicurezza, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità, La rivoluzione digitale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE E METODOLOGIE OPERATIVE DI FLOROVIVAISMO E GIARDINAGGIO, 32 ore</li> <li>2. STRUMENTI E ATTREZZATURE PER IL FLOROVIVAISMO E GIARDINAGGIO, 16 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE, 12 ore</li> </ol>   |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula<br/>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì<br/>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | <p>Conoscenze:<br/>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 gestire 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:<br/>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 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>  |

A00GRT / AD Prot. 0479109 Data 06/09/2024 ore 13:34 Classifica S.060.

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Sbocchi occupazionali | La partecipazione al corso agevererà l'accesso 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  | <b>PULIZIA DEGLI IMPIANTI FOTOVOLTAICI</b>   |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, 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,</p> <p><b>2 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE, METODOLOGIE E STRUMENTI PER LA PULIZIA DI IMPIANTI FOTOVOLTAICI, 32 ore</li> <li>2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITA', TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</li> </ol> |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | <p>Conoscenze:<br/>Nozioni di igiene ambientale, 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:<br/>Applicare le procedure per le operazioni di deterzione 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 ed interpretare le etichette dei prodotti, Predisporre l'impianto e i prodotti per la sanificazione, Favorire l'adozione di comportamenti eco-sostenibili 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                  | 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 piccole e medie imprese di installazione, produzione o servizi. Può comunque trovare collocazione anche presso Enti pubblici (si accede attraverso concorso) o industrie private che si occupano di installazione e manutenzione di impianti fotovoltaici  |

|              |  |
|--------------|--|
| Titolo corso | <b>MANUTENZIONE IMPIANTI TERMOIDRAULICI DA FONTI RINNOVABILI</b> |
|--------------|--|

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b></p>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Tipologie e caratteristiche di Impianti da Fonti rinnovabili e sistemi ibridi/integrati, Normativa europea e nazionale, tipologie impiantistiche utilizzabili con le pompe di calore, tipologie e manutenzione degli impianti solari, nuove regole per la certificazione energetica, Casi studio con schemi di impianto e termoregolazione per sistemi che integrano le diverse tecnologie, agevolazioni fiscali e incentivi esistenti, classificazione energetica, Attività di 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, 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, L' analisi dell'impianto tramite diagnostica per individuare l'origine del malfunzionamento, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità, La rivoluzione digitale, spiegata semplice, le tecnologie per il cambiamento, Intelligenza artificiale</p> <p><b>2 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE, METODOLOGIE E STRUMENTI PER LA MANUTENZIONE DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI, 32 ore</li> <li>2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ, TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE, 10 ore</li> </ol> |
| <p><b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b></p> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula<br/>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì<br/>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <p><b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b></p>             | <p>Conoscenze:<br/>Caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti, Elementi di informatica per i sistemi di controllo e collaudo di impianti termoidraulici tradizionali e innovativi, 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, Individuare le tecnologie innovative più adeguate per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p> <p>Capacità:<br/>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,</p>  |
| <p><b>Prove previste e modalità di svolgimento</b></p>                  | <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>  |
| <p><b>Sbocchi occupazionali</b></p>                                     | <p>L'utente può trovare impiego presso enti pubblici, privati e imprese, che si occupano di installazione, manutenzione e gestione di impianti termoidraulici, o avviare un'attività in proprio. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di piccola impresa.</p>  |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <p><b>Titolo corso</b></p> | <p><b>PROTEZIONE DELLE RETI INFORMATICHE AZIENDALI</b></p> |
|----------------------------|--|

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b></p>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Servizi di database cloud relazionali, protezione del database, massimizzare le prestazioni, l'affidabilità e la protezione dei dati, funzionalità, rilevamento minacce,- Mascheramento dei dati sensibili,- Crittografare dati inattivi e in transito, - Contratti di servizio con disponibilità totale,- Requisiti di conformità alle normative,- Servizi cloud avanzati, La privacy nelle reti: sicurezza e privacy per i siti web, servizi online, smartphone e tablet,- Sicurezza e privacy per App e nei Social network,- Open data – Big Data- Cloud computing- File sharing,- Archivi online e diritto all'oblio,- IL GDPR Regolamento Ue 2016/679, (General Data Protection Regulation),- Dati personali: natura, tipologie e qualità- Formazione privacy obbligatoria, - Direttive 680 e 681 e i rischi per la privacy - Tutele dal GDPR da manipolazione di dati social, Uso dei sistemi di elaborazione dell' informazione, organizzazione e responsabilità della sicurezza, CDS, COS, responsabilità dei dirigenti e dei responsabili di funzione, referenti dei dati, responsabile della sicurezza delle informazioni , Normativa in materia di copyright, sostenibilità e sviluppo sostenibile, La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo, La rivoluzione ESG, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, 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, le tecnologie per il cambiamento, Intelligenza artificiale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ARCHITETTURE E PROTEZIONE DEI DATA BASE IN LOCALE E IN CLOUD, 24 ore</li> <li>2. LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA E LA PRIVACY DEI DATI AZIENDALI, 8 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</li> </ol> |
| <p><b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b></p> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula<br/>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì<br/>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <p><b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b></p>             | <p>Conoscenze:<br/>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, 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, 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> <p>Capacità:<br/>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, Elaborare i piani di Disaster Recovery e Business Continuity</p>   |
| <p><b>Prove previste e modalità di svolgimento</b></p>                  | <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>  |
| <p><b>Sbocchi occupazionali</b></p>                                     | <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. È 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  | <b>TECNICHE DI ASSISTENZA A MINORI ANZIANI E PERSONE FRAGILI</b>   |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Tecniche e procedure di facilitazione per l'assunzione di alimenti e bevande per minori, anziani e persone fragili; Tecniche e regole di preparazione dei pasti; Elementi base per l'approvvigionamento domestico per consentire una gestione ottimale della spesa quotidiana e per garantire la corretta conservazione degli alimenti; Principali tecniche di cottura e preparazione dei pasti; Tecniche di assunzione di alimenti e bevande per agevolare la persona (minori, anziani e persone fragili) alla corretta alimentazione, 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 (minore, anziano o persona con fragilità), approvvigionamento domestico in base al budget, gestione ottimale della spesa per evitare inutili sprechi, organizzazione delle commissioni sulla base delle richieste dell'utente e della familiare gestione e organizzazione della giornata. Sostenibilità e sviluppo sostenibile, La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori, Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo, il ciclo di vita delle materie prime L' eliminazione degli sprechi e i modelli di business, Transizione digitale o Tecnologie per l' umanità. Abilità nei rapporti interpersonali, capacità di adattarsi al cambiamento, Negoziazione, Creatività, Sviluppo del pensiero critico.</p> <p><b>4 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE: L'ALIMENTAZIONE, 16 ore</li> <li>2. PRATICHE ED ECONOMIA DOMESTICA, 16 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 4 ore</li> <li>4. ELEMENTI-STRUMENTI TECNICHE PER AFFRONTARE IL CAMBIAMENTO NEL LAVORO, 6 ore</li> </ol> |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | <p>Conoscenze:</p> <p>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, 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 se e degli effetti personali , di igiene personale, idratazione, vestizione, movimento, Promuovere e supportare gli interessi significativi e affettivi per l'assistito, 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, Relazionarsi con individui e gruppi sia nei confronti dei produttori che dei clienti, avvalendosi di adeguate tecniche di comunicazione</p> <p>Capacità:</p> <p>Preparare i pasti applicando appropriate tecniche di cottura, Facilitare l'assunzione di alimenti e bevande, 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, 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</p>  |

|                              |  |
|------------------------------|--|
|                              | 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.   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b> | 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 |

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>TECNICHE DI CURA E ASSISTENZA FAMILIARE</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Tecniche e procedure di facilitazione per l'assunzione di alimenti e bevande per minori, anziani e persone fragili; Tecniche e regole di preparazione dei pasti applicando appropriate tecniche di cottura; Elementi base per l'approvvigionamento domestico; Principali tecniche di cottura e preparazione dei pasti; Tecniche di assunzione di alimenti e bevande per agevolare la persona (minori, anziani e persone fragili) alla corretta alimentazione, 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 (minore, anziano o persona con fragilità), approvvigionamento domestico in base al budget, gestione ottimale della spesa per evitare inutili sprechi, organizzazione delle commissioni sulla base delle richieste dell'utente e della familiare gestione e organizzazione della giornata, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori, Transizione green ed economia circolare, Riciclo, sovracciclo e subciclo, 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, Abilità nei rapporti interpersonali, Capacità di adattarsi al cambiamento, Negoziazione, Creatività, Sviluppo del pensiero critico</p> <p>4 Unità formative previste:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PREVENZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE: L'ALIMENTAZIONE, 14 ore</li> <li>2. PRATICHE ED ECONOMIA DOMESTICA, 18 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN TRANSIZIONE DIGITALE, 4 ore</li> <li>4. TECNICHE PER AFFRONTARE IL CAMBIAMENTO NEL LAVORO, 6 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:</p> <p>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:</p> <p>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 se e degli effetti personali, di igiene personale, idratazione, vesti-</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | zione, movimento, Promuovere e supportare gli interessi significativi e affettivi per l'assistito, 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, 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 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  | <b>TECNICHE DI ASSISTENZA DI BASE</b>   |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: L'impostazione di una relazione di aiuto, adottando comportamenti coerenti con i bisogni psicologici e relazionali dell'assistito e della famiglia/nucleo di riferimento; Elementi di psicologia e tecniche di comunicazione al fine di supportare e agevolare la persona nella cura, gestione, organizzazione del proprio ambiente di vita oltre alle occasioni di incontro, relazione sociale e di gruppo; tecniche di ascolto per facilitare e stimolare la partecipazione della persona in ogni contesto di vita. 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. 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. 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. Tecniche di ascolto attivo per rilevare gli interessi dell'assistito ed attivare azioni di sostegno, Tecniche di comunicazione e ascolto al fine di collaborare con l'assistito/famiglia/nucleo di riferimento e altri professionisti nell'effettuazione della spesa alimentare quotidiana e nell'applicazione dei corretti principi di conservazione degli alimenti; 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; caratteristiche generali e di uso di prodotti di pulizia ed elettrodomestici per garantire un appropriato impiego del materiale e della strumentazione necessaria; modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento per evitare di danneggiarli o infeltrirne i tessuti; sanificazione degli ambienti; elementi di base di igiene ambientale per garantire lo stato di benessere dell'assistito; pulizia ed organizzazione della stanza per l'incremento della personalizzazione degli ambienti e della qualità di vita; rilevazione dei rischi negli ambienti di vita, Sostenibilità e sviluppo sostenibile La sostenibilità attraverso le questioni Ambientali, Sociali e di Governo per trasformare comunità, imprese e territori Transizione green ed economia circolare Riciclo, sovracciclo e subciclo Riduzione dei rifiuti o riduzione dell'impatto negativo l'eliminazione degli sprechi e i modelli di business Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità, Abilità nei rapporti interpersonali Capacità di adattarsi al cambiamento Negoziazione Creatività Sviluppo del pensiero critico</p> <p><b>4 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. LA PSICOLOGIA NELLA RELAZIONE D'AIUTO, 24 ORE</li> <li>2. PRATICHE DI IGIENE PER LA CURA DELLA PERSONA, 24 ORE</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 6 ORE</li> <li>4. ELEMENTI –STRUMENTI-TECNICHE PER AFFRONTARE IL CAMBIAMENTO NEL LAVORO, 6 ORE</li> </ol> |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì.</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>  |

A00GRT / AD Prot. 0479109 Data 06/09/2024 ore 13:34 Classifica S.060.

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b></p> | <p>Conoscenze:<br/>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, 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:<br/>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, 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 per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi, Relazionarsi con individui e gruppi sia nei confronti dei produttori che dei clienti</p> |
| <p><b>Prove previste e modalità di svolgimento</b></p>      | <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>   |
| <p><b>Sbocchi occupazionali</b></p>                         | <p>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</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Titolo corso</b></p>  | <p><b>LOGISTICA DI MAGAZZINO IN AZIENDA</b></p>  |
| <p><b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b></p> | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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 , Logiche di gestione dell'intera Supply Chain, dal punto di vista dell'organizzazione dei processi 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, Processo di ricezione dei mezzi di trasporto e coordinamento attività dei vettori, 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, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, 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, sovracciclo e subciclo, Riduzione dei rifiuti o riduzione dell' impatto negativo, 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</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> |



|  |   |
|--|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE SCORTE, 24 ore</li> <li>2. RICEZIONE E CONTROLLI SULLE MERCI IN ARRIVO, 24 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 12 ore</li> </ol>  |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:</p> <p>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, Caratteristiche critiche di ciascun prodotto approvvigionato, 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:</p> <p>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 per il miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi</p> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | <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>  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | <p>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.</p>   |

A00GRT / AD Prot. 0479109 Data 06/09/2024 ore 13:34 Classifica S.060.

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>SARTORIA SOSTENIBILE: RIUSO E TRASFORMAZIONE</b>  |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b> | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Le fibre tessili: naturali, animali, vegetali, artificiali, sintetiche e hi- tech Conoscere e riconoscere il filato, Recupero e riuso, I tessuti, Tecniche di taglio e cucito a mano e a macchina, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, Transizione digitale o Tecnologie per l'umanità La rivoluzione digitale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEI TESSUTI PER ABBINAMENTI SARTORIALE, 12 ore</li> <li>2. TECNICHE E METODI DI CUCITO PER LA SARTORIA SOSTENIBILE, 38 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</li> </ol> |
| <b>Struttura del percorso</b>                                | Il corso prevede n° 60 ore di aula   |

|  |  |
|--|--|
| <b>formativo (articolazione e durata)</b>            | Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì<br>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b> | Conoscenze:<br>Merceoologia 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,<br><br>Capacità:<br>Tecniche per l'esecuzione delle lavorazioni per effettuare le cuciture complesse senza difetti, Operare con il massimo di attenzione e precisione, mantenendo il massimo di rispondenza nelle cuciture con o senza segnatore, 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 |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>      | 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.  |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                         | Il percorso agevola la collocazione degli utenti nel settore del tessile, in aziende di produzione e vendita di abbigliamento e in sartorie  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>CUCITO E RAMMENDO: RIUSO E TRASFORMAZIONE DEI CAPI DI ABBIGLIAMENTO</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | I contenuti previsto dal percorso sono: Le fibre tessili: naturali, animali, vegetali, artificiali, sintetiche e hi- tech, Conoscere e riconoscere il filato, Recupero e riuso, I tessuti, Tecniche di taglio e cucito a mano e a macchina, La lavorazione con la macchina lineare, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, La rivoluzione digitale<br><b>3 Unità formative previste:</b><br>1. TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DELLE FIBRE TESSILI, 12 ore<br>2. TECNICHE E METODI DI CUCITO E DI RAMMENDO, 38 ore<br>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore   |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | Il corso prevede n° 60 ore di aula<br>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì<br>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | Conoscenze:<br>Merceoologia 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,<br><br>Capacità:<br>Tecniche per l'esecuzione delle lavorazioni per effettuare le cuciture complesse senza difetti, Operare con il massimo di attenzione e precisione, mantenendo il massimo di rispondenza nelle cuciture con o senza segnatore, Scegliere le parti che compongono un capo di abbigliamento individuandone le componenti al fine di un corretto assemblaggio, Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate, Individuare le tecnologie innovative piu adeguate al miglioramento delle strutture esistenti e dei processi produttivi, |

|  |   |
|--|---|
| 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  | <b>GESTIONE DEI RIFIUTI E TUTELA DELL'AMBIENTE</b>   |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | I contenuti previsto dal percorso sono: 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, Economia circolare, Sostenibilità, economia circolare e transizione digitale, La rivoluzione digitale<br><b>2 Unità formative previste:</b><br>1. TRANSIZIONE DIGITALE E TIPOLOGIE E TECNICHE DI GESTIONE, 18 ore<br>2. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN, 24 ore  |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | Il corso prevede n° 42 ore di aula<br>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì<br>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso   |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | Conoscenze:<br>Tipologia di classificazione e composizione dei rifiuti, Ciclo dei rifiuti e problematiche relative alla salvaguardia dell'igiene ambientale, Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti<br><br>Capacità:<br>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, Svolgere attività di analisi e monitoraggio delle strutture, delle procedure e dei processi produttivi individuando le criticità nel campo del ciclo dei rifiuti |
| 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  | <b>E-COMMERCE: REALIZZAZIONE DI NEGOZIO VIRTUALE</b>   |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste | I contenuti previsto dal percorso sono: L'informazione di vendita ed i principali strumenti di comunicazione per la vendita su reti telematiche, Strategie di comunicazione efficace nel Web, Web marketing, design e template, configurazioni di vendita, gestione operativa dello store, sostenibilità e sviluppo sostenibile, La rivoluzione digitale<br><b>3 Unità formative previste:</b><br>1. COMUNICAZIONE WEB PER LA REALIZZAZIONE DEL NEGOZIO VIRTUALE, 24 ore<br>2. STRUMENTI E-COMMERCE PER IL NEGOZIO VIRTUALE, 26 ore<br>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e     | Il corso prevede n° 60 ore di aula<br>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì   |

|  |   |
|--|---|
| <b>durata)</b>                                       | Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso  |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b> | <p>Conoscenze:<br/>Principi di marketing applicato al Web, Tecniche di comunicazione applicate al Web, Linguaggi e metodi di descrizione e catalogazione delle informazioni, Problematiche relative allo sviluppo di applicazioni di e-commerce, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti,</p> <p>Capacità:<br/>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> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>      | 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.   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                         | 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  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Titolo corso</b>  | <b>TECNICHE DI WEDDING PLANNING 4.0</b>   |
| <b>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</b>     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Studio del contesto- Identificazione e classificazione del servizio- Definizione della tempistica di esecuzione- Tipologie di banqueting, Il brief con il cliente, budgeting, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, Transizione green ed economia circolare,</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ELEMENTI BASE E TECNICHE ORGANIZZATIVE EVENTI, 16 ore</li> <li>2. ELEMENTI DI PROGETTAZIONE E PIANIFICAZIONE EVENTI, 18 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol>  |
| <b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b> | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b>             | <p>Conoscenze:<br/>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, Principi e tecniche di marketing, Tipologie di servizio banqueting, Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti,</p> <p>Capacità:<br/>Individuare le Proposte da fornire ai partecipanti relativamente ai servizi ristorativi e ricreativi, Preparare il budget preliminare, valutare l'adeguatezza degli ambienti e delle strutture ospitanti, Favorire l'adozione di Comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate, Individuare le tecnologie innovative piu adeguate per il miglioramento delle strutture esistenti e Dei processi produttivi,</p> |
| <b>Prove previste e modalità di svolgimento</b>                  | 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.   |
| <b>Sbocchi occupazionali</b>                                     | Al termine della formazione gli utenti potranno trovare una occupazione presso agenzie che organizzano eventi   |

|   |   |
|---|---|
| Titolo corso  | <b>CATERING SOSTENIBILE A KM ZERO</b>   |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: 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, Tipologie di banqueting, Tecniche di comunicazione, Transizione green ed economia circolare</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PRODOTTI-STRUMENTI E TECNICHE DI PREPARAZIONE CATERING, 18 ore</li> <li>2. TIPOLOGIE E TECNICHE DI SERVIZIO CATERING, 16 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol>  |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | <p>Conoscenze:<br/>Caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime, Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu, Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande, Norme igienico-sanitarie, Tipologie di servizio banqueting, Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti,</p> <p>Capacità:<br/>Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati, Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate allo stile aziendale, Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande, Applicare le tecniche di servizio ai tavoli e al banco, Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala, Impiegare lo stile comunicativo appropriato, Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate, Individuare le tecnologie innovative più adeguate</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 gli utenti potranno trovare una occupazione presso aziende di catering e della ristorazione</p>   |

|   |   |
|---|---|
| Titolo corso  | <b>DOMOTICA: PRINCIPI DI AUTOMAZIONE</b>  |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: Nozioni Generali di Domotica, Basi Informatiche e di programmazione, Protocolli di Domotica e Software "Home Assistant", Applicazione dei Principi di Domotica, metodi e procedure, Impianto domotico e sicurezza, Norme CEI, strumenti di misura e di controllo impianti, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, La rivoluzione ESG</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PRINCIPI DI BASE E TECNICHE DI APPLICAZIONE, 24 ore</li> <li>2. NORMATIVE E STRUMENTI, 8 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</li> </ol> |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | <p>Conoscenze:</p>  |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>Normative Cei di settore, Strumenti di misura e controllo, Caratteristiche di un impianto di controllo, 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, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti,</p> <p>Capacità:<br/>Applicare metodi di programmazione e taratura delle apparecchiature e delle centraline dei sistemi elettronici, Applicare procedure per l'installazione di software, Favorire l'adozione di Comportamenti ecosostenibili in ottica Green e Blue Economy da parte delle strutture analizzate</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 al termine del corso potranno essere agevolati nell'incrocio di offerte di lavoro la cui domanda proviene da aziende dell'artigianato e dell'elettronica   |

|   |   |
|---|---|
| Titolo corso  | <b>SERVIZI DI SEGRETERIA E DI GESTIONE DIGITALE DATI E INFORMAZIONI</b>   |
| Contenuti del corso con indicazione delle UF previste     | <p>I contenuti previsto dal percorso sono: gestione delle piattaforme on line di accoglienza e comunicazione, principali software, Tecniche di Archiviazione documenti in modalità digitale, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, La rivoluzione digitale</p> <p><b>3 Unità formative previste:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TECNICHE E STRUMENTI DI GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA CLIENTI, 14 ore</li> <li>2. STRUMENTI E TECNICHE DI REDAZIONE – ARCHIVIAZIONE E RICERCA DOCUMENTI, 20 ore</li> <li>3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 8 ore</li> </ol> |
| Struttura del percorso formativo (articolazione e durata) | <p>Il corso prevede n° 42 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno la mattina e/o il pomeriggio dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| Obiettivi di competenze tecnico professionali             | <p>Conoscenze:<br/>Tecniche di comunicazione, Tecniche di time management, Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio, Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati, sviluppo sostenibile,</p> <p>Capacità:<br/>Consultare e gestire l'agenda, Rintracciare documenti archiviati, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti, Individuare le tecnologie innovative più adeguate per il 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                                     | 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   |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Titolo corso            | <b>PIATTAFORME E-COMMERCE: ASPETTI TECNICI E DI WEB MARKETING PER FAR FUNZIONARE IL COMMERCIO ELETTRONICO</b> |
| Contenuti del corso con | I contenuti previsto dal percorso sono: web marketing e il posizionamento, community,                         |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>indicazione delle UF previste</b></p>                             | <p>partnership e tracking, google analytics, gestione del catalogo, seo e marketing, gestione operativa dello store, Sostenibilità e sviluppo sostenibile, rivoluzione digitale<br/> <b>3 Unità formative previste:</b><br/>                     1. LA COMUNICAZIONE NEL WEB E NEL MULTIMEDIA: WEB MARKETING, 18 ore<br/>                     2. CMS ED ESTENSIONI PER L'ECOMMERCE, 32 ore<br/>                     3. ELEMENTI DI BASE PER LA SOSTENIBILITÀ TRANSIZIONE GREEN E TRANSIZIONE DIGITALE, 10 ore</p>  |
| <p><b>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</b></p> | <p>Il corso prevede n° 60 ore di aula<br/>                     Le lezioni si svolgeranno in orario pomeridiano dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>   |
| <p><b>Obiettivi di competenze tecnico professionali</b></p>             | <p>Conoscenze:<br/>                     Web marketing, Tecniche di comunicazione applicate al Web, Linguaggi e metodi di descrizione e catalogazione delle informazioni, Stato dell'arte dell'evoluzione tecnologica nel mondo, Internet, CMS: Content Management System, Principali tecnologie per l'ottimizzazione del ciclo dei rifiuti,<br/><br/>                     Capacità:<br/>                     Definire le strategie di comunicazione del sito Web, Utilizzare i linguaggi e i metodi di descrizione formalizzata e catalogazione delle informazioni, Creare form per la raccolta di informazioni, Promuovere il sito, Temi e processi principali relativi allo sviluppo sostenibile, Favorire l'adozione di comportamenti ecosostenibili, Individuare le tecnologie innovative più adeguate</p> |
| <p><b>Prove previste e modalità di svolgimento</b></p>                  | <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>   |
| <p><b>Sbocchi occupazionali</b></p>                                     | <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>  |

AOGRT / AD Prot. 0479109 Data 06/09/2024 ore 13:34 Classifica S.060.