

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

ISTANZA DI INSERIMENTO AL CATALOGO ID 359

L'Avviso 7/2023 si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana. L'ente gestore con il presente bando intende selezionare i beneficiari dei corsi di formazione professionale proposti nel catalogo dell'offerta formativa di cui al predetto avviso e nello specifico:

Id Corso - Id Percorso formativo	Area professionale	Denominazione del profilo professionale	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Certificazione in uscita
CS2522 ED4899	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	654	240	QUALIFICA
CS2526 ED4926	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS2528 ED4928	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS2528 ED8317	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS2529 ED4929	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di cucina	554	200	QUALIFICA
CS2530 ED4930	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di sala e bar	554	200	QUALIFICA
CS2531 ED4931	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	654	240	QUALIFICA

CS2532 ED4933	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti	554	200	QUALIFICA
CS2534 ED4935	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari	Addetto panificatore pasticcere	654	240	QUALIFICA
CS2535 ED4936	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Conduttore impresa agricola	454	120	QUALIFICA
CS3394 ED8299	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica;	Addetto impianti elettrici civili	554	200	QUALIFICA
CS3398 ED8336	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE	Operatore informatico di risorse web	554	200	QUALIFICA

1 - DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

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

Ciascun percorso formativo è rivolto a un numero di allievi pari a 15. È prevista la presenza di disabili nella misura massima di 3 allievi per corso (sono esclusi i soggetti disabili per i quali è certificata la non collocabilità al lavoro).

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

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa ovvero dai 16 anni ai 65 anni;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo da attivare, come stabilito nelle schede corso allegata al presente bando di selezione;

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

I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente, di conseguenza se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente.

2 - MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di iscrizione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello All_3_Domanda di iscrizione (ivi allegata)

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

- DID (Dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro rilasciata dal CPI);

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del Codice Fiscale;
- (in caso di cittadino non comunitario) regolare permesso di soggiorno in corso di validità;
- in caso di disabilità certificato attestante l'invalidità.

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

La domanda dovrà essere presentata direttamente presso la sede di **via Barcellona, 26 91016 Erice (TP)** entro il termine improrogabile del giorno 26.01.2024 ore 12.00

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

3 - MODALITA' DI SELEZIONE

Verrà istituita apposita commissione di valutazione che verificherà le istanze di partecipazione ai fini dell'accertamento dei requisiti di accesso al singolo percorso. Saranno ritenute idonei - e dunque saranno ammessi alla selezione - i soli candidati in possesso dei requisiti di ammissione e che abbiano presentato la documentazione nei termini e nei modi previsti alla sezione modalità d'iscrizione.

Se il numero dei candidati idonei sarà minore o pari al numero dei posti disponibili (15), non si procederà con la selezione e tutti gli aspiranti saranno avviate di diritto alle attività.

Qualora il numero degli aspiranti sia superiore alle 15 unità, si provvederà alla selezione il cui calendario delle attività verrà pubblicato, con valore di notifica ufficiale, sul sito istituzionale WWW.ANAPIATPAPANI.IT

I candidati assenti saranno considerati rinunciatari.

La selezione consisterà in test scritto e colloquio motivazionale individuale, volto a valutare cultura generale, background, motivazione, capacità di relazione, flessibilità, autostima etc.

Ad ogni candidato verrà assegnato un punteggio in centesimi, ottenuto dalla somma dei punteggi parziali assegnati su ciascuna area di test/colloquio.

A parità di risultato di idoneità alla frequentazione prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'Impiego ed, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica.

4 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Per i partecipanti, non sono ammesse assenze se non nella misura massima previste per singolo corso di cui alle allegate schede e comunque per non più di dieci giorni consecutivi (considerando nel computo il/i giorno/i festivo/i o di sospensione della/delle attività formativa/e compresa/e tra la data del primo giorno di assenza e quella del giorno di rientro), pena, in quest'ultimo caso, l'esclusione dal corso, tranne che nei casi debitamente giustificati. Tali regole non dovranno applicarsi per i soggetti con disabilità (psicofisica e mentale) e ai soggetti affetti da gravi patologie adeguatamente documentate.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso, che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a 5,00 euro.

5 - CERTIFICAZIONE FINALE

In coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016, ai fini del conseguimento della qualificazione, attestazione e certificazione delle competenze finali, i partecipanti che abbiano frequentato le ore di frequenza minima complessivamente

previste dal singolo percorso di base come da scheda allegata, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sono tenuti al superamento di un esame finale. L'esame finale si svolgerà conformemente a quanto previsto dalla disciplina di riferimento.

6 - FINALITÀ DELL'INTERVENTO

I corsi di formazione previsti nel presente bando intendono promuovere l'apprendimento permanente, le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, con il fine di anticipare meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle specifiche esigenze rilevate nel mercato del lavoro regionale e in rispondenza agli standard di riferimento di cui al Repertorio delle qualifiche professionali consultabile all'indirizzo www.repertoriodellequalificazioni.siciliafse1420.it verificabile anche in termini di sbocchi occupazionali.

7 - RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

- ✓ **A.N.A.P.I.A. sede prov. Trapani Via Barcellona, 26 91016 Erice - Casa Santa (TP)** Tel. +3909231986150

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 14.1 dell'Avviso 7/2023, nonché della normativa vigente.

Erice, li, 04/01/2024

A.N.A.P.I.A. Sede prov. Trapani

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

Denominazione del percorso: **Collaboratore di cucina**

Livello EQF di riferimento : **2 EQF**
Area professionale: **TURISMO E SPORT/Servizi turistici**
livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**
Accesso esami finali: **70% percorso base**
Misura massima assenze: **30% percorso base**

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	10	50
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10	
	Principali terminologie tecniche di settore	20	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	30	
	Tecniche di pianificazione	30	
		130	50
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	30	150
	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	30	
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	40	
	Utensili per la preparazione dei cibi	40	
		170	150
TOTALE ORE PERCORSO BASE	500	300	200
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
Modulo Alfabetizzazione informatica		12	
Modulo di lingua straniera (inglese)		30	
totale		54	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

Denominazione del percorso: **Collaboratore di sala e bar**

Livello EQF di riferimento : **2 EQF**

Area professionale: **TURISMO E SPORT/Servizi turistici**

livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Accesso esami finali: **70% percorso base**

Misura massima assenze: **30% percorso base**

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	10	20
	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10	
	Principali terminologie tecniche di settore	20	
	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	20	
	Tecniche di pianificazione	20	
		110	20
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Tecniche di comunicazione	40	120
	Tecniche di servizio base ed avanzate	50	
	Tipologie di servizio banqueting	50	
		140	
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	10	60
	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	10	
	Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	10	
	Tecniche di servizio al tavolo	20	
		50	60
TOTALE ORE PERCORSO BASE	500	300	200
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
Modulo Alfabetizzazione informatica		12	
Modulo di lingua straniera (inglese)		30	
totale		554	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

Denominazione del percorso: **Conduttore impresa agricola**

Livello EQF di riferimento : 3 EQF

Area professionale: **AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca**

livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Accesso esami finali: **70% percorso base**

Misura massima assenze: **30% percorso base**

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
<u>Gestire le risorse dell'impresa nel rispetto dei vincoli strutturali, gestionali e normativi, stabilendo gli obiettivi di produzione e le risorse necessarie e valutando la rispondenza dei risultati rispetto agli obiettivi quantitativi e qualitativi previsti</u>	Fondamenti di organizzazione aziendale e del lavoro	5	20
	Caratteristiche dei mercati di riferimento	5	
	Principali sistemi informatici per la gestione delle varie attività produttive ed il monitoraggio delle stessa	5	
	Elementi di budgeting e contabilità generale	5	
	Normativa amministrativo-fiscale	5	
	Registrazioni contabili ai fini IVA	10	
	Legislazione comunitaria, nazionale, regionale	5	
	Elementi di economia e controllo di gestione	10	
	Programmazione comunitaria, nazionali e regionali e modalità di erogazione di benefici e contributi a favore dell'agricoltura	5	
	Gestione sostenibile delle risorse naturali con particolare riferimento ai requisiti della condizionalità	5	
	Sistemi di difesa e di cura del terreno e delle coltivazioni agricoltura a basso impatto ambientale	5	
	Elementi di agronomia e lotta antiparassitaria	5	
	Elementi di sostenibilità economica ed ambientale ed utilizzo di fonti di energia alternativa	5	
	Elementi di sostenibilità sociale	5	
	80	20	
<u>Coordinare le varie fasi del lavoro e i ruoli presenti 'impresa nel rispetto delle normative vigenti, degli obiettivi prefissati e dei metodi di produzione scelti, identificando eventuali situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente</u>	Caratteristiche dei prodotti, servizi e metodi produttivi	5	
	Normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	5	
	Tecniche di direzione ed organizzazione aziendale per coordinare le attività ed i collaboratori	10	
	Elementi di organizzazione del lavoro	5	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

	Attività di vigilanza e di prevenzione degli incendi boschivi coerentemente con il Piano regionale per la difesa degli incendi	5	70
	Normativa igienico sanitarie per la gestione di prodotti alimentari, qualità dei prodotti e sicurezza alimentare	5	
	Normativa rifiuti agricoli	5	
	Normativa ambientale e fattori di inquinamento	5	
	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	10	
	Contesti produttivi specificità e organizzazione del lavoro	5	
	Sistemi di qualità e principali modelli	5	
		65	70
Curare le relazioni con i fornitori e con i clienti nel rispetto dei ruoli definiti	Attrezzature e materiali del settore	10	20
	Elementi di contabilità e contrattualistica fornitori	5	
	Procedura per la gestione degli ordini	5	
	Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta	5	
	Elementi di comunicazione e problem solving	5	
	Elementi di customer satisfaction	5	
	Tecniche di analisi della clientela	10	
	Tecniche di ascolto	10	
	Tecniche di negoziazione e gestione dei conflitti	20	
		75	20
Promuovere i prodotti ed i servizi aziendali nel mercato e verso la clientela con l'impegno di tecnologie e soluzioni di marketing coerenti alla strategia prescelta	Mercati di riferimento: vendita diretta, filiera corta	10	10
	Tecniche di analisi della domanda e tendenza del mercato	10	
	Tecniche di rilevazione dati	10	
	tecniche di marketing	10	
	Informatica, innovazione tecnica e tecnologia compreso l'uso del web ed e-commerce	10	
	Relazioni di filiera nei settori agricolo forestale ed alimentare	10	
		60	10
TOTALE ORE PERCORSO BASE	400	280	120
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
Modulo Alfabetizzazione informatica		12	
Modulo di lingua straniera (inglese)		30	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

totale		454	
---------------	--	------------	--

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

Denominazione del percorso: **Operatore socio assistenziale**

Livello EQF di riferimento : 4 EQF

Area professionale: **SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari**

livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**

Accesso esami finali: **70% percorso base**

Misura massima assenze: **30% percorso base**

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	Elementi di osservazione e comunicazione	20	80
	I bisogni primari: tecniche di base	20	
	Sicurezza e prevenzione	10	
	Tecniche di mobilitazione	20	
	Elementi di primo soccorso	10	
	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	20	
	Elementi di igiene personale	20	
	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	20	
	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	10	
		150	80
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	20	60
	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	20	
	Preparazione dei pasti	10	
	Prevenzione incidenti domestici	10	
	Elementi di igiene alimentare	20	
		80	60
Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	Tipologia di utenza	10	50
	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	10	
	Tecniche di osservazione	10	
	Teorie e tecniche di comunicazione	10	
	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	10	
	Etica e deontologia professionale	10	
		60	50
Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	Elementi di osservazione e comunicazione	10	90
	Teorie e tecniche di comunicazione	20	
	Strategie di apprendimento	10	
	Teorie e tecniche di gestione di conflitti	10	
	Tecniche di ascolto e comunicazione	10	
	Elementi di psicologia relazione	20	
	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	10	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	10	
	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	10	
	Elementi di psicologia sociale	10	
	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	10	
		130	90
TOTALE ORE PERCORSO BASE	700	420	280
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
Modulo Alfabetizzazione informatica		12	
Modulo di lingua straniera (inglese)		30	
totale		754	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

Denominazione del percorso: **Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative**

Livello EQF di riferimento : 2 EQF
Area professionale: **TURISMO E SPORT/Servizi turistici**
livello minimo di scolarità: **Scuola secondaria di I grado**
Accesso esami finali: **70% percorso base**
Misura massima assenze: **30% percorso base**

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	30	40
	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	40	
	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	30	
		100	40
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	50	70
	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	40	
	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	30	
		120	70
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	20	
	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	30	
	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	70	
	Manutenzione ordinaria degli strumenti	40	
		140	130
TOTALE ORE PERCORSO BASE	600	360	240
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12	
Modulo Alfabetizzazione informatica		12	
Modulo di lingua straniera (inglese)		30	
totale		654	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

Denominazione del percorso: **Operatore informatico su dispositivi e reti**

Livello EQF di riferimento : 3 EQF

2.4 Area professionale: CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE

INFORMATICHE/Servizi di Informatica

livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di I grado

Accesso esami finali: 70% percorso base

Misura massima assenze: 30% percorso base

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	STAGE
Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	Componenti hardware e software	30	200
	Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	120	
	Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	120	
	Elementi di sicurezza informatica	30	
TOTALE ORE PERCORSO BASE	500	300	200
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		
Modulo Alfabetizzazione informatica	12		
Modulo di lingua straniera (inglese)	30		
totale	554		

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

denominazione del percorso: **Addetto amministrativo segretariale**

2.3 Livello EQF di riferimento : 2 EQF

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

livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di I grado

Accesso esami finali: 70% percorso base

Misura massima assenze: 30% percorso base

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	Tecniche di comunicazione	50	
	Tecniche di archiviazione	50	30
	Corrispondenza commerciale	30	
	Tecniche di segreteria	80	50
	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	50	100
		260	180
Collaborare alla gestione amministrativa	Elementi di tecnica commerciale	30	
	Strumenti di incasso e pagamento	40	30
	Elementi di organizzazione aziendale	30	30
		100	60
TOTALE ORE PERCORSO BASE	600	360	240
Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie			
Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12		
Modulo Alfabetizzazione informatica	12		
Modulo di lingua straniera (inglese)	30		
totale	654		

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

denominazione del percorso: **Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura**

2.3 Livello EQF di riferimento : 2 EQF

2.4 Area professionale: AGRO- ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di I grado

Accesso esami finali: 70% percorso base

Misura massima assenze: 30% percorso base

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
<u>Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari</u>	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	10	
	Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	10	
		20	10
-			
<u>Organizzare le fasi dell'intervento</u>	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	10	
	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	10	
	Elementi di agronomia	10	
	Elementi di botanica	10	
	Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	10	
		50	10
<u>Eeguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti</u>	Tecniche di lavorazione del terreno	20	
	Tecniche di coltivazione	30	
	Tecniche di compostaggio	40	
	Tecniche di raccolta e conservazione	40	
		130	100

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

<u>Eeguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi</u>	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto	40	
	Tecniche di preparazione delle piante e del terreno	40	
	Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi	40	
	Tecniche di conservazione e distribuzione	40	
		160	
		360	240
<u>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</u>			
	Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
	Modulo di lingua straniera (inglese)	30	
		54	0
Totale corso	654	414	240

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

denominazione del percorso: **Addetto panificatore pasticcere**

2.3 Livello EQF di riferimento : 2 EQF

2.4 Area professionale: AGRO- ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca

livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di I grado

Accesso esami finali: 70% percorso base

Misura massima assenze: 30% percorso base

<i>Moduli formativi</i>	<i>conoscenze essenziali associate</i>	<i>ore d'aula previste</i>	<i>stage</i>
<u>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</u>	Attrezzature di servizio	3	
	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	3	
	Tecniche di pianificazione	3	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	3	
	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	3	
		12	0
<u>Preparare prodottida forno nel rispetto delle norme igienico sanitarie</u>	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	12	
	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	306	240
	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	12	
	Standard di qualità dei prodotti da forno	6	
	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	6	
	Tecnologie e metodi di stoccaggio	6	
		348	240
		360	240
<u>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</u>	Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
	Modulo di lingua straniera (inglese)	30	
		54	
Totale corso	654	414	240

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

denominazione del percorso: **Addetto impianti elettrici civili**

2.3 Livello EQF di riferimento : 2 EQF

2.4 Area professionale: MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica;

livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di I grado

Accesso esami finali: 70% percorso base

Misura massima assenze: 30% percorso base

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	STAGE
<u>Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico</u>	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	10	
	Principali terminologie tecniche di settore	10	
	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	10	
	Simbologia impianti elettrici	10	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	10	
	Tecniche di pianificazione	10	
	Tipologie di impianti elettrici	10	
		80	50
<u>Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali</u>	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	10	
	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	30	
	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	40	
		80	50
<u>Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di</u>	Caratteristiche dei conduttori elettrici	10	
	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	10	

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

<u>sostenibilità ambientale</u>	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	10	
	Modalità di cablaggio	10	
	Schemi elettrici	10	
	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	40	
	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	40	
	Tipologie di isolamento	10	
		140	100
<u>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</u>			
	Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
	Modulo di lingua straniera (inglese)	30	
		54	
Totale corso	554	354	200

AVVISO 7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 Costituzione Catalogo Regionale dell'offerta formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

SCHEDA CORSO

denominazione del percorso: **Operatore informatico di risorse web**

2.3 Livello EQF di riferimento : 3 EQF

2.4 Area professionale: CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE;

livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di I grado

Accesso esami finali: 70% percorso base

Misura massima assenze: 30% percorso base

Moduli formativi	conoscenze essenziali associate	ore d'aula previste	stage
<u>Utilizzare l'ambiente operativo</u>	Architettura e componenti hardware e software del sistema	30	
	Introduzione alle reti	10	
	Funzionalità dell'ambiente operativo	30	
	Software per il trattamento dati	30	
	Trattamento testi per il web	20	
	Elementi di comunicazione mediale	10	
		130	90
<u>Utilizzare le risorse del Web</u>	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30	
	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	50	
	Web application	40	
	Tutela e sicurezza dei dati in rete	20	
	Social network	30	
		170	110
<u>Moduli formativi competenze trasversali obbligatorie</u>	Modulo Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Modulo Alfabetizzazione informatica	12	
	Modulo di lingua straniera (inglese)	30	
		54	
Totale corso	554	354	200