



Sede legale via Pasquale Calvi, 2h – 90139 Palermo
Sede Operativa via Rocca di Fiori, 1B – 92019 Sciacca (AG)
Tel. 0925 87009 – E-mail pentaingegneriasciacca@gmail.com
PEC: info@pentaingegneria.it
CIR ABW503 (DDG n. 522 del 07/02/2017)

PR FSE+ SICILIA 2021/2027

AVVISO N. 7/2023

**COSTITUZIONE CATALOGO REGIONALE DELL'OFFERTA
FORMATIVA E CORRELATA REALIZZAZIONE DI PERCORSI
FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO
DELL'OCCUPABILITÀ IN SICILIA**

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI

PENTA Ingegneria Sistemi Tecnologie S.n.c., Ente di formazione accreditato presso la Regione Siciliana, con il presente avviso, intende selezionare i beneficiari dei corsi di formazione professionale, di seguito elencati, che l'Ente di formazione intende proporre e, in caso di approvazione, realizzare, ai sensi di quanto previsto dall'Avviso 7/2023, emanato dalla Regione Siciliana Assessorato della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione, che si pone l'obiettivo di costituire un catalogo regionale dell'offerta formativa e promuovere la realizzazione di percorsi formativi mirati al raggiungimento dell'occupabilità in Sicilia.

Il richiamato avviso 7/2023 intende promuovere l'apprendimento permanente e le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale

I corsi di formazione, rivolti a disoccupati in possesso dei requisiti in seguito riportati e la cui partecipazione è completamente gratuita, si svolgeranno, in caso di concessione del finanziamento da parte della Regione Siciliana, con il contributo del FSE + Sicilia 2021-2027, nella sede operativa dell'Ente a Sciacca e la frequenza sarà obbligatoria.

Le lezioni in aula, suddivise tra lezioni di teoria e di pratica, avranno una durata di 5 o 6 ore giornaliere, lo stage sarà, invece, articolato in giornate da 5 a 8 ore, sulla base dell'esigenze organizzative e produttive delle aziende ospitanti.

La sede del corso è Sciacca (AG) in via Rocca di Fiori n. 1B

Titolo del corso	Titolo di studio richiesto	Titolo conseguito	Ore Corso	Di cui ore stage	N. destinatari (allievi)
Assistente all'autonomia e dalla comunicazione dei disabili (ASACOM)	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	954	270	15
Addetto amministrativo segretariale	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	654	240	15
Addetto Panificatore Pasticcere	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	654	240	15
Assistente Familiare	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	354	120	15
Collaboratore di cucina	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	554	200	15
Operatore Specializzato Pasticceria	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	654	240	15
Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini alla tradizione italiana)	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	654	240	15
Interprete in lingua dei segni italiana (LIS)	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	954	270	15
Operatore Socio Assistenziale (OSA)	Scuola secondaria di I grado	Qualifica	754	280	15
Operatore Specializzato Agenzia Turistica	Qualifica Professionale	Specializzazione	654	240	15
Tecnico di Accoglienza Turistica	Scuola secondaria di II grado	Specializzazione	654	240	15

REQUISITI

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, riportato nella tabella precedente.

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.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione ad uno dei corsi oggetto del presente avviso dovrà essere presentata sul modello domanda di iscrizione agli interventi FSE.

Il candidato dovrà indicare il corso al quale intende partecipare, compilare l'istanza con tutti i dati richiesti, apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare le copie di un documento di riconoscimento in corso di validità e del codice fiscale.

I cittadini non comunitari dovranno allegare anche la copia del permesso di soggiorno.

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

Considerato che i corsi di formazione proposti nell'ambito dell'Avviso 7/2023 saranno finanziati con una procedura a sportello e, quindi, che la relativa progettazione esecutiva dovrà essere effettuata nel più breve tempo possibile, la domanda dovrà essere presentata, a mani o a mezzo posta o corriere, la domanda dovrà essere presentata, a mani o a mezzo posta o corriere, direttamente presso la sede di PENTA Ingegneria Sistemi e Tecnologie S.n.c. sita in Via Rocca di Fiori,1/B 92019 Sciacca (AG), entro il termine improrogabile del giorno **3 Gennaio 2024 ore 13:00**.

Nel caso di trasmissione a mezzo posta o corriere non farà fede il timbro di invio ma quello di ricezione.

Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite e protocollate, e saranno prese in considerazione, in ordine cronologico di arrivo, nel caso in cui la graduatoria di coloro i quali avranno regolarmente partecipato alla selezione dovesse esaurirsi, sia al fine del completamento del numero di allievi da avviare al corso e sia, una volta avviato il corso stesso, al fine di eventuali subentri, nel caso in cui non sia stato ancora raggiunto il 20% del monte ore corso previsto.

MODALITÀ DI SELEZIONE

Alla scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione, qualora il numero dei candidati che hanno presentato regolare istanza di partecipazione, dovesse risultare superiore al numero dei posti disponibili, si procederà ad una selezione.

La sede, la data e l'orario delle selezioni saranno indicati con apposito avviso affisso presso la sede di PENTA Ingegneria Sistemi e Tecnologie S.n.c. sita in Sciacca via Rocca di Fiori n. 1B **il giorno 05/01/2024**, pubblicate all'indirizzo www.pentaingegneria.it e comunicate ai Centri per l'Impiego competente per territorio.

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 per l'accesso a tutti i corsi previsti dal presente avviso sarà effettuata tramite un colloquio individuale, finalizzato a valutare le esperienze pregresse e le motivazioni dei candidati.

La graduatoria degli idonei alla selezione verrà stilata sulla base del punteggio ottenuto nelle prove: in caso di parità di punteggio tra uno o più candidati gli stessi saranno collocati in graduatoria sulla base della più giovane età.

Al termine delle suddette selezioni sarà stilata la graduatoria che sarà pubblicata presso il Servizio Centro Provinciale per l'Impiego di competenza oltre che sul sito dell'Ente www.pentaingegneria.it

Entro 10 gg. da detta pubblicazione sarà possibile presentare motivato ricorso al suddetto Servizio.

Scaduti i termini previsti dal presente avviso, nel caso di mancato raggiungimento del numero dei beneficiari previsti per singoli corsi, visti i ridotti termini stabiliti dall'Avviso 7/2023 per il completamento della procedura di selezione e della progettazione esecutiva, non si procederà con la riapertura dei termini dell'avviso: per completare il numero di partecipanti previsto per ciascun corso, saranno avviati, in ordine cronologico di presentazione, coloro che, in possesso dei requisiti previsti, hanno presentato la domanda di partecipazione oltre il termine di scadenza del bando, fino all'esaurimento dei posti disponibili.

L'avvio di ciascun corso, oggetto del presente avviso, è, comunque, subordinato all'approvazione del corso stesso da parte dell'Assessorato Regionale della Formazione Professionale e della Pubblica Istruzione ed alla emanazione del relativo decreto di concessione del finanziamento necessario per la sua realizzazione.

Prima dell'avvio del corso gli allievi selezionati dovranno produrre la copia del titolo il cui possesso è stato dichiarato nella istanza di partecipazione.

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: al di là del predetto limite non saranno consentite assenze, tranne che nei casi debitamente giustificati, per più di 10 giorni consecutivi. Gli allievi, che supereranno tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso enti pubblici e privati che saranno individuati in sede di progettazione esecutiva.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, sarà riconosciuta un'indennità giornaliera di frequenza pari a € 5,00 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie ed agli esami finali.

CERTIFICAZIONE FINALE

L'esame finale di ciascun corso, con la presenza di una commissione composta da due componenti designati da PENTA e il Presidente designato dall'Assessorato Regione alla Formazione Professionale ed alla Pubblica Istruzione, consisterà nello svolgimento di prove teoriche e pratiche, sulla base di quanto previsto per ciascun corso dal Repertorio delle Qualificazioni della Regione siciliana.

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che avranno frequentato almeno il 70%, sarà rilasciato o un **certificato di qualifica professionale** o un **attestato di specializzazione**, secondo quanto previsto dal corso frequentato, in coerenza con il *Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana* adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE

PENTA Ingegneria Sistemi Tecnologie S.n.c.

Via Rocca di Fiori, 1b – 92019 Sciacca (AG)

Tel. 3774627425 (chiamate e whastapp)

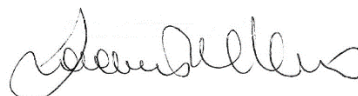
E-mail: pentaingegneriasciacca@gmail.com

Sciacca lì, 20 dicembre 2023

PENTA Ingegneria Sistemi Tecnologie S.n.c.

Il Legale Rappresentante

(ing. Giovanni Borsellino)



Allegato:

- **articolazione didattica dei corsi**

COLLABORATORE DI CUCINA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1 Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni.

2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	35
Sicurezza alimentare e norma HACCP	30
Tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti	30
Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	70
Tecniche di controllo e analisi della qualità dei prodotti alimentari	30
Procedure e tecniche di igiene, sanificazione e riordino degli spazi di lavoro	30
Strumenti e attrezzature professionali	25
Il settore della ristorazione	25
Tecniche di comunicazione e lavoro di gruppo	25
STAGE	200
ORE TOTALE CORSO	554

ASSISTENTE FAMILIARE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari
- 2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Cura e accompagnamento alla persona	60
Comunicazione e relazione	25
Servizi sociali e assistenziali	30
Igiene alimentare	40
Elementi di Gestione Energetico-Ambientale	25
STAGE	120
ORE TOTALE CORSO	354

OPERATORE SPECIALIZZATO PASTICCERIA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute
- 2 - Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso
- 3 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali
- 4 - Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie
- 5 - Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- 6 - Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising

QUALIFICA EQF 4

Titolo di ingresso minimo: qualifica 3° anno o Diploma di Maturità presso un Istituto Alberghiero (indirizzo pasticceria)

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Inquadramento della professione: orientamento al ruolo, aspetti fiscali e legislazioni del lavoro	40
Comunicazione e relazione	10
Attrezzature specifiche	30
Tipologie e caratteristiche di strumenti, attrezzature e macchine del processo di produzione di pasticceria	30
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	30
Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione, conservazione, stoccaggio e di vendita	30
Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio	20
Principi di Alimentazione e salute: principi nutritivi, nozioni di dietetica, conservazione di alimenti	20
Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari	20
Merceologia: produzione e proprietà tecnologiche di latte e latticini, uova e agenti lievitanti, farine e amidi, zuccheri e dolcificanti, cioccolato e frutta	20
Tecniche di lavorazione delle materie e dei semilavorati nella produzione della pasticceria	30
Impasto: frolle, impasti (basi per torte, pan di spagna, plum cake, sfoglie...)	10
Creme e farciture: creme di base (crema pasticcera, crema inglese, crema leggera, crema al burro, bavarese...)	10
Dolci lievitati: biscotteria (frollini, amaretti, biscotti siringati, biscotti al burro) e dolci lievitati (croissant, treccine, brioche, bombe e krapfen, danesi, ciambelle...)	10
La pasticceria classica e moderna: cottura in forno, bagnomaria, frittura e fasi di raffreddamento.	10
Cottura dei prodotti dolciari: decorazione e confezionamento dei prodotti.	
Normative di igiene e sicurezza alimentare sistema HACCP, elementi di microbiologia, igiene personale e degli ambienti.	
STAGE	240

ORE TOTALE CORSO

654

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute
- 2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Tecniche di pianificazione e comunicazione organizzativa	30
Macchinari e attrezzature da lavoro	30
Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	30
Qualità dei prodotti	20
Elementi di dietetica e malattie metaboliche	30
Igiene alimentare e HACCP	20
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura dei prodotti da forno salati	70
Tecniche di impasto, lievitazione e cottura dei prodotti da forno dolci	70
Selezione approntamento e conservazione delle materie prime	20
Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	20
Tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti	20
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO	654

ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi

2 - Collaborare alla gestione amministrativa

QUALIFICA EQF 2

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Strumenti di incasso e pagamento	30
Tecniche di comunicazione: interazione nelle fasi e interpretazione delle richieste	25
Predisposizione dei report	15
Tecniche di segreteria	50
Corrispondenza commerciale	30
Software applicativo d'ufficio	30
Elementi di organizzazione aziendale	30
Elementi di tecniche commerciali	30
Elaborazione di documenti amministrativi	50
Contesto lavorativo e organizzativo: elementi, processi e procedure	40
Tecniche di raccolta, classificazione e archiviazione	30
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO	654

ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA E ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)
- 2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto
- 3 - 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
- 4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento

SPECIALIZZAZIONE EQF 4

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di II grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Elementi di anatomia e fisiologia	25
Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	30
Neuropsichiatria dell'età evolutiva	30
Comunicazione e lavoro di gruppo	40
PECS/ Educazione linguistica come riabilitazione sociale	35
ICF (International Classification Functioning)	15
Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	15
Tecniche e strumenti di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	25
Tecniche di progettazione educativa di sostegno allo sviluppo dell'autonomia	35
Lingua dei Segni (LIS - LIS Tattile), codifica Braille e dei diversi linguaggi	50
Ausili e materiale didattico speciale	20
Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	30
Arti terapie	30
Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili	10
Handicap e scuola	30
Normativa in materia di protezione di dati personali	10
Normativa antinfortunistica e sull'accessibilità degli ambienti	10
Approcci sistemici e relazionali	20
Tecniche di primo soccorso	15
Deontologia ed etica professionale	10
Elementi di psicologia familiare	20
Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20
Valutazione psico-pedagogica dell'intervento di sostegno	25
Metodologie e tecniche della relazione di aiuto	20
Percorsi di inclusione scolastica	35
Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	25
STAGE	270
ORE TOTALE CORSO	954

OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari
- 2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali
- 3 - Gestire dinamiche di relazione aiuto
- 4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia

QUALIFICA EQF 3

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Assistenza di base	40
Elementi di Primo Soccorso	40
Igiene alla persona	40
Nozioni di Anatomia, Fisiologia e Geriatria	30
Economia Domestica e Igiene Ambientale	30
Igiene dell'Alimentazione	40
Metodologie dell'intervento	70
Elementi di psicologia	50
Legislazione Sanitaria	20
Misure di accompagnamento per integrazione sociale e comunicazione	30
Organizzazione Servizi Sociali	30
STAGE	280
ORE TOTALE CORSO	754

PIZZAIOLO (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini alla tradizione italiana)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali
- 2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare
- 3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro
- 4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo
- 5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali
- 6 - Approntare gli ingredienti ad eseguire le preparazioni di processo
- 7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini

QUALIFICA EQF 3

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di I grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Tecnologia e merceologia degli alimenti	30
Tecniche di lavorazione delle materie e dei semilavorati nella produzione di pizze focacce e prodotti affini della tradizione italiana	30
Igiene Alimentare	30
Aspetti salutistici, nutrizionali e sanitari	30
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	20
Elementi di gestione energetico-ambientale	10
Normative di igiene e sicurezza alimentare sistema HACCP, elementi di microbiologia, igiene personale e degli ambienti	20
Attrezzature specifiche	25
Tipologie e caratteristiche di strumenti, attrezzature e macchine del processo di produzione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana	25
Laboratorio di pizzeria e panificazione	40
Preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	40
Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione degli alimenti	25
Cotture di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana. Confezionamento dei prodotti	35
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO	654

INTERPRETE IN LINGUA DEI SEGNI ITALIANA (LIS)

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Diagnosticare l'interazione comunicativa
- 2 - Effettuare la mediazione comunicativa
- 3 - Effettuare l'interpretazione linguistica
- 4 - Effettuare la mediazione relazionale

SPECIALIZZAZIONE EQF 5

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di II grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Principi di storia ed origini della Lingua dei Segni Italiana	40
Regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	40
Regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	40
Definizioni di sordomutismo: nesso tra mutismi e sordità, cause del mutismo, ecc	40
Principali linguaggi non verbali: pittura, musica, disegno, ecc.	50
Principi del linguaggio verbale: la fonetica, la fonologia, gli aspetti non linguistici della comunicazione (ad es. i gesti, le espressioni del volto) ecc.	50
Dattilologia: le lettere dell'alfabeto e la loro articolazione dattilologica, ecc	50
Sintassi, grammatica e lessico della LIS	30
Il profilo professionale dell'interprete e il suo codice deontologico	40
Lingua applicata: Consolidamento della competenza linguistica	40
Lingua applicata: Traduzione	40
Espressione segnica: la parola-segno ed il suo valore all'interno della frase, dizionario elementare dei segni e la loro classificazione, segni-classificatori, ecc.	30
Tecniche e strategie di labio lettura	30
Pratica LIS in aula	50
Le tecnologie per la cecità: Braille, Braille inform, Lambda, BM-E2	30
Le tecnologie per ipovedenti	30
STAGE	270
ORE TOTALE CORSO	954

OPERATORE SPECIALIZZATO AGENZIA TURISTICA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Definire l'offerta di servizi turistici
- 2 - Scegliere gli strumenti per il processo di riferimento

SPECIALIZZAZIONE EQF 4

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di II grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Geografia turistica applicata all'agenzia	30
Elementi di marketing e tecniche di vendita	40
Preventivi di offerta	40
Customer Care e assistenza post vendita	30
Comunicazione e relazione col cliente	40
Documentazione gestione offerta	30
Software applicativi dedicati	40
Tecniche di comunicazione con l'uso del TIC	30
Lingua Francese	40
Legislazione turistica, sicurezza dei trasporti, aspetti e norme doganali e valutarie	20
Contabilità e budgeting di agenzia	20
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO	654

TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

- 1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio
- 2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico
- 3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista
- 4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione

SPECIALIZZAZIONE EQF 5

Titolo di ingresso minimo: scuola secondaria di II grado

MODULI	ORE
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	12
Lingua inglese	30
Marketing territoriale	40
Legislazione, risorse ed opportunità turistiche del territorio	30
Elementi di Storia, Arte, Geografia e Cultura Del Territorio	30
Progettazione e proposte e servizi turistici	40
Promozione turistica	50
Tecniche di Comunicazione e Relazione	40
La gestione delle prenotazioni e disponibilità -utilizzo di applicativi specifici Customer satisfaction: strumenti e tecniche	50
Tecniche di Accoglienza	50
Lingua Francese	30
STAGE	240
ORE TOTALE CORSO	654