

Avviso n.7 2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 – Aggiornamento 2025

Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026)

DDG n. 928 del 17/07/2025

Progetto: PIXSYS
Codice Istanza 110

**BANDO DI SELEZIONE PER IL RECLUTAMENTO DI PERSONALE DOCENTE
RIVOLTO PRIORITARIAMENTE A SOGGETTI PROVENIENTI DALL'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE "AI SENSI DELL'ART.15 DELLA LEGGE REGIONALE N.23 DEL 2019 E DELL' ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018 E IN SUBORDINE ESCLUSIVAMENTE, AI SOGGETTI GIA' INSERITI NEL REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.**

SEDE DEI PERCORSI BAGHERIA (PA)



ALLEGATO A
DOMANDA DI CANDIDATURA

All'Ente ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA

Il/La Sottoscritto/a _____ nato/a _____ Il _____
e residente in _____ CAP _____ Via _____ n. _____
Tel. n. _____ Cell. _____ Codice Fiscale _____
e-mail _____

**Presenta domanda di candidatura per i seguenti moduli/competenze e conoscenze
(BARRARE CON X LE CASELLE DELLE CONOSCENZE PER LE QUALI SI PRESENTA LA CANDIDATURA)**

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare alla gestione dei flussi informativi ORE 240	☐ Tecniche di comunicazione 25 ORE ☐ Tecniche di archiviazione 25 ORE ☐ Corrispondenza commerciale 25 ORE ☐ Tecniche di segreteria 120 ORE ☐ Funzionalità del software applicativo d'ufficio 45 ORE
Collaborare alla gestione amministrativa ORE 120	☐ Elementi di tecnica commerciale 45 ORE ☐ Strumenti di incasso e pagamento 30 ORE ☐ Elementi di organizzazione aziendale 45 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

COLLABORATORE DI CUCINA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni ORE 100	☐ Attrezzature di servizio 10 ORE ☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 15 ORE ☐ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti 15 ORE ☐ Principali terminologie tecniche di settore 10 ORE ☐ Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo 20 ORE ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa 15 ORE ☐ Tecniche di pianificazione 15 ORE
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti ORE 200	☐ Elementi di gastronomia 15 ORE ☐ Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi 15 ORE ☐ Standard di qualità dei prodotti alimentari 12 ORE ☐ Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina 150 ORE ☐ Utensili per la preparazione dei cibi 8 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Utilizzare l'ambiente operativo</u> ORE 150	☐ Architettura e componenti hardware e software del sistema 25 ORE ☐ Introduzione alle reti 25 ORE ☐ Funzionalità dell'ambiente operativo 25 ORE ☐ Software per il trattamento dati 30 ORE ☐ Trattamento testi per il web 25 ORE ☐ Elementi di comunicazione mediale 20 ORE
<u>Utilizzare le risorse del Web</u> ORE 150	☐ Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete 35 ORE ☐ Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud 20 ☐ Web application 50 ORE ☐ Tutela e sicurezza dei dati in rete 20 ORE ☐ Social network 25 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE SOCIO-ASSISTENZIALE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</u> ORE 150	☐ Elementi di osservazione e comunicazione 15 ORE ☐ I bisogni primari: tecniche di base 25 ORE ☐ Sicurezza e prevenzione 10 ORE ☐ Tecniche di mobilitazione 40 ORE ☐ Elementi di primo soccorso 12 ORE ☐ Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative 20 ORE ☐ Elementi di igiene personale 12 ORE ☐ Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci 8 ORE ☐ Conservazione dei farmaci e loro smaltimento

	☐ 8 ORE
<u>Supportare la persona nelle attività domestiche alberghiere e igienico ambientali</u> <u>ORE 40</u>	☐ Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria 8 ORE ☐ Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico 8 ORE ☐ Preparazione dei pasti 10 ORE ☐ Prevenzione incidenti domestici 6 ORE ☐ Elementi di igiene alimentare 8 ORE
<u>Gestire dinamiche di relazione d'aiuto</u> <u>ORE 100</u>	☐ Tipologia di utenza 10 ORE ☐ La relazione di aiuto: strategie e tecniche 40 ORE ☐ Tecniche di osservazione 17 ORE ☐ Teorie e tecniche di comunicazione 15 ORE ☐ Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro 10 ORE ☐ Etica e deontologia professionale 8 ORE ☐
<u>Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia</u> <u>ORE 130</u>	☐ Elementi di osservazione e comunicazione 5 ORE ☐ Teorie e tecniche di comunicazione 5 ORE ☐ Strategie di apprendimento 5 ORE ☐ Teorie e tecniche di gestione di conflitti 5 ORE ☐ Tecniche di ascolto e comunicazione 10 ORE ☐ Elementi di psicologia relazione 25 ORE ☐ Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi 10 ORE ☐ Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro) 10 ORE ☐ Teorie e tecniche di relazione e socializzazione 22 ORE ☐ Elementi di psicologia sociale 25 ORE ☐ Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie 8 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</u> <u>ORE 50</u>	☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 8 ORE ☐ Principali terminologie tecniche di settore 12 ORE ☐ Processi di lavoro nei servizi del settore benessere 7 ORE ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa 15 ORE ☐ Tecniche di pianificazione 8 ORE
<u>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</u> <u>ORE 30</u>	☐ Metodi e tecniche di approntamento/avvio 10 ORE ☐ Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere 10 ORE ☐ Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere 10 ORE
<u>Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria</u> <u>ORE 30</u>	☐ Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature 10 ORE ☐ Procedure e tecniche di monitoraggio 10 ORE ☐ Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento 10 ORE

	☐
<u>Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</u> <u>ORE 30</u>	☐ Elementi di ergonomia 10 ORE ☐ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona 10 ORE ☐ Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino 10 ORE
<u>Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente</u> <u>ORE 40</u>	☐ Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 20 ORE ☐ Tecniche di intervista 20 ORE
<u>Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio</u> <u>ORE 120</u>	☐ Strumenti e modalità di pagamento 20 ORE ☐ Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 5 ORE ☐ Tecniche di promozione e di vendita 65 ORE ☐ Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione 30 ORE
<u>Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base</u> <u>ORE 960</u>	☐ Principi fondamentali di tricotologia 30 ORE ☐ Strumenti e tecniche di taglio 300 ORE ☐ Struttura anatomica del capello e della cute 30 ORE ☐ Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli 280 ORE ☐ Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti 20 ORE ☐ Tipologie e tecniche di acconciatura 300 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</u> <u>ORE 25</u>	☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 5 ORE ☐ Principali terminologie tecniche di settore 5 ORE ☐ Processi di lavoro nei servizi del settore benessere 5 ORE ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa 5 ORE ☐ Tecniche di pianificazione 5 ORE
<u>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</u> <u>ORE 30</u>	☐ Metodi e tecniche di approntamento/avvio 10 ORE ☐ Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere 10 ORE ☐ Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere 10 ORE
<u>Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria</u> <u>ORE 10 ORE</u>	☐ Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature 3 ORE ☐ Procedure e tecniche di monitoraggio 3 ORE ☐ Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento 4 ORE
<u>Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali</u> <u>ORE 15 ORE</u>	☐ Elementi di ergonomia 5 ORE ☐ Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona 5 ORE

	☐ Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino 5 ORE
<u>Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente</u> ORE 80 ORE	☐ Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 40 ORE ☐ Tecniche di intervista 40 ORE
<u>Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio</u> ORE 100 ORE	☐ Strumenti e modalità di pagamento 20 ORE ☐ Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 5 ORE ☐ Tecniche di promozione e di vendita 45 ORE ☐ Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione 30 ORE
<u>Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare</u> ORE 1000 ORE	☐ Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario 40 ORE ☐ Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi 60 ORE ☐ Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento 100 ORE ☐ Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico 20 ORE ☐ Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici 50 ORE ☐ Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante) 730 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>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.)</u> ORE 60	☐ Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia 5 ORE ☐ Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale 15 ORE ☐ Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche 15 ORE ☐ Principi della comunicazione verbale e non verbale 10 ORE ☐ Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo 5 ORE ☐ Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità 2 ORE ☐ Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie 3 ORE ☐ Strumenti per la network analysis 2 ORE ☐ Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali 3 ORE
<u>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</u> ORE 260	☐ Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati) 35 ORE ☐ 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 150 ORE

	☐ Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità 10 ORE ☐ Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno 30 ORE ☐ Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale 5 ORE ☐ Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione 15 ORE ☐ Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari 15 ORE
<u>Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento</u> <u>ORE 260</u>	☐ Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni 5 ORE ☐ Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa 38 ORE ☐ 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 106 ORE ☐ Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali 10 ORE ☐ Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza 5 ORE ☐ Normativa in materia di protezione di dati personali 5 ORE ☐ Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione 5 ORE ☐ Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità 20 ORE ☐ Tecniche di primo soccorso 8 ORE ☐ Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe 5 ORE ☐ Elementi di etica professionale 10 ORE ☐ Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare 15 ORE ☐ Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi 2 ORE ☐ Elementi di sociologia della disabilità 10 ORE ☐ Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo 12 ORE ☐ Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto 2 ORE ☐ Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari 2 ORE ☐
<u>Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento</u> <u>ORE 50</u>	☐ Metodi e strumenti di valutazione della didattica 8 ORE ☐ Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità 8 ORE ☐ Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro 10 ORE ☐ Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno 8 ORE ☐ Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno 8 ORE ☐ Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale 8 ORE

	ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio</u> ORE 80	☐ Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio 20 ORE ☐ Strutture e servizi turistici del territorio 20 ORE ☐ Tecniche di analisi della domanda turistica 15 ORE ☐ Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni 10 ORE ☐ Elementi di legislazione turistica 15 ORE
<u>Rapportarsi con i principali attori del settore turistico</u> ORE 60	☐ Tecniche di comunicazione e relazione 20 ORE ☐ Elementi di networking 20 ORE ☐ Elementi di marketing territoriale 20 ORE
<u>Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista</u> ORE 120	☐ Psicologia del turista 20 ORE ☐ Tecniche di comunicazione e relazione 5 ORE ☐ Tecniche di negoziazione e problem solving 5 ORE ☐ Lingue straniere per il turismo 80 ORE ☐ Strumenti e tecniche di customer satisfaction 10 ORE
<u>Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione</u> ORE 100	☐ Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale 30 ORE ☐ Marketing dell'accoglienza turistica 10 ORE ☐ Promozione turistica e web marketing 30 ORE ☐ Lingue straniere per il turismo 5 ORE ☐ Qualità del servizio 5 ORE ☐ Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro 5 ORE ☐ Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno 5 ORE ☐ Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno 5 ORE ☐ Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa</u> ORE 60	☐ Normativa e legislazione tecnica di riferimento 10 ORE ☐ Agevolazioni per il risparmio energetico 10 ORE ☐ Tecnologia degli impianti ad energia solare 10 ORE ☐ Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto 20 ORE

	ORE Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti 10 ORE
Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto ORE 240	- Installazione dei sistemi ad energia solare 200 ORE - Tecniche di manutenzione 30 ORE - Tecniche di verifica e collaudo 10 ORE
Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente ORE 60	- Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica 30 ORE - Libretto d'uso e manutenzione 30 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare alla gestione del magazzino ORE 200	- Elementi di merceologia 40 ORE - Elementi di approvvigionamento e logistica 40 ORE - Tecniche di gestione del magazzino 100 ORE - Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino 20 ORE
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio ORE 60	- Procedure di ricevimento 40 ORE - Elementi di stoccaggio delle merci 20 ORE
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita ORE 40	Procedure di spedizione 40 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO CONTABILITA'

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili 180 ORE	- Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento 50 ORE - Scritture contabili elementari 50 - Applicativo gestionale di riferimento 80 ORE
Collaborare alla gestione amministrativa 180 ORE	- Elementi di tecnica commerciale 60 ORE - Elementi di organizzazione aziendale 60 ORE - Strumenti di incasso e pagamento 60 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	- Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE - Alfabetizzazione informatica 12 ORE - Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE SPECIALIZZATO E-COMMERCE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare ad una soluzione di commercio elettronico	Normativa sul commercio on-line 30 ORE

180 ORE	☐ Elementi e strumenti di web marketing 120 ORE ☐ Elementi di e-commerce 30 ORE
Collaborare ad una soluzione di compravendita on-line 180 ORE	☐ Tecniche di incasso e pagamento 90 ORE ☐ Elementi di Customer Service 90 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

SOMMELIER

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</u> 320 ORE	☐ Elementi di enologia 190 ORE ☐ Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche 30 ORE ☐ Terminologia tecnica in lingua straniera 40 ORE ☐ Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 60 ORE
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini 100 ORE	☐ Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci 30 ORE ☐ Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande 30 ORE ☐ Tecniche di stoccaggio merci 20 ORE ☐ Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier) 20 ORE
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 60 ORE	☐ Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 16 ORE ☐ Progettazione e modellistica 2 ORE ☐ Tecniche di degustazione 37 ORE ☐ Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

SOMMELIER

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef</u> 320 ORE	☐ Elementi di enologia 190 ORE ☐ Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche 30 ORE ☐ Terminologia tecnica in lingua straniera 40 ORE ☐ Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione 60 ORE
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini 100 ORE	☐ Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci 30 ORE ☐ Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande 30 ORE ☐ Tecniche di stoccaggio merci 20 ORE ☐ Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier) 20 ORE
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente 60 ORE	☐ Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 16 ORE ☐ Progettazione e modellistica 2 ORE

	☐ Tecniche di degustazione 37 ORE ☐ Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Soddisfare i bisogni primari del bambino</u> ORE 50	☐ Elementi di puericultura 10 ORE ☐ Elementi di psicopedagogia 20 ORE ☐ Elementi di neuropsichiatria infantile 10 ORE ☐ Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio 10 ORE
<u>Garantire la sicurezza del bambino</u> ORE 30	☐ Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione 30 ORE
<u>Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi</u> ORE 100	☐ Elementi di antropologia e di relazione interculturale 70 ORE ☐ Teorie e tecniche di comunicazione 30 ORE
<u>Individuare attività ludiche e di animazione</u> ORE 150	☐ Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie 70 ORE ☐ Tecniche di laboratorio 60 ORE ☐ Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio 20 ORE
<u>Progettare attività ludiche e di animazione</u> 150 ORE	☐ Tecniche di progettazione 140 ORE ☐ Tecniche di documentazione dell'attività di animazione 10 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

ASSISTENTE FAMILIARE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</u> 90 ORE	☐ Elementi di osservazione e comunicazione 4 ORE ☐ I bisogni primari: tecniche di base 18 ORE ☐ Sicurezza e prevenzione 4 ORE ☐ Tecniche di mobilitazione 30 ORE ☐ Elementi di primo soccorso 8 ORE ☐ Elementi di igiene personale 4 ORE ☐ Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative 15 ORE ☐ Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci 4 ORE ☐ Conservazione dei farmaci e loro smaltimento 3 ORE
<u>Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali</u> 90 ORE	☐ Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria 20 ORE ☐ Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico 20 ORE ☐ Preparazione dei pasti 20 ORE ☐ Prevenzione degli incidenti domestici 10 ORE ☐ Elementi di igiene alimentare 20 ORE

Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE
--	--

OPERATORE SPECIALIZZATO AGENZIA TURISTICA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire l'offerta di servizi turistici 180 ORE	☐ Geografia turistica applicata all'agenzia 20 ORE ☐ Elementi di marketing e tecniche di vendita 20 ORE ☐ Il comparto turistico 20 ORE ☐ Lingua inglese e terminologia specifica del settore 50 ORE ☐ Lingua straniera 2 e terminologia specifica del settore 30 ORE ☐ Legislazione turistica, sicurezza dei trasporti, aspetti e norme doganali e valutarie 20 ORE ☐ Contabilità e budgeting di agenzia 20 ORE
Scegliere gli strumenti per il processo di riferimento 180 ORE	☐ Documentazione gestione offerta 25 ORE ☐ Software applicativi dedicati 50 ORE ☐ Tecniche di comunicazione con l'uso di TIC 35 ORE ☐ Preventivi di offerta 30 ORE ☐ Customer Care e assistenza post vendita 20 ORE ☐ Comunicazione con il cliente 20 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico 20 ORE	☐ Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 2 ORE ☐ Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici 4 ORE ☐ Principali terminologie tecniche di settore 2 ORE ☐ Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti 2 ORE ☐ Simbologia impianti elettrici 2 ORE ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa 2 ORE ☐ Tecniche di pianificazione 2 ORE ☐ Tipologie di impianti elettrici 4 ORE
<u>Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali</u> 160 ORE	☐ Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni 20 ORE ☐ Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni 70 ORE ☐ Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio 70 ORE
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 120 ORE	☐ Caratteristiche dei conduttori elettrici 5 ORE ☐ Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali 5 ORE ☐ Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) 10 ORE ☐ Modalità di cablaggio 20 ORE ☐ Schemi elettrici 10 ORE ☐ Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto 35 ORE ☐ Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico 40 ORE ☐ Tipologie di isolamento 5 ORE

Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE
--	--

INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI TERMICI E DI CLIMATIZZAZIONE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Progettare gli impianti termici e di climatizzazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti 80 ORE	☐ Elementi di progettazione degli impianti 20 ORE ☐ Tecnologia degli impianti 20 ORE ☐ Disegno tecnico 20 ORE ☐ Normativa tecnica 20 ORE
<u>Installare gli impianti termici e di climatizzazione</u> 240 ORE	☐ Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo 80 ORE ☐ Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi 80 ORE ☐ Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione 80 ORE
<u>Effettuare le verifiche e il collaudo degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria</u> 30 ORE	☐ Strumenti di misura e verifica 10 ORE ☐ Tecniche di collaudo degli impianti 10 ORE ☐ Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti 10 ORE
<u>Effettuare la manutenzione degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria</u> 10 ORE	☐ Tecniche di manutenzione 2 ORE ☐ Strumenti di controllo e di diagnostica 2 ORE ☐ Sistemi di misura e rilevazione 2 ORE ☐ Documentazione degli impianti 4 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari</u> 20 ORE	☐ Tipologia di strutture, strumenti e macchinari 10 ORE ☐ Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari 10 ORE
<u>Organizzare le fasi dell'intervento</u> 100 ORE	☐ I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro 20 ORE ☐ Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro 20 ORE ☐ Elementi di agronomia 20 ORE ☐ Elementi di botanica 20 ORE ☐ Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria 20 ORE
<u>Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti</u> 120 ORE	☐ Tecniche di lavorazione del terreno 30 ORE ☐ Tecniche di coltivazione 30 ORE ☐ Tecniche di compostaggio 30 ORE ☐ Tecniche di raccolta e conservazione 30 ORE
<u>Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi</u> 120 ORE	☐ Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto 30 ORE ☐ Tecniche di preparazione delle piante e del terreno 30 ORE ☐ Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi 30 ORE ☐ Tecniche di conservazione e distribuzione 30 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE

	☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE
--	--

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</u> 60 ORE	☐ Attrezzature di servizio 10 ORE ☐ Normative di sicurezza, igiene e HACCP 16 ORE ☐ Tecniche di pianificazione 4 ORE ☐ Tecniche di comunicazione organizzativa 15 ORE ☐ Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature 15 ORE
<u>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</u> 300 ORE	☐ Elementi di gastronomia e merceologia alimentare 20 ORE ☐ Tecniche di impasto, lievitazione e cottura 230 ORE ☐ Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche 20 ORE ☐ Standard di qualità dei prodotti da forno 8 ORE ☐ Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro 8 ORE ☐ Tecnologie e metodi di stoccaggio 15 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

PIZZAILO (ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</u> 50 ORE	☐ Principi di qualità degli alimenti e materie prime 5 RE ☐ Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione 5 ORE ☐ Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; 5 ORE ☐ Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini 5 ORE ☐ Intolleranze alimentari e allergeni 5 ORE ☐ Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve; 5 ORE ☐ Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; 5 ORE ☐ Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; 5 ORE ☐ Documenti e procedure di autocontrollo alimentare 10 ORE
<u>Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</u> 20 ORE	☐ Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti 4 ORE ☐ Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) 4 ORE ☐ Strumentazioni di misurazione delle temperatura 4 ORE ☐ Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) 4 ORE ☐ Normative di igiene e sicurezza alimentare 4 ORE
<u>Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro</u> 20 ORE	☐ Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro 5 ore ☐ Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione 5 ore ☐ Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro 5 ore

	☐ Metodi di pulizia e sanificazione 5 ore
<u>Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</u> <u>10 ORE</u>	☐ Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini 5 ORE ☐ Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti 5 ORE
<u>Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</u> <u>30 ORE</u>	☐ 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 ORE ☐ Standard di qualità dei prodotti alimentari; 5 ORE ☐ Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; 15 ORE ☐ Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini 5 ORE
<u>Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</u> <u>30 ORE</u>	☐ 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 ORE ☐ Standard di qualità dei prodotti alimentari; 5 ORE ☐ Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; 15 ORE ☐ Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini 5 ORE
<u>Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</u> <u>200 ORE</u>	☐ Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni 15 ORE ☐ Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce 15 ORE ☐ Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini 130 ORE ☐ Tecniche e metodi di impiattamento 20 ORE ☐ Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) 10 ORE ☐ Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free 10 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

TECNICO AUDIO LUCI PER LO SPETTACOLO

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Organizzare una produzione audio dal vivo</u> <u>90 ORE</u>	☐ Tecniche di produzione dal vivo 20 ORE ☐ Fondamenti di elettronica, acustica ed elettroacustica 20 ORE ☐ Sistemi di produzione audio analogici e digitali 20 ORE ☐ Tipologie di service live 10 ORE ☐ Tecniche di elaborazione informatica del segnale audio 20 ORE
<u>Predisporre sistemi di luci e proiezioni video</u> <u>90 ORE</u>	☐ Fisica della luce 20 ORE ☐ Tipologie e caratteristiche di luci e dispositivi di proiezione 35 ORE ☐ Criteri di illuminotecnica per lo spettacolo 35 ORE
<u>Organizzare il mixaggio e l'equalizzazione dei suoni</u> <u>90 ORE</u>	☐ Strumentazione analogica e digitale 15 ORE ☐ Tecniche microfoniche e impianti di diffusione 35

	ORE ☐ Connessioni, cavi e connettori 5 ORE ☐ Controllo dinamico e timbrico ed effettistica nel live 35 ORE
<u>Organizzare un allestimento per lo spettacolo</u> <u>90 ORE</u>	☐ Light design e simulazione virtuale 20 ORE ☐ Programmazione delle scene 20 ORE ☐ Cablaggi di effettivi visivi in sicurezza 20 ORE ☐ Gestione delle scene con memorie e tempi scenici 30 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

TRUCCATORE ARTISTICO (MAKEUP ARTIST)

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Organizzare l'attività e la prestazione professionale</u> <u>30 ORE</u>	☐ Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. 3 ORE ☐ Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. 3 ORE ☐ Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. 3 ORE ☐ Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. 5 ORE ☐ CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. 2 ORE ☐ Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione. 2 ORE ☐ Aspetti etici e deontologici. 2 ORE ☐ Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio). 2 ORE ☐ Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa. 2 ORE ☐ Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte. 3 ORE ☐ Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) 3 ORE
<u>Sviluppare l'offerta di servizi</u> <u>30 ORE</u>	☐ Canoni estetici correnti. 6 ORE ☐ Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi. 6 ORE ☐ Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico. 6 ORE ☐ Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.). 6 ORE ☐ Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc.). 6 ORE
<u>Gestire la relazione con il sistema cliente</u> <u>30 ORE</u>	☐ Elementi di comunicazione. 10 ORE ☐ Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita. 10 ORE ☐ Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo.

	10 ORE
<u>Sviluppare il progetto di trucco artistico</u> <u>120 ORE</u>	☐ Storia del costume 10 ORE ☐ Trucco nelle diverse epoche 10 ORE ☐ Elementi di disegno a mano libera 20 ORE ☐ Prodotti e strumenti professionali per il make up 10 ORE ☐ Teoria dei colori –luci e ombre 20 ORE ☐ Piani del volto 20 ORE ☐ Teoria del trucco fotografico 10 ORE ☐ Teoria del trucco moda e passerella 10 ORE ☐ Teoria del trucco di scena 10 ORE
<u>Realizzare interventi di trucco artistico</u> <u>310 ORE</u>	☐ Elementi di chimica e cosmetologia 15 ORE ☐ Elementi di dermatologia 15 ORE ☐ Studio del viso 20 ORE ☐ Trucco correttivo 30 ORE ☐ Base del trucco 30 ORE ☐ Trucco della bocca 30 ORE ☐ Trucco degli occhi 30 ORE ☐ Principi del chiaro scuro, ombre e luci 20 ORE ☐ Tecniche del trucco fotografico 30 ORE ☐ Tecniche del trucco moda e passerella 30 ORE ☐ Tecniche del trucco di scena 20 ORE ☐ Effetti speciali 20 ORE ☐ Trucco invisibile, trucco giorno e sera 20 ORE
<u>Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro</u> <u>10 ORE</u>	☐ Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica. 1 ORE ☐ Strumenti per la sterilizzazione di oggetti. 1 ORE ☐ Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. 1 ORE ☐ Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni. 1 ORE ☐ Principi di igiene e cura della persona 1 ORE ☐ Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze. 1 ORE ☐ CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. 2 ORE ☐ Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive. 2 ORE
<u>Valutare l'erogazione del servizio.</u> <u>10 ORE</u>	☐ Aspetti di gestione della qualità di un processo. 2 ORE ☐ Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. 2 ORE ☐ Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio. 2 ORE ☐ Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa 4 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE DELLE CONFEZIONI - SARTO CONFEZIONISTA

Iniziativa cofinanziata dal PR SICILIA FSE + 2021-2027

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Interpretare il figurino</u> 60 ore	☐ L'immagine moda 40 ore ☐ Merceologia tessile 20 ore
<u>Progettare il cartamodello</u> 60 ore	☐ Laboratorio di modello 40 ore ☐ Correzioni e sdifettamenti 20 ore
<u>Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto</u> 60 ore	☐ Laboratorio piazzamenti 30 ore ☐ Tecnologie di sala taglio 30 ore
<u>Gestire la confezione del capo</u> 60 ore	☐ Elementi di sicurezza 5 ore ☐ Laboratorio di confezione 55 ore
<u>Riconoscere la classificazione delle non conformità</u> 60 ore	☐ Classificazione dei difetti 5 ore ☐ Tecniche di pinzatura e rammendo 25 ore ☐ Le procedure per il controllo qualità 5 ore ☐ Perfezionamento al rammendo industriale 25 ore
<u>Eseguire ricami a mano e/o a macchina</u> 60 ore	☐ Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo 40 ore ☐ Composizione e scelta del disegno per il ricamo 20 ore
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	☐ Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE ☐ Alfabetizzazione informatica 12 ORE ☐ Lingua straniera 30 ORE

A TAL FINE DICHIARA:

Consapevole delle responsabilità civili e penali quale ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47 del DPR 445/2000, cui va incontro in caso di false dichiarazioni:

☐ Di essere appartenente all'ALBO DEGLI OPERATORI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE "AI SENSI DELL'ART.15 DELLA LEGGE REGIONALE N.23 DEL 2019 E DELL' ALL'ART. 5 DELLA LEGGE REGIONALE 10/2018

☐ Di essere già inserito nel REGISTRO ELENCO FORMATORI 2° LIVELLO RILEVABILI DAL SARF DELLA REGIONE SICILIANA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 23/2019 E SS.MM.II.

di aver preso visione del Bando per il reclutamento e di accettarne quanto ivi contenuto;

- ☐ di aver preso visione integrale, in riferimento al 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 (Allegato A.1) 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 dal Bando
- ☐ di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri della Unione Europea;
- ☐ di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- ☐ di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico;
- ☐ di essere nel seguente stato occupazionale
- ☐ di essere in possesso del seguente titolo di studio.....
- ☐ che l'indirizzo al quale recapitare eventuali comunicazioni è quello della residenza e quello dell'e-mail;
- ☐ di comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione di quanto dichiarato nella presente domanda;
- ☐ 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 possedere i requisiti di cui sopracitato avviso.

□ di allegare alla presente:

Curriculum Vitae in formato Europeo, datato e firmato con esplicita dichiarazione di consenso al trattamento dei dati personali ai sensi della D.Lgs. 30.6.2003 n.196, e del GDPR 679/16– “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”.

- Copia del titolo di studio;
- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale
- Allegato B – Dichiarazione dei titoli posseduti

Luogo e Data _____

Firma Leggibile

(autenticata ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28/12/2000)

Il sottoscritto, presa visione integrale dell'Informativa sul trattamento dei dati personali (Allegato A.1) autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/e degli art. 13 e 14 del Regolamento UE n. 2016/679 GDPR 2016/679

Luogo e data _____

Firma Leggibile
