



CENTRO STUDI AURORA ETS

ASSOCIAZIONE

Servizi integrati per la Formazione e la Ricerca

Sede legale

Via San Marco, 105 - 90017 Santa Flavia (PA)
Tel. +39 091901956 - Fax +39 091909370
csaurora@csaurora.it - centrostudiaurora@pec.it
www.csaurora.it

Sede Direzionale

Segreteria C.F.P.
Via San Marco, 105
90017 Santa Flavia (PA)
Tel. +39 091932255
Fax +39 091909370
segreteria@csaurora.it
csauroraformazione@pec.it

Agenzia per il Lavoro A.P.L.

Via San Marco, 105
90017 Santa Flavia (PA)
Tel. +39 091932255
Fax +39 091909370
csaurora@csaurora.it

Direzione Amministrativa

Via Monaco I, 1A
90011 Bagheria (PA)
Tel / Fax +39 091986617
gestione@csaurora.it

Sede di Erogazione

Via Cap. L. Giorgi, 3 int
90011 Bagheria (PA)
Tel. +39 091981900
Fax +39 091909370
sededidattica@csaurora.it

Sede di Erogazione

Via Palagonia, 98
90011 Bagheria (PA)
Tel. +39 0916155431
Fax +39 091909370
formazione@csaurora.it

Sede di Erogazione

e Segreteria territoriale C.F.P.
Agenzia per il Lavoro A.P.L.
Via Caduti sul lavoro, 41
98051 Barcellona P.G. (ME)
Tel / Fax +39 0909791700
sedebarcellona@csaurora.it

Sede di Erogazione

Agenzie per il Lavoro A.P.L.
Via Cap. L. Giorgi, 3 int 3
90011 Bagheria (PA)
Tel. +39 091982447
Fax +39 091909370
sededidattica2@csaurora.it

Codici meccanografici:

Via C. L. Giorgi, 3
Bagheria (Pa)
PACF16900L
pacf16900L istruzione@csaurora.it

Via Palagonia, 98

Bagheria (Pa)
PACF251006
pacf251006 istruzione@csaurora.it

Via Caduti sul lavoro, 41

Barcellona P.G. (Me)
MECF03600B
mecf03600b istruzione@csaurora.it



SPETT.LE
CENTRO PER L'IMPIEGO DI BAGHERIA (PA)
DI PALERMO

Prot. 148/SF/2026

Bagheria (PA) li 26/03/2026

OGGETTO: DDG N. 1126 del 19.03.2026

Avviso POC n. 1/2026 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" - Annualità 2026

BANDO ALLIEVI

In riferimento a quanto citato in oggetto, con la presente, si trasmette quanto segue:

- n.2 COPIE da affiggere presso il Vostro Ufficio
- n.1 COPIA da restituire all'Ente

Copia della presente richiesta e del bando, va restituita all'Ente con relativo timbro, protocollo e firma per avvenuta consegna.

Associazione Centro Studi Aurora ETS
Il Presidente
Domenico Gagliano



26.3.26





26.3.26

ASSOCIAZIONE CENTRO STUDI AURORA ETS

Codice Accreditamento CIR ACD166

Sede: Via San Marco n° 105, Santa Flavia (PA)

Riferimenti: tel. 0916155431; email:csaurora@csaurora.it; pec:csauroraformazione@pec.it

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale

Dipartimento della formazione professionale

Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Azione 5.1.1 Piano Regionale dei Servizi Formativi Delibera CIPESS n. 34/2025 del 23/07/2025

Avviso POC n. 1/2026

Programma Operativo Complementare POC 2014/2020

Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

(Anno 2026)

D.D.G. N. 1126 del 19.03.2026

Progetto: ANTARES

Codice Istanza 266

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

SEDE BAGHERIA (PA)

Id corso	Titolo del corso	Titolo conseguito	titolo di studio richiesto	Durata corso	Di cui stage	n.° destinatari ammissibili (allievi)
CS2362 ED7385	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	554	150	Minimo 8 Massimo 15
CS2433 ED7643	Addetto panificatore pasticciere	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2451 ED7738	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	Qualifica	Scuola secondaria di II° grado/Diploma professionale	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2459 ED7806	Operatore informatico di risorse web	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	554	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2462 ED7819	Operatore delle confezioni - sarto confezionista	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2667 ED8560	Addetto impianti elettrici civili	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	554	150	Minimo 8 Massimo 15
CS2674 ED8662	Addetto installazione impianti idrosanitari	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2707 ED8689	Installatore manutentore di impianti ad energia solare	SPECIALIZZAZIONE	diploma di scuola secondaria di primo grado, qualificati e diplomati	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2723 ED8939	Acconciatore	ABILITAZIONE PROFESSIONALE	Qualifica di Operatore del benessere -	654	180	Minimo 8 Massimo 15



26.3.26

			Accoppiatura o equipollente			
CS2764 ED8966	Assistente alla struttura educativa	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	304	60	Minimo 8 Massimo 15
CS2784 ED9085	Addetto amministrativo segretariale	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2784 ED9088	Addetto amministrativo segretariale	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2801 ED9260	Addetto contabilità	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	654	180	Minimo 8 Massimo 15
CS2829 ED9311	Addetto magazzino e logistica	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	554	150	Minimo 8 Massimo 15
CS2873 ED9502	Collaboratore di cucina	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	554	150	Minimo 8 Massimo 15
CS2873 ED9524	Collaboratore di cucina	Qualifica	Scuola secondaria di 1° grado (Assolvimento obbligo scolastico)	554	150	Minimo 15 Massimo 20

FINALITÀ DELL'INTERVENTO – Gli interventi formativi previsti nel progetto ANTARES si pongono come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze. Tali corsi sono stati individuati in base all'analisi dei fabbisogni formativi dell'economia regionale e sono rispondenti agli standard di riferimento di cui al Repertorio delle qualifiche professionali.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

I percorsi formativi oggetto del presente avviso sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;

-i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;

-avere il titolo di studio minimo richiesto per ciascun corso, come riportato nella tabella di cui sopra.

Per i cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità, che dovrà essere prodotto in allegato alla domanda di partecipazione.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e dovranno essere dichiarati nella domanda di iscrizione al corso, redatta secondo il modello domanda di iscrizione agli interventi FSE, sottoscritta dall'interessato, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

Si precisa che un allievo non potrà essere iscritto contemporaneamente a più di un corso, promosso ai sensi del citato avviso 7/2023.

PROFILI PROFESSIONALI E ARTICOLAZIONE DIDATTICA

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare alla gestione dei flussi informativi 300 ore	<input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione 25 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di archiviazione 25 ore <input type="checkbox"/> Corrispondenza commerciale 25 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di segreteria 150 ore <input type="checkbox"/> Funzionalità del software applicativo d'ufficio 75 ore
Collaborare alla gestione amministrativa 120 ore	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale 45 ore <input type="checkbox"/> Strumenti di incasso e pagamento 30 ore <input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione aziendale 45 ore
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore



	<input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ore <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ore
--	--

COLLABORATORE DI CUCINA

Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni 70 ore	<input type="checkbox"/> Attrezzature di servizio 10 ore <input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 10 ore <input type="checkbox"/> Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti 15 ore <input type="checkbox"/> Principali terminologie tecniche di settore 10 ore <input type="checkbox"/> Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo 10 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa 10 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione 5 ore
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 280 ore	<input type="checkbox"/> Elementi di gastronomia 15 ore <input type="checkbox"/> Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi 15 ore <input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti alimentari 12 ore <input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina 230 ore <input type="checkbox"/> Utensili per la preparazione dei cibi 8 ore
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Utilizzare l'ambiente operativo 170 ore	<input type="checkbox"/> Architettura e componenti hardware e software del sistema 25 ore <input type="checkbox"/> Introduzione alle reti 25 ore <input type="checkbox"/> Funzionalità dell'ambiente operativo 35 ore <input type="checkbox"/> Software per il trattamento dati 30 ORE <input type="checkbox"/> Trattamento testi per il web 35 ORE <input type="checkbox"/> Elementi di comunicazione mediale 20 ORE
Utilizzare le risorse del Web 180 ore	<input type="checkbox"/> Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete 35 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud 20 ore <input type="checkbox"/> Web application 80 ORE <input type="checkbox"/> Tutela e sicurezza dei dati in rete 20 ORE <input type="checkbox"/> Social network 25 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE



INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE

L'installatore manutentore di impianti ad energia solare conosce il funzionamento dei sistemi solari, termici e fotovoltaici. È in grado di eseguire il dimensionamento di impianti nei limiti della normativa vigente. Ha le competenze per installare, verificare ed eseguire la manutenzione degli impianti rispettando i vincoli normativi e di committenza. Si interfaccia con il cliente, con il progettista dell'impianto e con i fornitori dei componenti al fine di curare sin dall'inizio gli aspetti pratici di miglior integrazione dell'impianto nell'architettura pre-esistente e di miglior efficienza dell'impianto nonché di scelta dei materiali e dei componenti ispirata al rispetto della normativa e ad alti livelli di qualità e di sicurezza. Può svolgere altresì supporto consulenziale al cliente in riferimento alla compilazione e presentazione della documentazione per le agevolazioni. Svolge la sua attività per conto di imprese del settore. Nello sviluppo della sua professionalità potrà acquisire competenze specifiche che gli permetteranno di operare come imprenditore nel rispetto dei requisiti di legge vigenti.

26.3.2

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa</u> 120 ore	<input type="checkbox"/> Normativa e legislazione tecnica di riferimento 10 ORE <input type="checkbox"/> Agevolazioni per il risparmio energetico 10 ORE <input type="checkbox"/> Tecnologia degli impianti ad energia solare 30 ORE <input type="checkbox"/> Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto 40 ORE <input type="checkbox"/> Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti 30 ORE
<u>Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto</u> 280 ore	<input type="checkbox"/> Installazione dei sistemi ad energia solare 240 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di manutenzione 30 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di verifica e collaudo 10 ORE
<u>Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente</u> 20 ore	<input type="checkbox"/> Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica 10 ORE <input type="checkbox"/> Libretto d'uso e manutenzione 10 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA

L'Addetto magazzino e logistica è una figura in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini. È in grado di provvedere all'imballaggio, alla spedizione, alla consegna delle merci e registrare i relativi dati informativi. Opera e controlla il proprio lavoro con un discreto livello di autonomia in conformità con i processi codificati. L'Addetto magazzino e logistica può inserirsi all'interno di un'organizzazione commerciale o industriale di qualsiasi settore economico o dimensione

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Collaborare alla gestione del magazzino</u> 200 ore	<input type="checkbox"/> Elementi di merceologia 40 ORE <input type="checkbox"/> Elementi di approvvigionamento e logistica 40 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di gestione del magazzino 100 ORE <input type="checkbox"/> Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino 20 ORE
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio</u> 100 ore	<input type="checkbox"/> Procedure di ricevimento 70 ORE <input type="checkbox"/> Elementi di stoccaggio delle merci 30 ORE
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita</u> 50 ore	<input type="checkbox"/> Procedure di spedizione 50 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO CONTABILITA'

L'Addetto contabilità si può inserire, con ruolo esecutivo, all'interno dei processi amministrativo/contabili di una organizzazione di lavoro predefinita di qualsiasi settore. Questa figura sarà in grado di elaborare la documentazione relativa al processo amministrativo, utilizzando



procedure e strumenti informatici. In prospettiva, da un ruolo prettamente esecutivo si può ipotizzare l'accesso, attraverso l'esperienza di lavoro o successive specializzazioni, a procedure più complesse o a ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia e di gestione delle variazioni.

26.3.26

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili 270 ore	<input type="checkbox"/> Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento 50 ORE <input type="checkbox"/> Scritture contabili elementari 120 <input type="checkbox"/> Applicativo gestionale di riferimento 100 ORE
Collaborare alla gestione amministrativa 150 ore	<input type="checkbox"/> Elementi di tecnica commerciale 50 ORE <input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione aziendale 50 ORE <input type="checkbox"/> Strumenti di incasso e pagamento 50 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico 40 ore	<input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore 4 ORE <input type="checkbox"/> Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici 8 ORE <input type="checkbox"/> Principali terminologie tecniche di settore 4 ORE <input type="checkbox"/> Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti 4 ORE <input type="checkbox"/> Simbologia impianti elettrici 4 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa 4 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione 4 ORE <input type="checkbox"/> Tipologie di impianti elettrici 8 ORE
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali 100 ore	<input type="checkbox"/> Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni 10 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni 45 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio 45 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 210 ore	<input type="checkbox"/> Caratteristiche dei conduttori elettrici 15 ORE <input type="checkbox"/> Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali 15 ORE <input type="checkbox"/> Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) 10 ORE <input type="checkbox"/> Modalità di cablaggio 50 ORE <input type="checkbox"/> Schemi elettrici 10 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto 55 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico 50 ORE <input type="checkbox"/> Tipologie di isolamento 5 ORE
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE



ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione e pasticceria.

26.3.26

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute</u> 50	<input type="checkbox"/> Attrezzature di servizio 5 ORE <input type="checkbox"/> Normative di sicurezza, igiene e HACCP 16 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di pianificazione 4 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di comunicazione organizzativa 15 ORE <input type="checkbox"/> Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature 10 ORE
<u>Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie</u> 370 ore	<input type="checkbox"/> Elementi di gastronomia e merceologia alimentare 20 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di impasto, lievitazione e cottura 300 ORE <input type="checkbox"/> Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche 20 ORE <input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti da forno 8 ORE <input type="checkbox"/> Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro 8 ORE <input type="checkbox"/> Tecnologie e metodi di stoccaggio 14 ORE
<u>Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:</u>	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

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

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Eseguisce la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari.

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali</u> 40 ore	<input type="checkbox"/> Principi di qualità degli alimenti e materie prime 5 RE <input type="checkbox"/> Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione 5 ORE <input type="checkbox"/> Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; 5 ORE <input type="checkbox"/> Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini 5 ORE <input type="checkbox"/> Intolleranze alimentari e allergeni 5 ORE <input type="checkbox"/> Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve; 5 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; 2 ORE <input type="checkbox"/> Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; 3 ORE Documenti e procedure di autocontrollo alimentare 5 ORE
<u>Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</u> 15 ore	<input type="checkbox"/> Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti 2 ORE <input type="checkbox"/> Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) 2 ORE <input type="checkbox"/> Strumentazioni di misurazione delle temperatura 4 ORE <input type="checkbox"/> Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) 4 ORE <input type="checkbox"/> Normative di igiene e sicurezza alimentare 3 ORE



<p><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> 15 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro 3 ore <input type="checkbox"/> Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione 2 ore <input type="checkbox"/> Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro 5 ore Metodi di pulizia e sanificazione 5 ore
<p><u>Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo</u> 10 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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
<p><u>Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali</u> 60 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti alimentari; 5 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; 45 ORE ● Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini 5 ORE
<p><u>Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</u> 50 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Standard di qualità dei prodotti alimentari; 5 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; 35 ORE ● Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini 5 ORE
<p><u>Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini</u> 230 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni 15 ORE <input type="checkbox"/> Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce 15 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini 130 ORE <input type="checkbox"/> Tecniche e metodi di impiattamento 50 ORE <input type="checkbox"/> 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
<p>Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE ● Lingua straniera 30 ORE

OPERATORE DELLE CONFEZIONI - SARTO CONFEZIONISTA

L'Operatore delle confezioni – sarto confezionista interviene nel processo di impostazione, realizzazione, rifinitura e riparazione del capo di abbigliamento con autonomia e responsabilità inerenti a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla creazione del cartamodello, al taglio del tessuto ed al confezionamento del capo, con competenze riguardanti l'interpretazione del figurino, la progettazione del cartamodello e la gestione dell'intervento di riparazione.

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<p><u>Interpretare il figurino</u> 30 ore</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> L'immagine moda 20 ore



26.3.26

	<input type="checkbox"/> Merceologia tessile 10 ore
<u>Progettare il cartamodello 90 ore</u>	<input type="checkbox"/> Laboratorio di modello 60 ore <input type="checkbox"/> Correzioni e sdifettamenti 30 ore
<u>Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto 90 ore</u>	<input type="checkbox"/> Laboratorio piazzamenti 45 ore <input type="checkbox"/> Tecnologie di sala taglio 45 ore
<u>Gestire la confezione del capo 120 ore</u>	<input type="checkbox"/> Elementi di sicurezza 5 ore <input type="checkbox"/> Laboratorio di confezione 115 ore
<u>Riconoscere la classificazione delle non conformità 30 ore</u>	<input type="checkbox"/> Classificazione dei difetti 5 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di pinzatura e rammendo 15 ore <input type="checkbox"/> Le procedure per il controllo qualità 5 ore <input type="checkbox"/> Perfezionamento al rammendo industriale 5 ore
<u>Eseguire ricami a mano e/o a macchina 60 ore</u>	<input type="checkbox"/> 40 ore Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo <input type="checkbox"/> 20 ore Composizione e scelta del disegno per il ricamo
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie:	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ORE <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ORE <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ORE

ACCONCIATORE

L'Acconciatore, ai sensi della Legge nazionale n. 174 del 17 agosto 2005, è la figura in grado di esercitare attività comprendenti tutti i trattamenti e i servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli, ivi compresi i trattamenti tricologici complementari che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, nonché il taglio e il trattamento estetico della barba e ogni altro servizio inerente o complementare. È la figura professionalmente in grado di proporre e realizzare per la clientela prestazioni conformi e funzionali alle caratteristiche e all'aspetto della persona secondo i canoni delle mode e dei costumi riconosciuti nelle diverse culture. Sa orientarsi nella legislazione vigente, applicare le normative e riconoscere i referenti per la gestione dell'impresa artigiana.

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio 40 ore</u>	<input type="checkbox"/> 10 ore Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale <input type="checkbox"/> Tecniche di counselling 10 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di intervista 10 ore <input type="checkbox"/> 10 ore Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica
<u>Gestire i trattamenti e i servizi 320 ore</u>	<input type="checkbox"/> Analisi e trattamenti tricologici 30 ore <input type="checkbox"/> 90 ore Tecniche avanzate di asciugatura e acconciatura <input type="checkbox"/> Tecniche avanzate di taglio 90 ore <input type="checkbox"/> Tecniche avanzate - Servizi tecnici 40 ore <input type="checkbox"/> Strumenti tecnici innovativi 50 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti e dei servizi 20 ore
<u>Gestire attività funzionali al servizio 60 ore</u>	<input type="checkbox"/> 10 ore Normativa di settore in ordine alla formazione, all'igiene, alla sicurezza, alla tutela dell'ambiente e dei lavoratori <input type="checkbox"/> 20 ore Elementi di amministrazione e di gestione aziendale <input type="checkbox"/> Autoimprenditorialità 10 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing e merchandising 20 ore
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie 54 ore	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ore <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ore



ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI

L'addetto alla manutenzione e sistemazione aree verdi sviluppa competenze relative alle tecniche di manutenzione aree verdi, parchi e giardini. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire a livello esecutivo nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'orticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante. Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo.

26.3.2

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>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</u> 25 ore	<input type="checkbox"/> Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi 5 ore <input type="checkbox"/> Tecniche di approntamento 10 ore <input type="checkbox"/> Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi 10 ore
<u>Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi</u> 60 ore	<input type="checkbox"/> Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture 12 ore <input type="checkbox"/> Elementi di idraulica legati al settore 12 ore <input type="checkbox"/> Elementi di meccanica legati al settore 12 ore <input type="checkbox"/> Forme di alloggiamento 12 ore <input type="checkbox"/> Forme di ricoveri 12 ore
<u>Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali</u> 15 ore	<input type="checkbox"/> Elementi di ergonomia 7 ore <input type="checkbox"/> Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino 8 ore
<u>Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole</u> 250 ore	<input type="checkbox"/> Elementi fertilizzanti del suolo 30 ore <input type="checkbox"/> Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni 30 ore <input type="checkbox"/> Esigenze nutrizionali 30 ore <input type="checkbox"/> Fertilizzanti e concimi 30 ore <input type="checkbox"/> Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici 30 ore <input type="checkbox"/> Principali sistemi e forme di produzioni 30 ore <input type="checkbox"/> Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante 30 ore <input type="checkbox"/> Principali tecniche di raccolta dei prodotti 40 ore
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie 54 ore	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ore <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ore

ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDROSANITARI

Il profilo di addetto installazione impianti idrosanitari ha le competenze di base per operare nel settore idraulico civile, in affiancamento ad operatori maggiormente qualificati. L'addetto è in grado di operare in autonomia per quanto riguarda la predisposizione dei componenti e a installare, per quanto riguarda le operazioni di montaggio e collegamento degli impianti sanitari e per quel che riguarda le regolazioni e la messa a punto. Durante la fase di verifica e collaudo dell'impianto, l'addetto fornisce supporto all'idraulico abilitato, che è responsabile di attestarne la conformità alle specifiche di progetto e alle norme tecniche e di sicurezza.

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti</u> 100 ore	<input type="checkbox"/> Componenti idrosanitari 60 ore <input type="checkbox"/> Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico 40 ore
<u>Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti</u> 200 ore	<input type="checkbox"/> Lavorazioni per il collegamento di tubi 200 ore
<u>Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento</u> 120 ore	<input type="checkbox"/> Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico 20 ore <input type="checkbox"/> Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile 40 ore <input type="checkbox"/> Interpretazione dei documenti costruttivi 20 ore <input type="checkbox"/> Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri 40 ore
Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie 54 ore	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ore <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ore



ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA

L'assistente alla struttura educativa svolge funzioni afferenti ai servizi generali della scuola (nido e scuola dell'infanzia). Svolge mansioni di pulizia e di piccole manutenzioni dei locali scolastici, degli spazi esterni e degli arredi e inoltre ha compiti di accoglienza e di sorveglianza nei confronti dei bambini e del pubblico; nonché di custodia/sorveglianza generica dei locali scolastici e di supporto al lavoro degli insegnanti/educatori. Non svolge attività educative e non ha responsabilità di tipo educativo.

26.3.26

COMPETENZE/MODULI	CONOSCENZE ESSENZIALI
<u>Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni</u> 90 ore	<input type="checkbox"/> Elementi di igiene ambientale e alimentare 10 ore <input type="checkbox"/> Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche 10 ore <input type="checkbox"/> Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia 50 ore <input type="checkbox"/> Elementi di primo soccorso 10 ore <input type="checkbox"/> Normative relative alla prevenzione e sicurezza 10 ore
<u>Interagire con l'utenza e le altre figure professionali</u> 100 ore	<input type="checkbox"/> Cenni di psicologia dell'età evolutiva 20 ore <input type="checkbox"/> Tipologia di utenza 10 ore <input type="checkbox"/> Elementi di attività ludiche 30 ore <input type="checkbox"/> Elementi di puericultura e igiene 10 ore <input type="checkbox"/> Principi e tecniche della comunicazione 10 ore <input type="checkbox"/> Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa 10 ore <input type="checkbox"/> Deontologia professionale 10 ore
<u>Moduli Formativi competenze trasversali obbligatorie</u> 54 ore	<input type="checkbox"/> Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore <input type="checkbox"/> Alfabetizzazione informatica 12 ore <input type="checkbox"/> Lingua straniera 30 ore

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, presentata in carta semplice sulla base del modello **Domanda di iscrizione (All.3)**

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

- Informativa Trattamento Dati (All.2)
- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) e Patto di servizio rilasciati dal Centro per l'Impiego;
- copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;

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

La domanda dovrà pervenire alla segreteria didattica dell'Associazione Centro Studi Aurora ETS sita in via Palagonia n.98 Bagheria (PA) 90011 entro il termine improrogabile del giorno **13/04/2026 ore 13.00** secondo una delle seguenti modalità:

-Brevi manu in busta chiusa con l'indicazione all'esterno: **"BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI - AVVISO 1 PC/2026"**

Per la ricezione delle candidature la sede è aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dalle ore 15.00 alle ore 18.00

-A mezzo posta, gli interessati dovranno far pervenire all' indirizzo sopraindicato, domanda di candidatura e relativa documentazione come sopradescritte, in busta chiusa con l'indicazione all'esterno: **"BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI - AVVISO 1 PC/2026"** Non fa fede il timbro postale

- Tramite posta certificata all'indirizzo PEC csauroraformazione@pec.it : gli interessati dovranno far pervenire all'indirizzo pec domanda di candidatura e relativa documentazione come sopradescritte, indicando nell'oggetto **"BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI - AVVISO 1 PC/2026"**

L'autentica della firma per gli allegati può essere effettuata ai sensi del DPR 28dicembre 2000 n. 445, ossia allegando copia di un documento di identità chiaro e leggibile del soggetto firmatario. Non saranno ammesse domande di candidatura trasmesse diversamente da quanto sopra descritto.

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

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite con data certa e protocollate, e saranno prese in considerazione al fine di eventuali subentri, secondo l'ordine cronologico, nel caso in cui non sia stato raggiunto il 30% del monte ore corso previsto e siano esaurite le candidature dei soggetti che hanno partecipato alla selezione.



26.3.26

MODALITA' DI SELEZIONE

Alla scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato regolare istanza di partecipazione, risulti superiore al numero dei posti disponibili, si procederà ad una selezione che si terrà in data 14/04/2026 a partire dalle ore 9.00 secondo una calendarizzazione che verrà pubblicata sul sito web dell'ente in data 13/04/2026 presso la sede didattica dell'Associazione Centro Studi Aurora ETS sita in via Palagonia n.98 Bagheria (PA) 90011

L'accertamento dei requisiti, il controllo delle domande pervenute e lo svolgimento delle prove selettive per l'accertamento della conoscenza da parte dei candidati, saranno effettuati da una apposita Commissione.

La selezione sarà articolata in:

- test a risposta multipla e/o aperta finalizzato a verificare le conoscenze di base
- colloquio motivazionale individuale mediante uno strumento standardizzato in uso dell'ente finalizzato a conoscere e valutare il candidato relativamente alla sua predisposizione attitudinale e motivazione eventuale, sia alla frequenza del corso che per un'eventuale inserimento nel mondo del lavoro afferente il settore di riferimento

Si aggiungono, altresì, le riserve sotto riportate:

- il 60% dei posti previsti riservati alle donne ove presenti in graduatoria.
- il 20% (con arrotondamento per eccesso) dei posti previsti riservati ad allievi disabili ove presenti in graduatoria.

La procedura di selezione indicata, a parità di risultato di idoneità alla frequentazione, prevede la valutazione di condizioni oggettive quali anzianità di disoccupazione/inoccupazione, risultante da certificazione rilasciata dal competente CPI ed, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile ed a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica.

La selezione si conclude con la formulazione di una graduatoria di merito espressa in punti, che sarà pubblicata sul sito web dell'ente www.csauroora.it

Entro 10 gg. da detta pubblicazione sarà possibile presentare motivato ricorso al Servizio Centro Provinciale per l'impiego di competenza

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE - La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Il numero massimo di assenze consentite è pari al 30% del monte ore corso e comunque per non più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso enti pubblici e/o privati che saranno individuati in fase di progettazione esecutiva

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA - Agli allievi in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso, che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a 0,90 euro per ora di frequenza accertata.

CERTIFICAZIONE FINALE - A seguito del superamento dell'esame finale, articolato in prove teoriche e pratiche, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste, sarà rilasciato un certificato di qualifica professionale o un attestato di specializzazione in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con D. A. n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI

Ente: Associazione Centro Studi Aurora ETS

Segreteria didattica: via Palagonia n.98 Bagheria TELEFONO 091.0916155431

EMAIL csauroora@csauroora.it

WEB SITE www.csauroora.it

VIGILANZA E CONTROLLO

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'Istruzione e Formazione Professionale, ai sensi dell'art. 11.2 dell'Avviso 8/2016, nonché della normativa vigente.

Santa Flavia 26/03/2026

Centro Studi Aurora ETS
Associazione
Il Presidente
Domenico Gagliano