

Prot. AS/321/PM/455_25

Spett.li
Assessorato Regionale dell'Istruzione
e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale
**Servizio 4 – Programmazione e gestione degli Interventi di formazione professionale
e formazione permanente e continua**
Viale Regione Siciliana n. 33 – 90135 – Palermo
dipartimento.formazioneprofessionale@certmail.regione.sicilia.it
pub.bandiformazione@regione.sicilia.it

Formazione Professionale
Servizio IX – Centro per l'Impiego di Catania
Via Nicola Coviello, 6
95128 Catania
cpi.ct@certmail.regione.sicilia.it

Servizio IX – Centro per l'impiego di Catania
U.O. Centro per l'Impiego di Caltagirone - Grammichele
Via Benedetto Scillamà, 10
95041 Caltagirone
sc16c00@regione.sicilia.it

Centro per l'impiego di Acireale
Via Lorenzo Maddem, 101
95024 Acireale
sc13c00@regione.sicilia.it

Oggetto: Errata corrige Nota prot. n. AS/321/PM/453_25 del 24/07/2025 - Richiesta vidimazione e affissione bando di reclutamento personale docente esterno - sede corsuale di Catania – Caltagirone e Acireale (CT) + pubblicazione link

AVVISO 7/2023 PR FSE Sicilia 2021/2027 - Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia – II finestra biennio 2025-2026 - D.D.G. n. 928 del 17/07/2025

Con la presente, il sottoscritto Emilio Romano, nato a Catania il 09/01/1960, CF RMNMLE60A09C351H, nella qualità di Presidente e Legale Rappresentante dell'Ente *Archè Impresa Sociale s.r.l.*, Codice Accreditamento (CIR) **AAL575** D.D.G. n. 8047 del 07 novembre 2017, partita iva **02958060879** con sede legale in Catania, Corso IV Novembre 77- 95122,

Visto

il D.D.G. n. 928 del 17/07/2025 con il quale il Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale ha approvato l'avviso 7/2023 FSE+ Sicilia 2021/2027 – II Finestra – Aggiornamento 2025, al fine di dare la più ampia informazione e pubblicizzazione dell'intervento tramite anche la vs bacheca lavoro,

ARCHÈ Impresa Sociale s.r.l.

Capitale Sociale: € 26.000 – Iscr. Trib. CT: 27847 – C.C.I.A.A. CT: 190742 – Cod. Accreditamento: CIR: AAL575
Partita IVA 02958060879 – Sede Legale: Corso IV Novembre n. 77, 95122 Catania
Tel. 095 /315349 – 7311557 – Fax 095/315340 – E-mail: arche@archeonline.com – Sito: www.archeonline.com

considerato

l'art 5 dell'Avviso Pubblico *"Ai fini della pubblicità delle procedure di selezione del personale da coinvolgere nei percorsi formativi da realizzare con il presente Avviso"* con il quale gli enti sono tenuti a comunicare il link di pubblicazione del proprio bando di reclutamento personale esterno

Chiede

Ai **CPI di competenza territoriale** la vidimazione e affissione dell'allegato *Bando di selezione pubblica per l'individuazione di personale docente* aggiuntivo a quello in organico da impegnare nei moduli proposti nei corsi formativi, nell'ambito dell'Avviso 7/2023 – finestra biennio 2025-2026, c/o le sedi formative di Catania, Caltagirone e Acireale e al **Dipartimento Formazione Professionale** la pubblicazione del seguente link <https://www.archeonline.it/bando-selezione-docenti-avviso-7-2a-finestra>

Pertanto, unitamente alla presente, la scrivente

Trasmette

la seguente documentazione:

- n. 1 Bando pubblico di reclutamento personale docente esterno;
- n. 1 Facsimile Allegato A – Domanda di candidatura
- n. 1 Facsimile Allegato B – Dichiarazione dei titoli posseduti
- n.1 Informativa Privacy

La scrivente comunica, altresì, i propri recapiti ai quali inviare ogni successiva comunicazione:

Ufficio Gestione Corsi per adulti - Archè Impresa Sociale srl, Corso IV Novembre n. 77 95122 Catania Tel. 095 /315349 – 7311557 – e-mail: areasviluppo@archeonline.com.

Catania 25/07/2025

Il Presidente
Emilia Romano



ARCHÈ Impresa Sociale s.r.l.

Capitale Sociale: € 26.000 – Iscr. Trib. CT: 27847 – C.C.I.A.A. CT: 190742 – Cod. Accreditamento: CIR: AAL575
Partita IVA 02958060879 – Sede Legale: Corso IV Novembre n. 77, 95122 Catania
Tel. 095 /315349 – 7311557 – Fax 095/315340 – E-mail: arche@archeonline.com – Sito: www.archeonline.com

Corso IV Novembre n. 77 95122 Catania

- AVVISO 7/2023 PR FSE Sicilia 2021/2027
- 2 Finestra biennio 2025-2026

Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
D.D.G. n. 928 del 17/07/2025

BANDO DI RECLUTAMENTO PERSONALE DOCENTE ESTERNO
Sedi Corsuali di Catania, Caltagirone e Acireale

Arché Impresa Sociale s.r.l. con sede in Catania Corso IV Novembre 77 Ente Accreditato presso la Regione Siciliana CIR AAL575

visto

- Vademecum per l'attuazione programma FSE+ Sicilia 2021-2027;
- Visto il D.D.G n. 928 del 17/07/2025., con il quale il Dirigente Generale del Dipartimento regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale ha approvato l'Avviso 7/2023 (finestra biennio 2025-2026) il cui obiettivo specifico è quello di promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale;
- Visto l'art. 5 della Legge regionale 10 luglio 2018 n. 10;
- Visto l'art. 15 della Legge regionale n. 23 del 2019;
- Visto l'articolo 6, dell'avviso 7 2023 PR FSE+ Sicilia che stabilisce l'obbligo di selezionare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo dei formatori e in subordine il personale docente inserito nel registro dei formatori 2° livello;

Considerato

- che Arché impresa sociale Srl ha la necessità di selezionare anticipatamente il personale docente aggiuntivo a quello in organico, da impegnare nei moduli proposti nei corsi formativi che saranno inseriti nell'aggiornamento del catalogo formativo e come specificato dal presente Bando, necessari alla realizzazione dell'Avviso 7/2023 PR FSE+ Sicilia – II Finestra;

SI EMANA

il presente bando di reclutamento, rivolto prioritariamente al **personale Docente iscritto nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 Luglio 2019 n.10** e in subordine al **personale Docente inserito nel registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.**, da impegnare nei percorsi di formazione per adulti indicati alla tabella 1, che Arché impresa sociale Srl presenterà con l'istanza di inserimento al catalogo.

TABELLA 1

N.	CITTA'	CORSO	ORE	AREA PROFESSIONALE	Certificazione in uscita	EQF
1	Catania	Operatore del benessere - Estetica	1800	Servizi alla persona	Qualifica	3
2	Catania e Acireale	Operatore del benessere - Acconciatura	1800	Servizi alla persona	Qualifica	3
3	Catania - Caltagirone - Acireale	Operatore Socio Assistenziale	754	Servizi alla persona	Qualifica	3
4	Catania - Caltagirone - Acireale	Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili	954	Servizi alla persona	Specializzazione	4
5	Catania - Caltagirone - Acireale	Assistente di studio odontoiatrico	754	Servizi alla persona	Qualifica	3
6	Catania - Caltagirone - Acireale	Assistente alla struttura educativa	304	Servizi alla persona	Qualifica	2
7	Catania - Caltagirone - Acireale	Assistente familiare	354	Servizi alla persona	Qualifica	2
8	Catania -	Animatore servizi all'infanzia	854	Servizi alla persona	Qualifica	3

	Caltagirone - Acireale			persona		
9	Catania – Caltagirone - Acireale	Addetto Amministrativo segretariale	654	Servizi Commerciali	Qualifica	2
10	Catania – Caltagirone - Acireale	Addetto magazzino e logistica	554	Servizi Commerciali	Qualifica	2
11	Catania – Caltagirone - Acireale	Operatore gestore impresa di pulizia	454	Servizi Commerciali	Qualifica	3
12	Catania – Caltagirone - Acireale	Addetto vendite	554	Servizi Commerciali	Qualifica	2
13	Catania – Caltagirone - Acireale	Tecnico di accoglienza turistica	654	Turismo e sport	Specializzazione	5
14	Catania	Collaboratore di cucina	554	Turismo e sport	Qualifica	2
15	Catania	Collaboratore di sala e bar	554	Turismo e sport	Qualifica	2
16	Catania	Addetto panificatore pasticcere	654	Agro-alimentare	Qualifica	2
17	Catania	Pizzaiolo - (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	654	Agro-alimentare	Qualifica	3
18	Catania	Addetto manutenzione e sistemazione aree verdi	554	Agro-alimentare	Qualifica	2
19	Catania – Caltagirone - Acireale	Operatore informatico di risorse web	554	Cultura Informazione e Tecnologie informatiche	Qualifica	3
20	Catania	Tecnico della comunicazione mediale - SOCIAL MEDIA MANAGER	854	Cultura Informazione e Tecnologie informatiche	Specializzazione	5
21	Catania	Installatore manutentore di impianti ad energia solare	654	Meccanica Impianti e Costruzioni	Specializzazione	3
22	Catania	Tecnico meccatronico delle autoriparazioni	554	Meccanica Impianti e Costruzioni	Qualifica	3
23	Catania	Addetto impianti elettrici civili	554	Meccanica Impianti e Costruzioni	Qualifica	2
24	Catania	Addetto installazione impianti idrosanitari	654	Meccanica Impianti e Costruzioni	Qualifica	2
25	Catania	Operaio edile polivalente	1054	Meccanica Impianti e Costruzioni	Qualifica	3

Nel rispetto dell'acquisizione delle competenze e abilità riportate nel repertorio delle qualificazioni per ogni figura professionale, si riporta di seguito il profilo e i rispettivi moduli con le ore previste per i quali è necessario individuare i docenti formatori, che garantiscano la competenza necessaria alla realizzazione del corso.

I docenti interessati devono possedere l'esperienza didattica e professionale, espressa in mesi (calcolata sulla base dei mesi di attività effettivamente svolta), per un minimo di 35 mesi. Saranno comunque ammessi a selezioni candidati con esperienza inferiore a 35 mesi e valutati nei limiti previsti e disciplinati dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027.

Pertanto, gli aspiranti candidati docenti, al momento della presentazione della domanda (Allegato A), dovranno basare la propria candidatura sull'attinenza del titolo di studio e/o specializzazioni professionali riferite ai moduli oggetto di candidatura.

I moduli formativi oggetto di docenza, con le specifiche di durata, per l'erogazione delle attività dei corsi sono i seguenti:

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Operatore del benessere – Estetica"

Tabella Moduli			
Operatore del benessere - Estetica – SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	5
5	Principali terminologie tecniche di settore	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	10
6	Processi di lavoro nei servizi del settore benessere	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	20
7	Tecniche di comunicazione organizzativa	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	10
8	Tecniche di pianificazione	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	20
9	Metodi e tecniche di approntamento/avvio	(2)Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	20
10	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere	(2)Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	20
11	Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	(2)Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	20
12	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature	(3)Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	20
13	Procedure e tecniche di monitoraggio	(3)Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	20
14	Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	(3)Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	20



15	Elementi di ergonomia	(4)Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	30
16	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona	(4)Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	15
17	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	(4)Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	20
18	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	(5)Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	50
19	Tecniche di intervista	(5)Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	50
20	Strumenti e modalità di pagamento	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	20
21	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	20
22	Tecniche di promozione e di vendita	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	20
23	Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	30
24	Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario	(1)Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	100
25	Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi	(1)Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	120
26	Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento	(1)Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	150
27	Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico	(1)Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	120
28	Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici	(1)Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	130
29	Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)	(1)Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	200

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Operatore del benessere - Acconciatura"

Tabella Moduli			
Operatore del benessere - Acconciatura – SEDE CATANIA, ACIREALE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12

2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	10
5	Principali terminologie tecniche di settore	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
6	Processi di lavoro nei servizi del settore benessere	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	20
7	Tecniche di comunicazione organizzativa	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	10
8	Tecniche di pianificazione	(1)Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	20
9	Metodi e tecniche di approntamento/avvio	(2)Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	60
10	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere	(2)Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	70
11	Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	(2)Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	70
12	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature	(3)Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	10
13	Procedure e tecniche di monitoraggio	(3)Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	10
14	Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento	(3)Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	10
15	Elementi di ergonomia	(4)Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	50
16	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona	(4)Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	15
17	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	(4)Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	15



18	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	(5)Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	60
19	Tecniche di intervista	(5)Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	60
20	Strumenti e modalità di pagamento	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	15
21	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	20
22	Tecniche di promozione e di vendita	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	20
23	Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione	(6)Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	20
24	Principi fondamentali di tricotologia	(1)Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	100
25	Strumenti e tecniche di taglio	(1)Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	100
26	Struttura anatomica del capello e della cute	(1)Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	130
27	Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli	(1)Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	115
28	Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti	(1)Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	115
29	Tipologie e tecniche di acconciatura	(1)Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	130

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Operatore Socio Assistenziale"

Tabella Moduli			
OSA – Operatore Socio Assistenziale - SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di osservazione e comunicazione	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
5	I bisogni primari: tecniche di base	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	24
6	Sicurezza e prevenzione	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
7	Tecniche di mobilitazione	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	20

8	Elementi di primo soccorso	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	40
9	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	30
10	Elementi di igiene personale	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
11	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	20
12	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
13	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	15
14	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	15
15	Preparazione dei pasti	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	23
16	Prevenzione incidenti domestici	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	20
17	Elementi di igiene alimentare	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	15
18	Tipologia di utenza	(3)Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	20
19	La relazione di aiuto: strategie e tecniche	(3)Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	18
20	Tecniche di osservazione	(3)Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	15
21	Teorie e tecniche di comunicazione	(3)Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	15
22	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	(3)Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	15
23	Etica e deontologia professionale	(3)Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	15
24	Elementi di osservazione e comunicazione	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	8
25	Teorie e tecniche di comunicazione	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5
26	Strategie di apprendimento	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5
27	Teorie e tecniche di gestione di conflitti	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5
28	Tecniche di ascolto e comunicazione	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5
29	Elementi di psicologia relazione	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5
30	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5
31	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5

32	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	7
33	Elementi di psicologia sociale	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5
34	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	(4)Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	5

Tabella di riepilogo articolazione Corso ASACOM "Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili"

Tabella Moduli			
ASACOM – Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili - SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	20
5	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	20
6	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	20
7	Principi della comunicazione verbale e non verbale	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	30
8	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	20
9	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	20
10	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	30

11	Strumenti per la network analysis	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	20
12	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	(1)Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	30
13	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	(2)Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	20
14	Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	(2)Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	20
15	Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	(2)Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	10
16	Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno. Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	(2)Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	10
17	Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	(2)Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	10
18	Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari	(2)Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	10
19	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	15
20	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20

21	Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	25
22	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	15
23	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	15
24	Normativa in materia di protezione di dati personali	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	15
25	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	15
26	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	15
27	Tecniche di primo soccorso	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20
28	Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	15
29	Elementi di etica professionale	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20
30	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20
31	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20
32	Elementi di sociologia della disabilità	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20
33	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20
34	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20

35	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	(3)Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'equipe di riferimento	20
36	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	(4)Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	5
37	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	(4)Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	5
38	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	(4)Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	5
39	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	(4)Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	5
40	Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	(4)Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	5
41	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	(4)Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'equipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	5

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Assistente di studio odontoiatrico"

Tabella Moduli			
ASO – Assistente di studio odontoiatrico – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale	(1)Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	10
5	Elementi di etica	(1)Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	15
6	Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction	(1)Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	10
7	Tecniche di negoziazione e problem solving	(1)Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	5
8	Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro	(1)Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	10
9	Orientamento al ruolo	(1)Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	10

10	Elementi di merceologia	(2)Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	10
11	Elementi di chimica, biochimica e microbiologia	(2)Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	20
12	Elementi di igiene	(2)Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	10
13	Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro	(2)Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	15
14	Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione.	(2)Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	15
15	Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico	(3)Assistenza all'odontoiatra	20
16	Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario	(3)Assistenza all'odontoiatra	15
17	Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria	(3)Assistenza all'odontoiatra	15
18	Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso	(3)Assistenza all'odontoiatra	20
19	Elementi di primo soccorso	(3)Assistenza all'odontoiatra	20
20	Cenni di radiologia e di radioprotezione	(3)Assistenza all'odontoiatra	20
21	Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori	(3)Assistenza all'odontoiatra	10
22	Elementi di informatica	(4)Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	5
23	Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi	(4)Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	5
24	Elementi di amministrazione e contabilità	(4)Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	5
25	Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni	(4)Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	5
26	Elementi di legislazione socio-sanitaria	(4)Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	10
27	Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili	(4)Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	10
28	Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico	(4)Trattamento documentazione clinica e amministrativo contabile	10

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Assistente alla struttura educativa"

Tabella Moduli			
Assistente alla struttura educativa – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12

4	Elementi di igiene ambientale e alimentare	(1)Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	25
5	Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche	(1)Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	25
6	Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia	(1)Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	25
7	Elementi di primo soccorso	(1)Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	25
8	Normative relative alla prevenzione e sicurezza	(1)Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	10
9	Cenni di psicologia dell'età evolutiva	(2)Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	15
10	Tipologia di utenza	(2)Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	10
11	Elementi di attività ludiche	(2)Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	10
12	Elementi di puericultura e igiene	(2)Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	10
13	Principi e tecniche della comunicazione	(2)Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	10
14	Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa	(2)Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	10
15	Deontologia professionale	(2)Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	15

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Assistente Familiare"

Tabella Moduli			
Assistente familiare – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di osservazione e comunicazione	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
5	I bisogni primari: tecniche di base	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	20
6	Sicurezza e prevenzione	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
7	Tecniche di mobilitazione	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	15

8	Elementi di primo soccorso	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
9	Elementi di igiene personale	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
10	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
11	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	15
12	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	(1)Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	10
13	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	15
14	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	20
15	Preparazione dei pasti	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	10
16	Prevenzione degli incidenti domestici	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	10
17	Elementi di igiene alimentare	(2)Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	15

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Animatore servizi all'infanzia"

Tabella Moduli			
ASI – Animatore servizi all'infanzia - SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di puericultura	(1)Soddisfare i bisogni primari del bambino	20
5	Elementi di psicopedagogia	(1)Soddisfare i bisogni primari del bambino	20
6	Elementi di neuropsichiatria infantile	(1)Soddisfare i bisogni primari del bambino	20
7	Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	(1)Soddisfare i bisogni primari del bambino	25
8	Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	(2)Garantire la sicurezza del bambino	25
9	Elementi di antropologia e di relazione interculturale	(3) Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	40

10	Teorie e tecniche di comunicazione	(3) Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	40
11	Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie	(4) Individuare attività ludiche e di animazione	50
12	Tecniche di laboratorio	(4) Individuare attività ludiche e di animazione	100
13	Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	(4) Individuare attività ludiche e di animazione	50
14	Tecniche di progettazione	(5) Progettare attività ludiche e di animazione	45
15	Tecniche di documentazione dell'attività di animazione	(5) Progettare attività ludiche e di animazione	45

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Addetto amministrativo segretariale"

Tabella Moduli			
Addetto amministrativo segretariale – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Tecniche di comunicazione	(1) Collaborare alla gestione dei flussi informativi	20
5	Tecniche di archiviazione	(1) Collaborare alla gestione dei flussi informativi	30
6	Corrispondenza commerciale	(1) Collaborare alla gestione dei flussi informativi	40
7	Tecniche di segreteria	(1) Collaborare alla gestione dei flussi informativi	50
8	Funzionalità del software applicativo d'ufficio	(1) Collaborare alla gestione dei flussi informativi	70
9	Elementi di tecnica commerciale	(2) Collaborare alla gestione amministrativa	50
10	Strumenti di incasso e pagamento	(2) Collaborare alla gestione amministrativa	50
11	Elementi di organizzazione aziendale	(2) Collaborare alla gestione amministrativa	50

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Addetto magazzino e logistica"

Tabella Moduli			
Addetto magazzino e logistica – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30

3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di merceologia	(1)Collaborare alla gestione del magazzino	30
5	Elementi di approvvigionamento e logistica	(1)Collaborare alla gestione del magazzino	40
6	Tecniche di gestione del magazzino	(1)Collaborare alla gestione del magazzino	40
7	Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	(1)Collaborare alla gestione del magazzino	50
8	Procedure di ricevimento	(2)Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	50
9	Elementi di stoccaggio delle merci	(2)Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	40
10	Procedure di spedizione	(3)Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	50

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Operatore gestore impresa di pulizia"

Tabella Moduli			
Operatore gestore imprese di pulizia – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Normativa in materia di pulizia e igiene degli ambienti	(1)Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione	20
5	Sicurezza - rischi specifici	(1)Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione	30
6	Attrezzature e prodotti per la pulizia e l'igiene	(1)Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione	30
7	Tecniche di pulizia e disinfezione di spazi e ambienti	(1)Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione	30
8	Tecniche e procedure di smaltimento rifiuti	(1)Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione	30
9	Attrezzature e prodotti per la disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	(2)Contestualizzare gli interventi di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione	15
10	Tecniche di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	(2)Contestualizzare gli interventi di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione	20
11	Normativa in materia di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	(2)Contestualizzare gli interventi di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione	15
12	Elementi di organizzazione e gestione impresa di pulizia	(3)Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia	25

13	Tecniche di amministrazione	(3) Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia	10
14	Tecniche di comunicazione	(3) Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia	15

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Addetto vendite"

Tabella Moduli			
Addetto vendite – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di organizzazione delle vendite	(1) Contribuire al funzionamento del punto vendita	30
5	Elementi di gestione del magazzino	(1) Contribuire al funzionamento del punto vendita	30
6	Elementi di merceologia	(1) Contribuire al funzionamento del punto vendita	30
7	Elementi di tecnica commerciale	(1) Contribuire al funzionamento del punto vendita	30
8	Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	(1) Contribuire al funzionamento del punto vendita	20
9	Sicurezza - rischi specifici	(1) Contribuire al funzionamento del punto vendita	10
10	La comunicazione nel contesto di vendita	(2) Partecipare al processo di vendita	30
11	Servizi operativi di vendita	(2) Partecipare al processo di vendita	35
12	Elementi di customer care e customer satisfaction	(2) Partecipare al processo di vendita	35
13	Tecniche di confezionamento	(3) Curare la presentazione delle merci	15
14	Tecniche espositive	(3) Curare la presentazione delle merci	20
15	Elementi di igiene-HACCP	(3) Curare la presentazione delle merci	15

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Tecnico di accoglienza turistica"

Tabella Moduli			
Tecnico di accoglienza turistica – SEDE CATANIA, ACIREALE, CALTAGIRONE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	(1) Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	20
5	Strutture e servizi turistici del territorio	(1) Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	40

6	Tecniche di analisi della domanda turistica	(1)Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	20
7	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	(1)Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	15
8	Elementi di legislazione turistica	(1)Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	20
9	Tecniche di comunicazione e relazione	(2)Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	10
10	Elementi di networking	(2)Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	20
11	Elementi di marketing territoriale	(2)Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	20
12	Psicologia del turista	(3)Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	10
13	Tecniche di comunicazione e relazione	(3)Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	10
14	Tecniche di negoziazione e problem solving	(3)Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	10
15	Lingue straniere per il turismo	(3)Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	30
16	Strumenti e tecniche di customer satisfaction	(3)Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	20
17	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	(4)Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	20
18	Marketing dell'accoglienza turistica	(4)Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	20
19	Promozione turistica e web marketing	(4)Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	30
20	Lingue straniere per il turismo	(4)Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	30
21	Qualità del servizio	(4)Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	15

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Collaboratore di cucina"

Tabella Moduli			
Collaboratore di cucina – SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Attrezzature di servizio	(1) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiersulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
5	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	(1) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiersulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	10



6	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	(1) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiersulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
7	Principali terminologie tecniche di settore	(1) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiersulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
8	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	(1) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiersulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
9	Tecniche di comunicazione organizzativa	(1) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiersulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
10	Tecniche di pianificazione	(1) Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiersulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
11	Elementi di gastronomia	(2) Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	30
12	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	(2) Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	50
13	Standard di qualità dei prodotti alimentari	(2) Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	15
14	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	(2) Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	50
15	Utensili per la preparazione dei cibi	(2) Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	10

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Collaboratore di sala e bar"

Tabella Moduli			
Collaboratore di sala e bar – SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Attrezzature di servizio	(1)Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	12
5	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	(1)Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	10

6	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	(1)Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	12
7	Principali terminologie tecniche di settore	(1)Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	20
8	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	(1)Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	20
9	Tecniche di comunicazione organizzativa	(1)Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
10	Tecniche di pianificazione	(1)Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	15
11	Tecniche di comunicazione	(2)Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	30
12	Tecniche di servizio base ed avanzate	(2)Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	42
13	Tipologie di servizio banqueting	(2)Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	42
14	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	(3)Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	20
15	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	(3)Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	20
16	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici	(3)Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	20
17	Tecniche di servizio al tavolo	(3)Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	22

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Addetto panificatore pasticcere"

Tabella Moduli			
Addetto panificatore pasticcere – SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Attrezzature di servizio	(1)Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	20

5	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	(1) Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	20
6	Tecniche di pianificazione	(1) Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	20
7	Tecniche di comunicazione organizzativa	(1) Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	20
8	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	(1) Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	30
9	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	(2) Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	60
10	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	(2) Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	40
11	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	(2) Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	35
12	Standard di qualità dei prodotti da forno	(2) Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	35
13	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	(2) Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	40
14	Tecnologie e metodi di stoccaggio	(2) Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	40

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Pizzaiolo" (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Tabella Moduli			
<i>Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) – SEDE CATANIA</i>			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	15
5	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	10
6	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	15
7	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	15
8	Intolleranze alimentari e allergeni	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	15
9	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	15
10	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	15
11	Caratteristiche dei mercati di	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati	10



	approvvigionamento	e altri materiali	
12	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	(1) Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	10
13	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	(2) Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	5
14	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	(2) Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	5
15	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	(2) Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	5
16	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	(2) Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	5
17	Normative di igiene e sicurezza alimentare	(2) Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	5
18	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	(3) Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	5
19	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	(3) Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	5
20	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	(3) Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	10
21	Metodi di pulizia e sanificazione	(3) Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	10
22	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	(4) Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	10
23	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	(4) Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	10
24	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari	(5) Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	35
25	Standard di qualità dei prodotti alimentari	(5) Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	10
26	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	(5) Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	10
27	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	(5) Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	10
28	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	(6) Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	5
29	Standard di qualità dei prodotti alimentari	(6) Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	10
30	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	(6) Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	10

31	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	(6) Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazione di processo	10
32	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	(7) Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	10
33	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	(7) Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	20
34	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	(7) Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	10
35	Tecniche e metodi di impiattamento	(7) Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	10
36	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	(7) Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	10
37	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	(7) Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	5

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Addetto manutenzione e sistemazione aree verdi"

Tabella Moduli			
Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi - SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	(1) Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	20
5	Tecniche di approntamento	(1) Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	15
6	Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	(1) Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale	15
7	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	(2) Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	20
8	Elementi di idraulica legati al settore	(2) Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	20

9	Elementi di meccanica legati al settore	(2) Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	20
10	Forme di alloggio	(2) Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	20
11	Forme di ricoveri	(2) Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	20
12	Elementi di ergonomia	(3) Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	15
13	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	(3) Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	15
14	Elementi fertilizzanti del suolo	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	20
15	Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	10
16	Esigenze nutrizionali	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	10
17	Fertilizzanti e concimi	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	10
18	Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	20
19	Principali sistemi e forme di produzioni	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	15
20	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	20
21	Principali tecniche di raccolta dei prodotti	(4) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	15

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Operatore informatico risorse web"

Tabella Moduli			
Operatore informatico di risorse web - SEDE CATANIA – CALTAGIRONE e ACIREALE			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12

2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Architettura e componenti hardware e software del sistema	(1)Utilizzare l'ambiente operativo	10
5	Introduzione alle reti	(1)Utilizzare l'ambiente operativo	5
6	Funzionalità dell'ambiente operativo	(1)Utilizzare l'ambiente operativo	5
7	Software per il trattamento dati	(1)Utilizzare l'ambiente operativo	10
8	Trattamento testi per il web	(1)Utilizzare l'ambiente operativo	5
9	Elementi di comunicazione mediale	(1)Utilizzare l'ambiente operativo	30
10	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	(2)Utilizzare le risorse del Web	30
11	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	(2)Utilizzare le risorse del Web	40
12	Web application	(2)Utilizzare le risorse del Web	60
13	Tutela e sicurezza dei dati in rete	(2)Utilizzare le risorse del Web	30
14	Social network	(2)Utilizzare le risorse del Web	75

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Tecnico della comunicazione mediale"

Tabella Moduli			
Tecnico della comunicazione mediale – SOCIAL MEDIA MANAGER - SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Piano editoriale	(1)Tradurre le esigenze dell'azienda in una campagna di comunicazione integrata	45
5	Tecniche di comunicazione	(1)Tradurre le esigenze dell'azienda in una campagna di comunicazione integrata	45
6	Gestione del gruppo di lavoro	(1)Tradurre le esigenze dell'azienda in una campagna di comunicazione integrata	47
7	Processi di comunicazione	(2)Riconoscere i media appropriati per un'azione di comunicazione	35
8	Marketing digitale	(2)Riconoscere i media appropriati per un'azione di comunicazione	50
9	Sistemi informativi	(3)Gestire i contenuti della comunicazione tenendo conto delle dinamiche culturali, dell'evoluzione tecnologica e del mercato di riferimento	40
10	Dinamiche dei social network	(3)Gestire i contenuti della comunicazione tenendo conto delle dinamiche culturali, dell'evoluzione tecnologica e del mercato di riferimento	50

11	Servizi Web e multimediali	(3) Gestire i contenuti della comunicazione tenendo conto delle dinamiche culturali, dell'evoluzione tecnologica e del mercato di riferimento	40
12	Strategie competitive	(4) Creare un'immagine competitiva e innovativa sul mercato	58
13	Metodi di valutazione della comunicazione	(4) Creare un'immagine competitiva e innovativa sul mercato	70

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Installatore e manutentore impianti ad energia solare"

Tabella Moduli			
Installatore manutentore di impianti ed energia solare - SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Normativa e legislazione tecnica di riferimento	(1) Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	20
5	Agevolazioni per il risparmio energetico	(1) Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	30
6	Tecnologia degli impianti ad energia solare	(1) Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	50
7	Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto	(1) Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	50
8	Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti	(1) Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	50
9	Installazione dei sistemi ad energia solare	(2) Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto	60
10	Tecniche di manutenzione	(2) Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto	40
11	Tecniche di verifica e collaudo	(2) Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto	20
12	Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica	(3) Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente	20
13	Libretto d'uso e manutenzione	(3) Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente	20

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Tecnico mecatronico delle autoriparazioni"

Tabella Moduli			
Tecnico mecatronico delle autoriparazioni - SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del luogo di lavoro	(1)Gestire l'attività di autoriparazione	10
5	Normativa di settore	(1)Gestire l'attività di autoriparazione	10
6	Panoramica su documentazione per l'esercizio	(1)Gestire l'attività di autoriparazione	10
7	Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina mecatronica	(1)Gestire l'attività di autoriparazione	10
8	Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni	(1)Gestire l'attività di autoriparazione	20
9	Tecniche di ascolto e comunicazione	(1)Gestire l'attività di autoriparazione	10
10	Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)	(1)Gestire l'attività di autoriparazione	20
11	Tecnologia dei veicoli a motore e tecnica motoristica: componentistica, motore, idraulica	(2)Definire la diagnosi tecnica e strumentale delle parti meccaniche del veicolo	35
12	Tecniche e strumenti per diagnosi avanzate	(2)Definire la diagnosi tecnica e strumentale delle parti meccaniche del veicolo	35
13	Strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici e per la loro messa a punto	(2)Definire la diagnosi tecnica e strumentale delle parti meccaniche del veicolo	30
14	Attrezzature tecniche di sostituzione, riparazione, manutenzione, installazione e collaudo delle componenti meccaniche	(3)Condurre la riparazione e manutenzione delle parti meccaniche	20
15	Principali tipologie di motore	(3)Condurre la riparazione e manutenzione delle parti meccaniche	20

16	Sistemi di alimentazione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione	(3)Condurre la riparazione e manutenzione delle parti meccaniche	20
17	Impianti di trasmissione e frenata	(3)Condurre la riparazione e manutenzione delle parti meccaniche	20
18	Sospensioni e organi di direzione	(3)Condurre la riparazione e manutenzione delle parti meccaniche	20
19	Principi di elettrotecnica, elettronica e logica dei circuiti	(4)Definire la diagnosi tecnica e strumentale degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	10
20	Strumenti di misura e controllo per la verifica degli apparati elettrici/elettronici	(4)Definire la diagnosi tecnica e strumentale degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	10
21	Tecniche e strumenti per diagnosi avanzate	(4)Definire la diagnosi tecnica e strumentale degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	10
22	Attrezzature e tecniche di installazione, manutenzione, riparazione e collaudo degli apparati elettrico/elettronici dei veicoli, di serie ed accessori	(5)Condurre la riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	5
23	Principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS, multiplex	(5)Condurre la riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	5
24	Impianto di avviamento e ricarica	(5)Condurre la riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	5
25	Iniezione elettronica	(5)Condurre la riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	5
26	Sistemi di sicurezza attiva (es. ABS, ESP) e passiva (es. airbag) dell'autoveicolo	(5)Condurre la riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	5
27	Impianto di A/C climatizzazione	(5)Condurre la riparazione e manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo	5

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Addetto impianti elettrici civili"

Tabella Moduli			
Addetto impianti elettrici civili - SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	10

5	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	10
6	Principali terminologie tecniche di settore	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	10
7	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	20
8	Simbologia impianti elettrici	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	20
9	Tecniche di comunicazione organizzativa	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	20
10	Tecniche di pianificazione	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	20
11	Tipologie di impianti elettrici	(1)Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	20
12	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	(2)Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	10
13	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	(2)Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	15
14	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	(2)Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	15
15	Caratteristiche dei conduttori elettrici	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	15
16	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	15



17	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	15
18	Modalità di cablaggio	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	20
19	Schemi elettrici	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	20
20	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	15
21	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	20
22	Tipologie di isolamento	(3)Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	10

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Addetto installazione impianti idrosanitari"

Tabella Moduli			
Addetto installazione impianti idrosanitari – SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Componenti idrosanitari	(1)Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	55
5	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	(1)Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	75
6	Lavorazioni per il collegamento di tubi	(2)Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	100

7	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	(3)Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	30
8	Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	(3)Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	30
9	Interpretazione dei documenti costruttivi	(3)Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	30
10	Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	(3)Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	40

Tabella di riepilogo articolazione Corso "Operaio edile polivalente"

Tabella Moduli			
Operaio edile polivalente - SEDE CATANIA			
N.	MODULO	COMPETENZA	ORE
1	Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro	Competenze trasversali	12
2	Lingua straniera (Inglese)	Competenze trasversali	30
3	Alfabetizzazione Informatica	Competenze trasversali	12
4	Elaborati tecnici	(1)Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	20
5	Organigramma	(1)Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	20
6	Cronoprogramma	(1)Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	20
7	Competenze relazionali	(1)Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	20
8	Normativa di sicurezza vigente	(1)Organizzare le operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione fornita (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.), nel rispetto della normativa sulla sicurezza	20
9	Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche	(2)Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	20
10	Libretti e schede tecniche	(2)Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	20

11	Normativa di sicurezza vigente	(2)Riconoscere strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione monitorandone il funzionamento	10
12	Normativa di riferimento	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
13	Ponteggi e altre opere provvisorie	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	20
14	Cartellonistica	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
15	Strumenti di misura	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
16	Tecniche di tracciamento	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
17	Tecnologie dei materiali	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
18	Armatura in ferro	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
19	Casseratura in legno	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
20	Tecniche di getto	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
21	Tipologie di legatura	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	30
22	Tipologie di muratura	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	35

23	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	25
24	Fasi e tempi di lavorazione	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	20
25	Finiture	(3)Realizzare le lavorazioni dopo aver effettuato le operazioni di allestimento e dismissione degli spazi logistici e degli elementi operativi di cantiere, sulla base delle indicazioni ricevute e nel rispetto delle norme di sicurezza	25
26	Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte	(4)Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	20
27	Difetti e anomalie	(4)Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	20
28	Standard ambientali	(4)Valutare la qualità della lavorazione in rapporto agli standard progettuali, di qualità, di sicurezza e di sostenibilità ambientale	15

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E REQUISITI GENERALI DI ACCESSO

In ordine ai requisiti per la partecipazione alla selezione si precisa quanto segue:

I candidati dovranno documentare il possesso dei seguenti requisiti attraverso la compilazione dell'**Allegato A**:

- Cittadinanza italiana o la cittadinanza di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Iscrizione alle liste elettorali di un comune dello stato di appartenenza o provenienza;
- Essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- Di non essere stato dichiarato decaduto da un impiego statale ai sensi dell'art.127, I comma lett. d), nelle posizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello stato approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1957 n° 3;
- Non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili o di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziario;
- Non essere sottoposti alle misure di sicurezza o prevenzione ai sensi della legge n. 575 del 31/05/1965 e successive modifiche, o non siano in corso procedimenti penali per reati di stampo mafiosi;
- Di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo;
- Di essere iscritto nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 Luglio 2019 n.10 o in subordine nel registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.
- Copia iscrizione Albo o Registro dei formatori – Circolare n. 2 del 12/09/2022 estratta dal link <https://sarf.formasicilia.it/>

Il candidato dovrà compilare **ALLEGATO B- Scheda di autovalutazione - Dichiarazione dei titoli posseduti**

I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando.

I candidati appartenenti all'albo dei formatori e al registro Elenco dei formatori 2° livello dovranno candidarsi coerentemente con la propria area funzionale di appartenenza.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE ISTANZE

La domanda di candidatura dovrà essere compilata online accedendo dal sito ufficiale dell'ente all'indirizzo: www.archeonline.com attraverso la seguente modalità:



1. Accesso al FORM <https://www.archeonline.it/bando-selezione-docenti-avviso-7-2a-finestra>
2. Identificazione tramite indirizzo mail personale;
3. Compilazione di tutte le parti del FORM GOOGLE – Allegato A - Domanda di candidatura e Allegato B – Scheda di autovalutazione - Dichiarazione dei titoli posseduti, (allegiamo fac-simile al presente bando) e caricamento dei documenti richiesti: **Documento Identità in corso di validità, Codice fiscale, Curriculum Vitae aggiornato e firmato in originale** riportante la seguente dicitura
"Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità", Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR, Regolamento UE 2016/679, Titolo di studio o Autocertificazione, attestati specifici ed eventuale ulteriore documentazione idonea a valutare la professionalità e la capacità di svolgere l'incarico;
4. Invio della candidatura;
5. **A seguito dell'invio seguirà conferma di ricezione che sarà spedita all'indirizzo mail fornito per l'identificazione.**

Le dichiarazioni contenute nell'istanza on line e nel curriculum saranno rese ai sensi del D.P.R. 445/2000, pertanto **il candidato è responsabile personalmente delle informazioni ivi contenute.**

Le candidature dovranno contenere l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.

La domanda dovrà essere presentata entro il termine improrogabile del giorno 25/08/2025 ore 12.00

Le istanze pervenute oltre predetto termine saranno acquisite con data certa, protocollate e saranno prese in considerazione al fine di eventuale subentro secondo l'ordine cronologico, e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.

Le domande che risulteranno incomplete, non sottoscritte con firma autografa, trasmesse in altra modalità rispetto a quella indicata, non formalizzate utilizzando l'apposito form-online, mancanti dell'indicazione del profilo professionale per il quale ci si candida, non saranno considerate valide ai fini della candidatura.

MODALITA' DI SELEZIONE

La selezione del personale docente avverrà sulla base comparativa dei curricula, dei titoli dichiarati, dell'eventuale documentazione prodotta da ciascun candidato, secondo la seguente griglia di valutazione

TITOLI	PUNTEGGIO
Diploma	10
Laurea triennale	12
Laurea magistrale	15
Altri titoli specifici pertinenti all'incarico (Master, specializzazioni, dottorati, abilitazioni professionali, 1 punto per ogni titolo con un max di 5)	5
Totale area Titoli	Max 20 punti
AREA ESPERIENZA DIDATTICA E PROFESSIONALE	
Esperienza didattica da 0 a 35 mesi	10
Esperienza didattica da 36 e fino a 59 mesi	15
Esperienza didattica oltre 60 mesi	25
Esperienza professionale da 0 a 35 mesi	10
Esperienza professionale oltre 36 a 59 mesi	15
Esperienza professionale oltre 60 mesi	25
Totale area Esperienze Didattiche e Professionali	Max 50 punti
ISCRIZIONE ALBO E/O REGISTRO DEI FORMATORI	10
Iscrizione Albo art.5 della Legge regionale 10 luglio 2019 n. 10	10
Iscrizione registro – Elenco dei formatori 2° livello di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.	6
Totale area S.a.r.f.	Max 10 Punti
Totale valutazione	Max 80 Punti

Nel rispetto del progetto approvato, si ricorda che i docenti formatori dovranno possedere l'esperienza didattica e professionale, espressa in mesi, come specificato nei piani didattici sopra elencati.

Ultimate le procedure di selezione, ove le istanze valutate positivamente superassero il numero di posti a bando per ciascun profilo, la Commissione redigerà una graduatoria sulla base dei punteggi attribuiti a titoli, esperienze professionali, didattiche, colloquio individuale, appartenenza all'albo dei formatori o nel registro Elenco dei formatori 2° livello.

L'ente Archè Impresa Sociale S.r.l. può disporre, in ogni momento, con provvedimento motivato, l'esclusione del candidato dalla selezione per difetto dei requisiti prescritti, nonché per la mancata osservanza dei termini perentori stabiliti nel presente bando o revocare il presente bando o parte di esso, per sopravvenute disposizioni da parte del competente Ente finanziatore.

Non saranno ritenute valide le domande:

- Non formalizzate utilizzando le apposite modalità sopra descritte;
- Non corredate dalla documentazione richiesta;
- Non debitamente firmate.

CONFERIMENTO DELL'INCARICO

L'incarico verrà formalizzato da apposita lettera di incarico e con la sottoscrizione di regolare contratto nel quale sarà specificato il costo lordo orario e la regolamentazione complessiva dell'intera prestazione.

Se il candidato selezionato dovesse essere un dipendente di una Pubblica Amministrazione, preliminarmente alla sottoscrizione del contratto egli dovrà produrre l'autorizzazione dell'amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D. Lgs 30/03/2001 n. 65 e s.s.m.m.i.i). La stipula del contratto, infatti, sarà subordinata al rilascio della predetta autorizzazione.

L'ente si riserva di non procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola candidatura in possesso dei requisiti minimi previsti e corrispondente alle esigenze progettuali, nonché si riserva di assegnare anche incarichi parziali, attribuendo solo una parte del monte ore del modulo in caso di fasce professionali inferiori alla A (>60mesi).

Si precisa che, in caso di assegnazione di incarico il personale selezionato sarà tenuto a:

- Attenersi e rispettare la calendarizzazione delle attività programmate dall'Ente, che prevedono lo svolgimento di attività dal lunedì al venerdì compreso, in orario pomeridiano;
- Partecipare ad incontri preliminari ed in itinere, alle attività promosse dalla Direzione e funzionali alle attività inerenti il progetto;
- Redigere la documentazione necessaria all'espletamento delle proprie mansioni conformemente a quanto indicato dal Sistema Qualità e dai Regolamenti dell'Ente (descrizione analitica delle azioni svolte, rispetto delle metodologie dall'Ente, redazione materiali e valutazione dell'esito delle attività svolte);
- Partecipare alla riunione finale, preliminare agli esami di qualifica, finalizzata alla valutazione delle competenze acquisite da ciascun allievo.

Il formatore assicura la conduzione delle attività formative nel rispetto dei contenuti dei moduli formativi, conformando altresì la propria azione formativa all'impianto progettuale elaborato dall'ente.

In particolare, il formatore ha il compito di:

- Partecipare all'incontro propedeutico di organizzazione e condivisione del progetto formativo, organizzato dall'ente;
- Consegnare all'ente l'eventuale materiale didattico utilizzato;
- Mettere in atto strategie innovative di insegnamento, adeguate agli obiettivi programmati;
- Documentare l'attuazione dell'attività di formazione tramite appositi registri e report;
- Compilare i documenti richiesti ai fini della documentazione del/i percorso/i compresi eventuali questionari proposti.

ULTERIORI PRECISAZIONI

L'Ente, con il presente bando, non assume alcun obbligo nei confronti dei candidati, se non esclusivamente quelli successivamente assunti alla sottoscrizione di un eventuale contratto di lavoro. L'incarico conferito avrà carattere di temporalità. L'Ente si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento degli incarichi o di revocarli anticipatamente e senza preavviso ed indennità di sorta per motivi organizzativi, tecnico-operativi che impongano la mancata attivazione o la sospensione dell'attività o parte di essa.

L'Ente di Formazione Archè Impresa Sociale srl si riserva altresì la possibilità di integrare / modificare / sostituire tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

Le disposizioni contenute nel presente bando hanno, a tutti gli effetti, carattere di regolamentazione e di indicazione nello svolgimento delle attività secondo una tempistica coerente a quanto previsto nel Progetto approvato e con le conseguenti esigenze didattiche/organizzative dell'Ente.

Si precisa che la calendarizzazione delle attività sarà programmata dall'Ente, secondo le disponibilità segnalate dai docenti anche in funzione delle ore attribuite, che prevedono lo svolgimento di attività dal lunedì al venerdì compreso.

In caso di rinuncia da parte del personale selezionato, anche successivo all'affidamento dei relativi incarichi, l'Ente si riserva la possibilità di procedere a scorrimento della graduatoria risultante dalla presente selezione.

Il presente bando viene reso pubblico attraverso la pubblicazione sul sito dell'Ente Archè Impresa Sociale s.r.l. www.archeonline.com, presso i C.P.I. di Catania, Caltagirone (CT) e Acireale (CT) e verrà inoltre inviato il seguente link di pubblicazione <https://www.archeonline.it/bando-selezione-docenti-avviso-7-2a-finestra> al Dipartimento della Formazione Professionale per la pubblicazione nella sezione dedicata.

Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni scritte entro 2 giorni dalla data di pubblicazione della graduatoria provvisoria, presso la sede di ARCHE' impresa sociale Srl. in corso IV Novembre, 77 – Catania (CT) o tramite PEC: areasviluppo@pec.archeonline.com in assenza di osservazioni, la presente graduatoria assumerà valore di definitiva.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati trasmessi dai candidati, con le domande di partecipazione al presente bando, saranno trattati per le finalità di gestione della procedura selettiva nel rispetto dei principi e delle disposizioni sulla protezione dei dati personali e sulla tutela della riservatezza stabiliti dal Decreto Legislativo 2018/101 e dal GDPR, Regolamento UE 2016/679.

L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (normativa sulla privacy) è da intendersi parte integrante del presente bando di selezione.

Il bando e la graduatoria saranno pubblicati sul sito di ARCHE' IMPRESA SOCIALE SRL: www.archeonline.com.

Per ulteriori informazioni: **Ufficio Gestione Corsi per adulti - Archè Impresa Sociale srl, Corso IV Novembre n. 77 95122 Catania Tel. 095 /315349 – 7311557 – e-mail: areasviluppo@archeonline.com.**

Catania, 25/07/2025

Allegato A_domanda di candidatura

<https://www.archeonline.it/bando-selezione-docenti-avviso-7-2a-finestra>

BANDO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE DA IMPEGNARE
nell'Avviso Pubblico n. 7/2023 PR FSE Sicilia 202172027 - 2 Finestra (Biennio 20225-2026)
per l'aggiornamento del
Catalogo regionale dell'offerta formativa e per la correlata realizzazione di
percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità
in Sicilia - D.D.G. n. 928 del 17/07/2025

(Requisiti previsti dall'accordo Regionale del 23/07/2018)

Il bando è riservato a:

- personale Docente iscritto nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 Luglio 2019 n.10 e ss.mm.ii.
- personale Docente inserito nel registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.

* Indica una domanda obbligatoria

1. Email *

2. Cognome *

3. Nome *

4. nato/a a *

5. data di nascita *

Esempio: 7 gennaio 2019

6. Codice Fiscale *

7. Residente a *

8. Via/Piazza, n° *

9. Recapito Telefonico *

10. A tal fine, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., DICHIARA sotto la propria responsabilità:

*

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Di aver preso visione delle norme sul trattamento dei dati personali dell'informativa ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003 e degli articoli 13 e 14 del Regolamento UE N. 2016/679 e di essere consapevole che la mancata comunicazione dei dati personali impedisce di dare corso alla procedura di reclutamento in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla Manifestazione di interesse.
- ☐ di essere cittadino italiano o di altro stato membro della comunità europea;
- ☐ di non essere escluso dall'elettorato di politico attivo, né di essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una pubblica amministrazione;
- ☐ di essere in regime di godimento dei diritti politici nello stato di appartenenza;
- ☐ di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico;
- ☐ di non essere interdetto/a dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- ☐ di non essere stato/a licenziato/a o dispensato/a dall'impiego presso una pubblica amministrazione;
- ☐ di non essere destinatario di provvedimenti restrittivi e di prevenzione;
- ☐ di essere consapevole che gli esiti delle valutazioni saranno resi pubblici sia mediante affissione in bacheca dell'Ente, sia attraverso pubblicazione sul sito istituzionale www.archeonline.it
- ☐ che i dati riportati nella presente domanda sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente
- ☐ che le informazioni indicate nel Curriculum Vitae allegato sono veritieri
- ☐ di essere in possesso dei requisiti di cui al sopraccitato avviso
- ☐ di essere dipendente pubblico

11. Presenta la propria candidatura per il seguente corso:*Seleziona tutte le voci applicabili.*

- ☐ Operatore del benessere - Estetica - SEDE CATANIA
- ☐ Operatore del benessere - Acconciatura - SEDE CATANIA e ACIREALE
- ☐ Operatore Socio Assistenziale - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ ASACOM- Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ ASO - Assistente di studio odontoiatrico - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Assistente alla struttura educativa - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Assistente familiare - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE E ACIREALE
- ☐ Animatore servizi all'infanzia - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Addetto amministrativo segretariale - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Addetto magazzino e logistica - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Operatore gestore impresa di pulizia - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Addetto vendite - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Tecnico di accoglienza turistica - SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE
- ☐ Collaboratore di cucina - SEDE CATANIA
- ☐ Collaboratore di sala e bar - SEDE CATANIA
- ☐ Addetto panificatore pasticcere - SEDE CATANIA
- ☐ Pizzaiolo (Addetto alla preparazione di pizze, focacce e affini) - SEDE CATANIA
- ☐ Addetto manutenzione e sistemazione aree verdi - SEDE CATANIA
- ☐ Operatore informatico di risorse web - SEDE CATANIA
- ☐ Tecnico della comunicazione mediale - SEDE CATANIA
- ☐ Installatore e manutentore impianti ad energia solare - SEDE CATANIA
- ☐ Tecnico mecatronico delle autoriparazioni - SEDE CATANIA
- ☐ Addetto impianti elettrici civili - SEDE CATANIA
- ☐ Addetto installazione impianti idrosanitari - SEDE CATANIA
- ☐ Operaio edile polivalente - SEDE CATANIA
- ☐ Altro: _____

12. Titolo di studio*Seleziona tutte le voci applicabili.*

- ☐ LAUREA MAGISTRALE O SPECIALISTICA
- ☐ DIPLOMA DI LAUREA
- ☐ DIPLOMA / DIPLOMA PROFESSIONALE (CON ALMENO 5 ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE)

13. Specificare l'indirizzo del titolo di studio

14. Di aver preso visione del bando, di essere a conoscenza e di accettare tutte le prescrizioni e condizioni previste dal medesimo *

Seleziona tutte le voci applicabili.

☐ Per presa visione

15. Copia del Documento di identità e Codice Fiscale *

File inviati:

16. CV datato, aggiornato e firmato. È obbligatorio che nel CV sia inserita la seguente dicitura "Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del Codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità. *

Autorizzo il trattamento dei dati personali presenti nel CV ai sensi del D.Lgs. 2018/101 e del GDPR, Regolamento UE 2016/679

File inviati:

17. Copia del Titolo di Studio o autocertificazione *

File inviati:

18. Altri titoli ed attestazioni:

File inviati:

19. Copia iscrizione Albo o Registro elenco dei formatori (estrarre da <https://sarf.formasicilia.it/>) *

File inviati:

20. Presenta la propria candidatura per la/le seguente/i sede/i formativa/e *

Seleziona tutte le voci applicabili.

☐ Catania

☐ Caltagirone

☐ Acireale

☐ Altro: _____

21. Corso Operatore del benessere – Estetica SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- ☐ Principali terminologie tecniche di settore
- ☐ Processi di lavoro nei servizi del settore benessere
- ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa
- ☐ Tecniche di pianificazione
- ☐ Metodi e tecniche di approntamento/avvio
- ☐ Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere
- ☐ Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere
- ☐ Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature
- ☐ Procedure e tecniche di monitoraggio
- ☐ Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
- ☐ Elementi di ergonomia
- ☐ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona
- ☐ Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
- ☐ Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- ☐ Tecniche di intervista
- ☐ Strumenti e modalità di pagamento
- ☐ Tecniche di promozione e di vendita
- ☐ Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione
- ☐ Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario
- ☐ Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi
- ☐ Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento
- ☐ Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico
- ☐ Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici
- ☐ Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)
- ☐ Altro: _____

22. Corso Operatore del benessere – Acconciatura SEDE CATANIA e ACIREALE

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- ☐ Principali terminologie tecniche di settore
- ☐ Processi di lavoro nei servizi del settore benessere
- ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa
- ☐ Tecniche di pianificazione
- ☐ Metodi e tecniche di approntamento/avvio
- ☐ Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere
- ☐ Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere
- ☐ Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature
- ☐ Procedure e tecniche di monitoraggio
- ☐ Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
- ☐ Elementi di ergonomia
- ☐ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona
- ☐ Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
- ☐ Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
- ☐ Tecniche di intervista
- ☐ Strumenti e modalità di pagamento
- ☐ Tecniche di promozione e di vendita
- ☐ Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione
- ☐ Principi fondamentali di tricotologia
- ☐ Strumenti e tecniche di taglio
- ☐ Struttura anatomica del capello e della cute
- ☐ Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli
- ☐ Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti
- ☐ Tipologie e tecniche di acconciatura
- ☐ Altro: _____

23. **Corso OSA - Operatore Socio Assistenziale SEDE CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di osservazione e comunicazione
- ☐ I bisogni primari: tecniche di base
- ☐ Sicurezza e prevenzione
- ☐ Tecniche di mobilitazione
- ☐ Elementi di primo soccorso
- ☐ Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative
- ☐ Elementi di igiene personale
- ☐ Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
- ☐ Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
- ☐ Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
- ☐ Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
- ☐ Preparazione dei pasti
- ☐ Prevenzione incidenti domestici
- ☐ Elementi di igiene alimentare
- ☐ Tipologia di utenza
- ☐ La relazione di aiuto: strategie e tecniche
- ☐ Tecniche di osservazione
- ☐ Teorie e tecniche di comunicazione
- ☐ Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro
- ☐ Etica e deontologia professionale
- ☐ Strategie di apprendimento
- ☐ Teorie e tecniche di gestione di conflitti
- ☐ Tecniche di ascolto e comunicazione
- ☐ Elementi di psicologia relazione
- ☐ Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi
- ☐ Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)
- ☐ Teorie e tecniche di relazione e socializzazione
- ☐ Elementi di psicologia sociale
- ☐ Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
- ☐ Altro: _____

24. Corso ASACOM - Assistente all'autonomia e alla comunicazione dei disabili – SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE

Seleziona tutte le voci applicabili.

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

- ☐ Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità
- ☐ Tecniche di primo soccorso
- ☐ Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe
- ☐ Elementi di etica professionale
- ☐ Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare
- ☐ Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi
- ☐ Elementi di sociologia della disabilità
- ☐ Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo
- ☐ Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto
- ☐ Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
- ☐ Metodi e strumenti di valutazione della didattica
- ☐ Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità
- ☐ Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro
- ☐ Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno
- ☐ Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno
- ☐ Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale
- ☐ Altro: _____

25. **Corso ASO – Assistente di studio odontoiatrico - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale
- ☐ Elementi di etica
- ☐ Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction
- ☐ Tecniche di negoziazione e problem solving
- ☐ Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro
- ☐ Orientamento al ruolo
- ☐ Elementi di merceologia
- ☐ Elementi di chimica, biochimica e microbiologia
- ☐ Elementi di igiene
- ☐ Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro
- ☐ Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione.
- ☐ Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico
- ☐ Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario
- ☐ Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria
- ☐ Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso
- ☐ Elementi di primo soccorso
- ☐ Cenni di radiologia e di radioprotezione
- ☐ Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori
- ☐ Elementi di informatica
- ☐ Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi
- ☐ Elementi di amministrazione e contabilità
- ☐ Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni
- ☐ Elementi di legislazione socio-sanitaria
- ☐ Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili
- ☐ Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico
- ☐ Altro: _____

26. **Corso Assistente alla struttura educativa - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di igiene ambientale e alimentare
- ☐ Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche
- ☐ Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia
- ☐ Elementi di primo soccorso
- ☐ Normative relative alla prevenzione e sicurezza
- ☐ Cenni di psicologia dell'età evolutiva
- ☐ Tipologia di utenza
- ☐ Elementi di attività ludiche
- ☐ Elementi di puericultura e igiene
- ☐ Principi e tecniche della comunicazione
- ☐ Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa
- ☐ Deontologia professionale
- ☐ Altro: _____

27. Corso Assistente familiare - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di osservazione e comunicazione
- ☐ I bisogni primari: tecniche di base
- ☐ Sicurezza e prevenzione
- ☐ Tecniche di mobilitazione
- ☐ Elementi di primo soccorso
- ☐ Elementi di igiene personale
- ☐ Tecniche di prevenzione e di cura delle complicità delle principali patologie degenerative
- ☐ Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
- ☐ Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
- ☐ Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
- ☐ Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
- ☐ Preparazione dei pasti
- ☐ Prevenzione degli incidenti domestici
- ☐ Elementi di igiene alimentare
- ☐ Altro: _____

28. **Corso Animatore servizi all'infanzia - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di puericultura
- ☐ Elementi di psicopedagogia
- ☐ Elementi di neuropsichiatria infantile
- ☐ Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
- ☐ Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione
- ☐ Elementi di antropologia e di relazione interculturale
- ☐ Teorie e tecniche di comunicazione
- ☐ Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie
- ☐ Tecniche di laboratorio
- ☐ Tecniche di progettazione
- ☐ Tecniche di documentazione dell'attività di animazione
- ☐ Altro: _____

29. **Corso Addetto amministrativo segretariale - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Tecniche di comunicazione
- ☐ Tecniche di archiviazione
- ☐ Corrispondenza commerciale
- ☐ Tecniche di segreteria
- ☐ Funzionalità del software applicativo d'ufficio
- ☐ Elementi di tecnica commerciale
- ☐ Strumenti di incasso e pagamento
- ☐ Elementi di organizzazione aziendale
- ☐ Altro: _____

30. **Corso Addetto magazzino e logistica - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di merceologia
- ☐ Elementi di approvvigionamento e logistica
- ☐ Tecniche di gestione del magazzino
- ☐ Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino
- ☐ Procedure di ricevimento
- ☐ Elementi di stoccaggio delle merci
- ☐ Procedure di spedizione
- ☐ Altro: _____

31. **Corso Operatore gestore impresa di pulizia - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Normativa in materia di pulizia e igiene degli ambienti
- ☐ Sicurezza - rischi specifici
- ☐ Attrezzature e prodotti per la pulizia e l'igiene
- ☐ Tecniche di pulizia e disinfezione di spazi e ambienti
- ☐ Tecniche e procedure di smaltimento rifiuti
- ☐ Attrezzature e prodotti per la disinfestazione, derattizzazione e sanificazione
- ☐ Tecniche di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione
- ☐ Normativa in materia di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione
- ☐ Elementi di organizzazione e gestione impresa di pulizia
- ☐ Tecniche di amministrazione
- ☐ Tecniche di comunicazione
- ☐ Altro: _____

32. Corso Addetto vendite - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di organizzazione delle vendite
- ☐ Elementi di gestione del magazzino
- ☐ Elementi di merceologia
- ☐ Elementi di tecnica commerciale
- ☐ Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino
- ☐ Sicurezza - rischi specifici
- ☐ La comunicazione nel contesto di vendita
- ☐ Servizi operativi di vendita
- ☐ Elementi di customer care e customer satisfaction
- ☐ Tecniche di confezionamento
- ☐ Tecniche espositive
- ☐ Elementi di igiene-HACCP
- ☐ Altro: _____

33. **Corso Tecnico di accoglienza turistica - SEDI CATANIA, CALTAGIRONE e ACIREALE**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio
- ☐ Strutture e servizi turistici del territorio
- ☐ Tecniche di analisi della domanda turistica
- ☐ Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni
- ☐ Elementi di legislazione turistica
- ☐ Tecniche di comunicazione e relazione
- ☐ Elementi di networking
- ☐ Elementi di marketing territoriale
- ☐ Psicologia del turista
- ☐ Tecniche di negoziazione e problem solving
- ☐ Lingue straniere per il turismo
- ☐ Strumenti e tecniche di customer satisfaction
- ☐ Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale
- ☐ Marketing dell'accoglienza turistica
- ☐ Promozione turistica e web marketing
- ☐ Qualità del servizio
- ☐ Altro: _____

34. Corso Collaboratore di cucina - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Attrezzature di servizio
- ☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- ☐ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- ☐ Principali terminologie tecniche di settore
- ☐ Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
- ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa
- ☐ Tecniche di pianificazione
- ☐ Elementi di gastronomia
- ☐ Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi
- ☐ Standard di qualità dei prodotti alimentari
- ☐ Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- ☐ Utensili per la preparazione dei cibi
- ☐ Altro: _____

35. Corso Collaboratore di sala e bar - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Attrezzature di servizio
- ☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- ☐ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
- ☐ Principali terminologie tecniche di settore
- ☐ Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
- ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa
- ☐ Tecniche di pianificazione
- ☐ Tecniche di comunicazione
- ☐ Tecniche di servizio base ed avanzate
- ☐ Tipologie di servizio banqueting
- ☐ Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
- ☐ Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
- ☐ Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici
- ☐ Tecniche di servizio al tavolo
- ☐ Altro: _____

36. Corso Addetto panificatore pasticcere - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Attrezzature di servizio
- ☐ Normative di sicurezza, igiene e HACCP
- ☐ Tecniche di pianificazione
- ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa
- ☐ Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature
- ☐ Elementi di gastronomia e merceologia alimentare
- ☐ Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- ☐ Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche
- ☐ Standard di qualità dei prodotti da forno
- ☐ Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro
- ☐ Tecnologie e metodi di stoccaggio
- ☐ Altro: _____

37. **Corso Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e affini) - SEDE CATANIA**

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Principi di qualità degli alimenti e materie prime
- ☐ Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione
- ☐ Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine
- ☐ Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini
- ☐ Intolleranze alimentari e allergeni
- ☐ Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve
- ☐ Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro
- ☐ Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento
- ☐ Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
- ☐ Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
- ☐ Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)
- ☐ Strumentazioni di misurazione delle temperatura
- ☐ Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)
- ☐ Normative di igiene e sicurezza alimentare
- ☐ Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione
- ☐ Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro
- ☐ Metodi di pulizia e sanificazione
- ☐ Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini
- ☐ Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strument
- ☐ Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari
- ☐ Standard di qualità dei prodotti alimentari
- ☐ Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina
- ☐ Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
- ☐ Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free
- ☐ Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina
- ☐ Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni
- ☐ Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce

- ☐ Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini
- ☐ Tecniche e metodi di impiattamento
- ☐ Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)
- ☐ Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free
- ☐ Altro: _____

38. Corso Addetto manutenzione e sistemazione aree verdi - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi
- ☐ Tecniche di approntamento
- ☐ Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi
- ☐ Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture
- ☐ Elementi di idraulica legati al settore
- ☐ Elementi di meccanica legati al settore
- ☐ Forme di alloggiamento
- ☐ Forme di ricoveri
- ☐ Elementi di ergonomia
- ☐ Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino
- ☐ Elementi fertilizzanti del suolo
- ☐ Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni
- ☐ Esigenze nutrizionali
- ☐ Fertilizzanti e concimi
- ☐ Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici
- ☐ Principali sistemi e forme di produzioni
- ☐ Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante
- ☐ Principali tecniche di raccolta dei prodotti
- ☐ Altro: _____

39. Corso Operatore informatico di risorse web - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Architettura e componenti hardware e software del sistema
- ☐ Introduzione alle reti
- ☐ Funzionalità dell'ambiente operativo
- ☐ Software per il trattamento dati
- ☐ Trattamento testi per il web
- ☐ Elementi di comunicazione mediale
- ☐ Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete
- ☐ Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud
- ☐ Web application
- ☐ Tutela e sicurezza dei dati in rete
- ☐ Social network
- ☐ Altro: _____

40. Corso Tecnico della comunicazione mediale - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Piano editoriale
- ☐ Tecniche di comunicazione
- ☐ Gestione del gruppo di lavoro
- ☐ Processi di comunicazione
- ☐ Marketing digitale
- ☐ Sistemi informativi
- ☐ Dinamiche dei social network
- ☐ Servizi Web e multimediali
- ☐ Strategie competitive
- ☐ Metodi di valutazione della comunicazione
- ☐ Altro: _____

41. Corso Installatore e manutentore impianti ad energia solare - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Normativa e legislazione tecnica di riferimento
- ☐ Agevolazioni per il risparmio energetico
- ☐ Tecnologia degli impianti ad energia solare
- ☐ Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto
- ☐ Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti
- ☐ Installazione dei sistemi ad energia solare
- ☐ Tecniche di manutenzione
- ☐ Tecniche di verifica e collaudo
- ☐ Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica
- ☐ Libretto d'uso e manutenzione
- ☐ Altro: _____

42. Corso Tecnico mecatronica delle autoriparazioni - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ La sicurezza sul lavoro: normativa, modalità di comportamento e gestione sicura del luogo di lavoro
- ☐ Normativa di settore
- ☐ Panoramica su documentazione per l'esercizio
- ☐ Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti pericolosi dell'officina mecatronica
- ☐ Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni
- ☐ Tecniche di ascolto e comunicazione
- ☐ Lingua inglese tecnica in ambito elettronico e meccanico (schemi elettrici, elettronici e meccanici)
- ☐ Tecnologia dei veicoli a motore e tecnica motoristica: componentistica, motore, idraulica
- ☐ Tecniche e strumenti per diagnosi avanzate
- ☐ Strumenti di misura e controllo per la verifica di singoli componenti meccanici e per la loro messa a punto
- ☐ Attrezzature tecniche di sostituzione, riparazione, manutenzione, installazione e collaudo delle componenti meccaniche
- ☐ Principali tipologie di motore
- ☐ Sistemi di alimentazione, raffreddamento, carburazione e lubrificazione
- ☐ Impianti di trasmissione e frenata
- ☐ Sospensioni e organi di direzione
- ☐ Principi di elettrotecnica, elettronica e logica dei circuiti
- ☐ Strumenti di misura e controllo per la verifica degli apparati elettrici/elettronici
- ☐ Attrezzature e tecniche di installazione, manutenzione, riparazione e collaudo degli apparati elettrico/elettronici dei veicoli, di serie ed accessori
- ☐ Principi di funzionamento dei sistemi EOBD, CANBUS, multiplex
- ☐ Impianto di avviamento e ricarica
- ☐ Iniezione elettronica
- ☐ Sistemi di sicurezza attiva (es. ABS, ESP) e passiva (es. airbag) dell'autoveicolo
- ☐ Impianto di A/C climatizzazione
- ☐ Altro: _____

43. Corso Addetto impianti elettrici civili - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
- ☐ Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici
- ☐ Principali terminologie tecniche di settore
- ☐ Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti
- ☐ Simbologia impianti elettrici
- ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa
- ☐ Tecniche di pianificazione
- ☐ Tipologie di impianti elettrici
- ☐ Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni
- ☐ Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni
- ☐ Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
- ☐ Caratteristiche dei conduttori elettrici
- ☐ Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali
- ☐ Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
- ☐ Modalità di cablaggio
- ☐ Schemi elettrici
- ☐ Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto
- ☐ Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico
- ☐ Tipologie di isolamento
- ☐ Altro: _____

44. Corso Addetto installazione impianti idrosanitari - SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Componenti idrosanitari
- ☐ Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico
- ☐ Lavorazioni per il collegamento di tubi
- ☐ Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico
- ☐ Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile
- ☐ Interpretazione dei documenti costruttivi
- ☐ Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri
- ☐ Altro: _____

45. Corso Operaio edile polivalente- SEDE CATANIA

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Igiene e Sicurezza nei luoghi di lavoro
- ☐ Lingua straniera (Inglese)
- ☐ Alfabetizzazione Informatica
- ☐ Elaborati tecnici
- ☐ Organigramma
- ☐ Cronoprogramma
- ☐ Competenze relazionali
- ☐ Normativa di sicurezza vigente
- ☐ Strumenti, attrezzi e macchinari di lavoro e loro caratteristiche
- ☐ Libretti e schede tecniche
- ☐ Normativa di riferimento
- ☐ Ponteggi e altre opere provvisorie
- ☐ Cartellonistica
- ☐ Strumenti di misura
- ☐ Tecniche di tracciamento
- ☐ Tecnologie dei materiali
- ☐ Armatura in ferro
- ☐ Casseratura in legno
- ☐ Tecniche di getto
- ☐ Tipologie di legatura
- ☐ Tipologie di muratura
- ☐ Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco
- ☐ Fasi e tempi di lavorazione
- ☐ Finiture
- ☐ Parametri di verifica dell'esecuzione a regola d'arte
- ☐ Difetti e anomalie
- ☐ Standard ambientali
- ☐ Altro: _____

46. Personale Docente iscritto nell'albo di cui all'art.5 della Legge regionale 10 Luglio 2019 n.10 e ss.mm.ii.

Seleziona tutte le voci applicabili.

- ☐ Albo - 10 punti

47. **Personale Docente inserito nel registro Elenco dei formatori 2° livello di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii.**

Seleziona tutte le voci applicabili.

☐ Elenco - 6 punti

Allegato B - Scheda di autovalutazione - Dichiarazione dei titoli posseduti

48. Autovalutazione titolo di studio (Vedi tabella Bando) *

49. Altri titoli (Vedi tabella Bando) (inserire il punteggio)

50. Mesi esperienza didattica pertinente (Vedi tabella Bando) *

51. Autovalutazione mesi esperienza didattica pertinente (Vedi tabella Bando) *
(inserire il punteggio)

52. Mesi esperienza professionale pertinente (Vedi tabella bando) *

53. Autovalutazione mesi esperienza professionale pertinente (Vedi tabella bando) (inserire il punteggio) *

54. Si precisa che la calendarizzazione delle attività sarà programmate dall'Ente, secondo le disponibilità segnalate dai docenti anche in funzione delle ore attribuite, che prevedono lo svolgimento di attività dal lunedì al venerdì compreso. *

Seleziona tutte le voci applicabili.

☐ Per accettazione

55. Il/la sottoscritto/a presa visione e ricevuta copia dell'informativa allegata alla presente, esprime il proprio consenso al trattamento dei dati personali che lo riguardano, per le finalità di cui agli artt. 2.A e 2.B) e con le modalità indicate nell'informativa medesima. *

Seleziona tutte le voci applicabili.

☐ Per accettazione

56. Dichiaro *

Seleziona tutte le voci applicabili.

☐ Inoltre ai sensi degli artt.46 e 47 D.P.R. 28.12.2000 n° 445 che i dati riportati nella presente domanda e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente

Questi contenuti non sono creati né avallati da Google.

Google Moduli

INFORMATIVA ALL'INTERESSATO
- Art. 13 del Regolamento (UE) 27 aprile 2016, n. 679 -

Archè Impresa Sociale Srl, con sede in Catania, Corso IV Novembre, 77 – C.F. 02958060879 -, nella sua qualità di Titolare del trattamento (in seguito, "**Titolare**")

La informa che

ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 27 aprile 2016, n. 679 (in seguito, "**Regolamento**") e della normativa italiana, i Suoi dati saranno raccolti e trattati per le finalità e con le modalità di seguito indicate:

1. OGGETTO DEL TRATTAMENTO

Il Titolare tratta i dati personali (ad esempio, nome, cognome, indirizzo, telefono, e-mail, riferimenti bancari e di pagamento – in seguito, "**dati personali**" o anche "**dati**") da Lei comunicati e riferiti a Lei ed ai suoi familiari in occasione della instaurazione del suo rapporto di lavoro con il Titolare.

Il trattamento riguarderà o potrà riguardare anche dati personali rientranti nel novero dei c.d. dati "*sensibili*" (art. 9 Regolamento), vale a dire dati relativi a (l'elenco che segue non intende essere esaustivo, ma è riportato esclusivamente a titolo esemplificativo): l'origine razziale ed etnica; le convinzioni religiose o filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche; l'adesione a partiti, sindacati, organizzazioni o associazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale; i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale; i dati sanitari che potranno essere trattati da centri medici specializzati nel valutare l'idoneità al lavoro.

2. FINALITÀ DEL TRATTAMENTO

I Suoi dati personali saranno trattati:

A) per le seguenti finalità:

- adempiere agli obblighi di legge o derivanti dai regolamenti, dalla normativa comunitaria, o da un ordine dell'Autorità;
- adempiere agli eventuali obblighi precontrattuali, contrattuali e fiscali derivanti da rapporti con Lei in essere;
- assolvere gli obblighi nei confronti degli istituti di previdenza e di assistenza, sia obbligatorie che integrative;
- assolvere gli obblighi nei confronti dell'amministrazione finanziaria;
- redigere il Bilancio o altri documenti relativi alle attività svolte da quest'ultima;
- esercitare i diritti del Titolare, ad esempio il diritto di difesa in giudizio;
- adempiere agli altri compiti che la legge affida al datore di lavoro/committente.

B) solo previo Suo specifico e distinto consenso per le seguenti finalità:

- inviare via e-mail, posta e/o sms e/o contatti telefonici, newsletter, comunicazioni commerciali e/o materiale pubblicitario su prodotti o servizi offerti dal Titolare, Dalla Fondazione Piazza dei Mestieri Marco Andreoni, dalla Piazza Soc. Coop., dall'Associazione Piazza dei Mestieri o da Immaginazione e Lavoro Soc. Coop. e rilevazione del grado di soddisfazione sulla qualità dei servizi.

3. MODALITÀ DEL TRATTAMENTO

Il trattamento dei Suoi dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4 n. 2 del Regolamento e precisamente mediante: la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione.

I Suoi dati personali sono sottoposti a trattamento sia cartaceo che elettronico e/o automatizzato.

4. PERIODO DI CONSERVAZIONE DEI DATI PERSONALI

Il Titolare tratterà i dati personali per il tempo strettamente necessario per l'adempimento delle finalità indicate nella presente informativa e comunque per non oltre 10 anni dalla risoluzione del rapporto di lavoro per le Finalità di cui all'art. 2, salvo l'esercizio della facoltà di revoca prevista dall'art. 17, comma 1, lett. b).

5. COMUNICAZIONE DEI DATI E ACCESSO

I Suoi dati potranno essere comunicati alle Società/Studi professionali che prestano attività di assistenza e/o consulenza al Titolare del trattamento, in materia contabile, amministrativa, fiscale, legale, tributaria e finanziaria, a terzi fornitori di servizi cui la comunicazione sia necessaria per l'adempimento delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a soggetti che svolgono attività in outsourcing per conto del Titolare, nella loro qualità di responsabili esterni del trattamento.

L'elenco dettagliato e aggiornato dei soggetti a cui possono essere comunicati i dati è reperibile c/o la sede legale.

I dati potranno essere comunicati e trattati anche dai dipendenti e collaboratori del Titolare del trattamento, della Fondazione Piazza dei Mestieri Marco Andreoni, dell'Associazione Piazza dei Mestieri, di La Piazza Soc. Coop., di Immaginazione e Lavoro Soc. Coop., di Filos Soc. Coop. e di Wollo s.r.l., nonché dai Partner di progetto.

Il Titolare potrà altresì comunicare i Suoi dati alle Autorità amministrative, istituzionali e/o giudiziarie e ad ogni altro soggetto al quale la comunicazione sia obbligatoria per legge e/o per l'espletamento delle finalità indicate nella presente informativa.

Detti soggetti tratteranno i dati nella loro qualità di autonomi Titolari del trattamento.

I Suoi dati non saranno diffusi.



ARCHÈ Impresa Sociale s.r.l.

Capitale Sociale: € 26.000 – Iscr. Trib. CT: 27847 - C.C.I.A.A. CT: 190742 - Cod. Accredito: CIR: AAL575
Partita IVA 02958060879 - Sede Legale: Corso IV Novembre n. 77, 95122 Catania
Tel. 095/315349 – 7311557 – Fax 095/315340 - E-mail: arche@archeonline.com - Sito: www.archeonline.com

6. TRASFERIMENTO DEI DATI

I Suoi dati personali sono conservati su server ubicati all'interno dell'Unione Europea. Resta in ogni caso inteso che il Titolare, ove si rendesse necessario, avrà facoltà di spostare i server anche extra-UE. In tal caso, il Titolare assicura sin d'ora che il trasferimento dei dati extra-UE avverrà in conformità alle disposizioni di legge applicabili, previa stipula delle clausole contrattuali standard previste dalla Commissione Europea.

7. NATURA DEL CONFERIMENTO DEI DATI

Il conferimento dei dati per le finalità di cui all'art. 2.A) è obbligatorio. In loro mancanza, infatti, sarebbe impossibile per noi adempiere ad alcuni obblighi previsti dal rapporto di lavoro con Lei in essere (ad esempio: il calcolo delle retribuzioni o dei compensi, il pagamento dei contributi, il calcolo delle detrazioni fiscali, etc...). Pertanto, il loro mancato conferimento da parte Sua comporterebbe, di fatto, l'impossibilità di instaurare o proseguire il rapporto di lavoro, nei limiti in cui tali dati sono necessari per compiere correttamente gli adempimenti legati al Suo rapporto.

Il conferimento dei dati per le finalità di cui all'art. 2.B) è facoltativo.

Può quindi decidere di non conferire alcun dato o di negare successivamente la possibilità di trattare dati già forniti: in tal caso, non potrà ricevere newsletter, comunicazioni commerciali e materiale pubblicitario inerenti ai Servizi offerti dai soggetti indicati all'art. 2.B).

8. DIRITTI DELL'INTERESSATO

Nella Sua qualità di interessato, Le sono conferiti i diritti di cui all'art. 15 del Regolamento e precisamente quello di:

- I. ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che La riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile;
- II. ottenere l'indicazione: a) dell'origine dei dati personali; b) delle finalità e modalità del trattamento; c) della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici; d) degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'art. 3, comma 1 del Regolamento; e) dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati;
- III. ottenere: a) l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati; b) la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati; c) l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- IV. opporsi, in tutto o in parte: a) per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che La riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta; b) al trattamento di dati personali che La riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale, mediante l'uso di sistemi automatizzati di chiamata senza l'intervento di un operatore mediante e-mail e/o mediante modalità di marketing tradizionali mediante telefono e/o posta cartacea. Si fa presente che il diritto di opposizione dell'interessato, esposto al precedente punto b), per finalità di marketing diretto mediante modalità automatizzate si estende a quelle tradizionali e che comunque resta salva la possibilità per l'interessato di esercitare il diritto di opposizione anche solo in parte. Pertanto, l'interessato può decidere di ricevere solo comunicazioni mediante modalità tradizionali ovvero solo comunicazioni automatizzate oppure nessuna delle due tipologie di comunicazione.

Ove applicabili, ha altresì i diritti di cui agli artt. 16-21 del Regolamento (Diritto di rettifica, diritto all'oblio, diritto di limitazione di trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione), nonché il diritto di reclamo all'Autorità Garante.

9. MODALITÀ DI ESERCIZIO DEI DIRITTI

Potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti inviando una e-mail all'indirizzo privacy@archeonline.com.

10. TITOLARE, RESPONSABILI ED INCARICATI AL TRATTAMENTO

Il Titolare del trattamento è Archè Impresa Sociale Srl, con sede legale in Catania, Corso IV Novembre, 77.

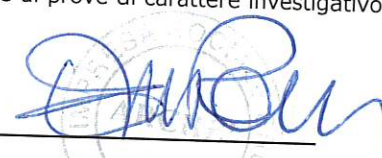
L'elenco aggiornato dei responsabili e degli incaricati al trattamento è custodito presso la sede del Titolare del trattamento.

11. RESPONSABILE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il Titolare del trattamento ha nominato il DPO, contattabile ai seguenti indirizzi mail: avv.elisaritacco@gmail.com, privacy@archeonline.com.

12. ULTERIORI INFORMAZIONI

Tutti i dipendenti/collaboratori sono tenuti ad attenersi alle disposizioni contenute nei regolamenti e nelle policy aziendali. La informiamo, inoltre, che al fine di tutelare la Sua sicurezza e quella delle altre persone, unitamente alla tutela dell'integrità dei beni che costituiscono il patrimonio, all'interno della struttura lavorativa potrebbero essere presenti sistemi di videosorveglianza volti, in particolare, alla prevenzione, alla repressione o alla costituzione di prove di carattere investigativo e processuale a seguito di aggressioni, furti, rapine, danneggiamenti, atti di vandalismo.



ARCHÈ Impresa Sociale s.r.l.

Capitale Sociale: € 26.000 – Iscr.Trib. CT: 27847 - C.C.I.A.A. CT: 190742 - Cod. Accreditamento: CIR: AAL575
Partita IVA 02958060879 - Sede Legale: Corso IV Novembre n. 77, 95122 Catania
Tel. 095 /315349 – 7311557 – Fax 095/315340 - E-mail: arche@archeonline.com - Sito: www.archeonline.com