Unione europea
Fondo sociale europeo

Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro

garanzia giovani In Liguria

REGIONE LIGURIA

NUOVA GARANZIA GIOVANI IN LIGURIA
MISURA 2-A "FORMAZIONE MIRATA ALL'INSERIMENTO LAVORATIVO"

CATALOGO CORSI

SOMMARIO

S-01 - AREA COMUNE 11

30.1 - **ADDETTO ALLE PULIZIE** - C.F.L.C. Cooperativa Formazione Lavoro e Cooperazione Impresa Sociale - Genova 1 11

10.2 - **OPERATORE AMMINISTRATIVO POLIVALENTE** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 13

10.5 - **ADDETTO BUSTE PAGA E CONTRIBUTI** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 15

10.5 - **ADDETTO BUSTE PAGA E CONTRIBUTI** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - La Spezia 17

13.3 - **AGGIORNAMENTO IN PAGHE E CONTRIBUTI** - C.i.o.f.s. F.p. Liguria - Genova 1 18

13.7 - **CONTABILE** - C.i.o.f.s. F.p. Liguria - Genova 1 20

S-02 - ARTE ORAFA 22

21.6 - **CORSO BASE DI OREFICERIA** - ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA - Genova 1 22

S-03 - ARTIGIANATO ALIMENTARE 24

19.2 - **PASTAIO** - ADDETTO PASTIFICIO - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - Genova 2 - Tigullio 24

13.5 - **PASTICCERE** - C.i.o.f.s. F.p. Liguria - La Spezia 26

20.6 - **PASTICCERE** - Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L. - Genova 1 28

S-04 - BLUE ECONOMY 30

21.1 - **TECNICO DELLE SPEDIZIONI** - ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA - Genova 1 30

21.2 - **ADDETTO AMMINISTRATIVO AGENZIA MARITTIMA** - ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA - Genova 1 32

5.3 - **ELETTRICISTA DI BORDO** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Genova 1 33

17.3 - **ADDETTI AI SERVIZI DI SPIAGGIA** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - Imperia 35

7.1 - **PACCHETTO OFFICE E CLOUD COMPUTING PER IL MIGLIORAMENTO DELLA PRODUTTIVITA' INDIVIDUALE** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - La Spezia 37

7.2 - **INSTALLATORE DI IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO NAVALI E NAUTICI** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - La Spezia 39

7.3 - **STRUMENTI DI PROGETTAZIONE CAD E INNOVAZIONE NEI PROCESSI PRODUTTIVI AZIENDALI** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - La Spezia 41

7.4 - **INSTALLATORE DI IMPIANTI ELETTRICI ED ELETTRONICI DI BORDO NAUTICI E NAVALI** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - La Spezia 43

7.5 - **ALLESTIMENTO E MONTAGGIO MECCANICO NAUTICO** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - La Spezia 45

7.6 - **SVILUPPO APPLICATIVI I4.0 CORRELATI AL MACHINE LEARNING E ALLA TECNOLOGIA BLOCKCHAIN** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - La Spezia 47

7.7 - **SISTEMI ERP - CONTROLLO GESTIONALE E BIG DATA ANALISYS** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - La Spezia 49

20.1 - **ACCOMPAGNATORE DI TURISMO MARINO** - Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L. - Genova 1 51

27.4 - **CAMERIERE AI PIANI** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - La Spezia 53

27.6 - **GUEST RELATIONS** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - La Spezia 54

16.1 - **LAVORARE IN PORTO** - SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA - La Spezia 57

16.2 - **COMPETENZE LINGUISTICHE E INFORMATICHE PER IL SETTORE LOGISTICA E TRASPORTO** - SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA - La Spezia 58

16.3 - **ADDETTO UFFICIO MERCI** - SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA - La Spezia 60

S-05 - CANTIERISTICA NAVALE 62

18.1 - **SALDATORE** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 2 - Tigullio 62

18.1 - **SALDATORE** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 64

S-06 - COMMERCIO AL DETTAGLIO 66

21.4 - **CONTABILITA' E VENDITA NEL COMMERCIO AL DETTAGLIO** - ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA - Genova 1 66

15.8 - **ADDETTO VENDITA A PRODOTTI BEAUTY HEALTH & CARE** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 68

27.5 - **ADDETTO ALLA VENDITA** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - La Spezia 70

2.3 - **ADDETTO VENDITA PRODOTTI FOOD** - ISCOT LIGURIA - Genova 1 72

25.4 - **AMMINISTRAZIONE E CONTABILITA'** - SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L. - Imperia 74

S-07 - COMMERCIO E SERVIZI ALLE AZIENDE 76

21.3 - **CONTABILITA' DIGITALE E GESTIONE PRIVACY** - ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA - Genova 1 76

S-08 - DIGITAL TRANSFORMATION 78

15.5 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE 2.0** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 78

15.5 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE 2.0** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 79

18.7 - **TECNICO DI GESTIONE AZIENDALE** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 2 - Tigullio 81

18.7 - **TECNICO DI GESTIONE AZIENDALE** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 83

24.1 - **SOCIAL MEDIA MARKETING** - ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA - Savona 85

24.4 - **DIGITAL TRANSFORMATION IN AMBITO FISCALE E CONTABILE** - ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA - Savona 87

24.6 - **LA DIGITAL TRANSFORMATION NELL'AMBITO DELLA NORMATIVA DEL LAVORO E DELLA CONTRATTUALISTICA** - ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA - Savona 89

9.5 - **TECNICO CONTABILE CON COMPENTENZE DIGITALI** - PROXIMA S.r.l. - Genova 1 90

S-09 - ECONOMIA E AMMINISTRAZIONE 93

1.3 - **TECNICO CONTABILE SPECIALIZZATO IN PROCESSI DIGITALIZZATI** - Axia Srl - Genova 1 93

S-10 - EDILIZIA 95

28.1 - **PIASTRELLISTI E RIVESTIMENTISTI IN PIETRA E MATERIALI ASSIMILATI** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 95

28.3 - **AGGIORNAMENTO SU PROGETTAZIONE DIGITALE (CAD)** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 97

28.5 - **SPECIALIZZAZIONE PER PARCHETTISTI E POSATORI DI PAVIMENTI SINTETICI E IN LEGNO** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 98

S-11 - GDO 101

4.3 - **TECNICO PER LA GESTIONE E OTTIMIZZAZIONE DI PROGETTI PER LA LOGISTICA 4.0** - XELON SINERGETICA S.R.L. - Genova 1 101

S-12 - GREEN ECONOMY 103

6.5 - **ESPERTO SETTORE ENERGETICO** - ADECCO FORMAZIONE SRL - Savona 103

6.6 - **TECNICO DELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI DEPURAZIONE E POTABILIZZAZIONE DELLE ACQUE** - ADECCO FORMAZIONE SRL - Savona 104

15.2 - **ORTICULTURA DI QUALITA'** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 106

15.3 - **MANUTENTORE DEL VERDE** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 108

18.4 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DEI MATERIALI DI RISULTA COME RIFIUTO** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 2 - Tigullio 109

18.4 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DEI MATERIALI DI RISULTA COME RIFIUTO** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 111

18.8 - **POSATORE DI SISTEMI DI ISOLAMENTO TERMICO E ACUSTICO** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 2 - Tigullio 113

18.8 - **POSATORE DI SISTEMI DI ISOLAMENTO TERMICO E ACUSTICO** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 115

30.4 - **OPERATORE DEL RISPARMIO ENERGETICO, E-MOBILITY ED ECONOMIA CIRCOLARE** - C.F.L.C. Cooperativa Formazione Lavoro e Cooperazione Impresa Sociale - Genova 1 116

5.4 - **GIARDINIERE** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Imperia 118

5.4 - **GIARDINIERE** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Savona 120

5.6 - **ELETTRICISTA SPECIALIZZATO DOMOTICO** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Genova 1 122

5.8 - **OPERATORE MECCATRONICO DELLE AUTORIPARAZIONI** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Genova 1 124

17.4 - **MANUTENTORE DEL VERDE** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - Imperia 126

22.7 - **IMPIANTISTA TERMOIDRAULICO** - ECIPA - Genova 1 128

28.7 - **CORSO DI QUALIFICA PER TECNICI DEL RISPARMIO ENERGETICO E DELLE ENERGIE RINNOVABILI** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 129

12.6 - **SPECIALIZZAZIONE PER MANUTENTORE DEL VERDE** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - Genova 1 131

9.3 - **TECNICO DELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI DEPURAZIONE E POTABILIZZAZIONE DELLE ACQUE** - PROXIMA S.r.l. - Genova 1 133

9.4 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE SPECIALIZZATO IN INFRASTRUTTURE DI RICARICA PER AUTO ELETTRICHE** - PROXIMA S.r.l. - Genova 1 135

8.4 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE DI TECNOLOGIE ENERGETICHE ALIMENTATE DA FONTI RINNOVABILI** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T. - Imperia 137

S-13 - ICT 140

21.5 **- DIGITAL MARKETING & SOCIAL MEDIA** - ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA - Genova 1 140

29.1 - **PROGETTARE E REALIZZARE UN SITO INTERNET CON WORDPRESS** - Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese - Genova 1 141

29.2 - **MONTAGGIO AUDIOVISIVO PROFESSIONALE. APPROFONDIMENTO TEORICO, TECNICO E PRATICO** - Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese - Genova 1 143

29.3 - **COMPUTER GRAFICA E MODELLAZIONE 3D PER LA PRODUZIONE** - Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese - Genova 1 146

29.4 - **TECNICO DELLA COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE** - Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese - Genova 1 148

18.3 - **DISEGNATORE CAD** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 2 - Tigullio 150

18.3 - **DISEGNATORE CAD** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 151

18.3 - **DISEGNATORE CAD** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 153

18.5 - **MANUTENTORE DI SISTEMI INFORMATICI** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 2 - Tigullio 155

18.5 - **MANUTENTORE DI SISTEMI INFORMATICI** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 157

18.6 - **LA COMUNICAZIONE ATTRAVERSO I SOCIAL E IL WEB** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 2 - Tigullio 158

18.6 - **LA COMUNICAZIONE ATTRAVERSO I SOCIAL E IL WEB** - ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G - Genova 1 160

1.4 - **DIVENTA UN PROGRAMMATORE! DAI VIDEOGIOCHI AI SOFTWARE AZIENDALI** - Axia Srl - Genova 1 162

1.1 - **ESPERTO IN CREAZIONE SITI WEB, SOCIAL MEDIA E REALTA' AUMENTATA** - Axia Srl - Genova 1 164

5.2 - **DIGITAL TRANSFORMATION: Addetto Office** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Genova 1 165

5.5 - **TECNICO INFORMATICO SPECIALIZZATO NELLA SICUREZZA RETI** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Genova 1 167

5.7 - **ASSETTO ASSEMBLAGGIO E MANUTENZIONE PC** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Genova 1 169

13.2 - **ICT - OPERATORI DEL DIGITALE E SOCIAL MEDIA MARKETING** - C.i.o.f.s. F.p. Liguria - Genova 1 171

11.3 - **BIM SPECIALIST** - International Life Long Training - Consorzio I.L.T. - Genova 1 173

11.1 - **TECNICO WEB DESIGNER: BASI OPERATIVE** - International Life Long Training - Consorzio I.L.T. - Genova 1 175

11.2 - **SOCIAL MEDIA & WEB MANAGER** - International Life Long Training - Consorzio I.L.T. - Genova 1 177

11.4 - **WEB DESIGNER** - International Life Long Training - Consorzio I.L.T. - Genova 1 178

22.6 - **TECNICO WEB** - ECIPA - Genova 1 180

20.2 - **ADDETTO CALL CENTER - CUSTOMER CARE** - Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L. - Genova 1 182

20.3 - **DISEGNATORE MECCANICO 3D** - Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L. - Genova 1 184

20.8 - **TECNICO PROGRAMMATORE** - Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L. - Genova 1 186

27.1 - **IMAGE PROCESSING OPERATOR: ANALISTA DELLE IMMAGINI** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - Genova 2 - Tigullio 187

27.2 - **WEB DESIGN & E-COMMERCE** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - Genova 2 - Tigullio 189

27.3 - **ADDETTO AL PUNTO VENDITA CON COMPETENZE IN AMBITO DI E-COMMERCE** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - Genova 2 - Tigullio 192

2.5 - **TECNICO SISTEMI AUDIOVISIVI** - ISCOT LIGURIA - Genova 1 194

25.1 - **DISK JOCKEY** - SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L. - Genova 1 196

4.1 - **PROGRAMMATORE E SVILUPPATORE SOFTWARE** - XELON SINERGETICA S.R.L. - Genova 1 197

4.4 - **SCRIVERE PER IL WEB** - XELON SINERGETICA S.R.L. - Genova 1 199

S-14 - IDRAULICA 202

28.2 - **CORSO SULL'INSTALLAZIONE DI TUBAZIONI MULTISTRATO PER SCARICHI** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 202

28.4 - **AGGIORNAMENTO SULL'UTILIZZO DI TUBAZIONI IN RAME PER IL GAS** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 203

28.6 - **SPECIALIZZAZIONE PER INSTALLATORI DI IMPIANTI TERMICI NELLE COSTRUZIONI CIVILI** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 205

28.8 - **CORSO DI QUALIFICA PER RIPARATORI E MANUTENTORI DI APPARECCHI E IMPIANTI TERMOIDRAULICI INDUSTRIALI** - Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona - Savona 207

S-15 - LOGISTICA 209

17.5 - **ADDETTI AI SERVIZI DI LOGISTICA** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - Imperia 209

22.5 - **TECNICO DELLA LOGISTICA** - ECIPA - Genova 1 211

S-16 - MECCANICA/PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE/IMPIANTISTICA 213

6.1 - **OPERATORE MACCHINE A CONTROLLO NUMERICO** - ADECCO FORMAZIONE SRL - Savona 213

6.2 - **MANUTENTORE SISTEMI DI AUTOMAZIONE** - ADECCO FORMAZIONE SRL - Savona 215

6.3 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI ELETTRICI** - ADECCO FORMAZIONE SRL - Savona 216

12.7 - **CORSO SU APPLICAZIONE DELLA SALDATURA A STAGNO SU COMPONENTISTICA ELETTRONICA** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - Genova 1 218

S-17 - MECCATRONICA 220

15.7 - **MECCATRONICO** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 220

20.5 - **OPERATORE MACCHINE A CONTROLLO NUMERICO** - Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L. - Genova 1 222
8.5 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI ELETTRICI** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T. - Imperia 224
8.8 - **SALDATORE** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T. - Imperia 226
S-18 - PICCOLA INDUSTRIA ALIMENTARE 228
17.1 - **ADDETTO AI TRATTAMENTI SPECIALI NELLE PULIZIE INDUSTRIALI** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - Imperia 228
17.2 - **CONTABILITA' APPLICATA ALLA PICCOLA IMPRESA** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - Imperia 229
2.4 - **PANIFICAZIONE E PRODUZIONI DA FORNO** - ISCOT LIGURIA - Genova 1 231
S-19 - PRODUZIONI ALIMENTARI 233
14.1 - **MACELLAIO** - ISFORCOOP - Genova 1 233
14.1 - **MACELLAIO** - ISFORCOOP - Savona 235
14.1 - **MACELLAIO** - ISFORCOOP - La Spezia 237
S-20 - RISORSE UMANE 241
4.2 - **HR DIGITAL TRANSFORMATION** - XELON SINERGETICA S.R.L. - Genova 1 241
S-21 - SERVIZI ALLA PERSONA 243
15.1 - **BABY SITTER** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 243
15.1 - **BABY SITTER** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 244
22.3 - **ONICOTECNICA** - ECIPA - Genova 1 246
22.4 - **MAKE UP ARTIST** - ECIPA - Genova 1 247
4.5 - **ADDETTO ALLE VENDITE SETTORE FASHION E BEAUTY** - XELON SINERGETICA S.R.L. - Genova 1 249
S-22 - SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE 252
1.2 - **ADDETTO ALLE VENDITE CON LINGUA INGLESE E COMUNICAZIONE INTERCULTURALE (RUSSO E CINESE)** - Axia Srl - Genova 1 252
10.3 - **COMMESSO FOOD** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 253
13.1 - **CASSIERI E ASSISTENZA CLIENTI** - C.i.o.f.s. F.p. Liguria - Genova 1 255
13.6 - **ADDETTO ALLE VENDITE** - C.i.o.f.s. F.p. Liguria - Genova 1 257
S-23 - SERVIZI DI PUBLIC UTILITIES 259

6.4 - **OPERATORE IMPIANTI, TRATTAMENTO E SMALTIMENTO RIFIUTI** - ADECCO FORMAZIONE SRL - Savona 259

S-24 - SERVIZI DI RISTORAZIONE 261

19.3 - **BARISTA** - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - Genova 2 - Tigullio 261

15.6 - **BARISTA** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 263

15.6 - **BARISTA** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 265

30.3 - **OPERATORE POLIVALENTE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (BARISTA/ BARMAN)** - C.F.L.C. Cooperativa Formazione Lavoro e Cooperazione Impresa Sociale - Genova 1 266

5.1 - **BARMAN -BARTENDER** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - Imperia 268

10.1 - **PROFESSIONE BARISTA-CAMERIERE** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 270

10.4 - **CAMERIERE DI SALA CON SPECIALIZZAZIONE IN VINI E GASTRONOMIA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 272

10.6 - **BARMAN E CAFFETTERIA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 274

10.6 - **BARMAN E CAFFETTERIA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - La Spezia 275

10.7 - **PROFESSIONE CUOCO** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 277

23.1 - **CAFFETTERIA E TECNICA DI LATTE ART** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 278

23.2 - **BARMAN E BARTENDER** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 280

23.3 - **CUCINA E PASTICCERIA PER CELIACI** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 282

23.4 - **SERVIZIO IN SALA CON COMPETENZE IN OLIO E FORMAGGI** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 284

23.5 - **SERVIZIO SALA E BAR** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 286

23.6 - **CONOSCENZA E SERVIZIO DI VINI, LIQUORI, PASSITI E BOLLICINE** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 288

23.7 - **CUCINA CON PRODOTTI A KM 0** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 290

23.8 - **STREET FOOD LIGURE** - ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità - Savona 292

22.8 - **CUOCO** - ECIPA - Genova 1 295
20.7 - **TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA** - Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L. - Genova 1 296
12.1 - **CORSO DI FORMAZIONE PER BARISTA/BARMAN** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - Genova 1 298
12.2 - **TECNICHE DI BARMAN ACROBATICO** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - Genova 1 300
12.3 - **AGGIORNAMENTO SU ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E RISTORAZIONE** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - Genova 1 301
24.2 - **DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO CON IL CIBO** - ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA - Savona 303
24.5 - **PASTICCERE E CIOCCOLATIERE ARTIGIANALE** - ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA - Savona 305
24.7 - **PIZZAIOLO** - ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA - Savona 307
2.1 - **PIZZAIOLO** - ISCOT LIGURIA - Genova 1 309
14.2 - **PIZZAIOLO QUALIFICATO PER PRODUZIONI PER CELIACI E INTOLLERANTI** - ISFORCOOP - Genova 1 310
14.2 - **PIZZAIOLO QUALIFICATO PER PRODUZIONI PER CELIACI E INTOLLERANTI** - ISFORCOOP - Savona 313
14.2 - **PIZZAIOLO QUALIFICATO PER PRODUZIONI PER CELIACI E INTOLLERANTI** - ISFORCOOP - La Spezia 315
14.4 - **AIUTO CUOCO SPECIALIZZATO NEL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETIN** - ISFORCOOP - Genova 1 317
14.4 - **AIUTO CUOCO SPECIALIZZATO NEL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETIN** - ISFORCOOP - Savona 320
14.4 - **AIUTO CUOCO SPECIALIZZATO NEL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETIN** - ISFORCOOP - La Spezia 322
14.5 - **CUCINA ORIENTALE: SUSHI E SASHIMI** - ISFORCOOP - Genova 1 325
14.5 - **CUCINA ORIENTALE: SUSHI E SASHIMI** - ISFORCOOP - Savona 327
8.1 - **AIUTO CUOCO** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T. - Imperia 329
8.2 - **BARISTA - BARMAN** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T. - Imperia 331
8.6 - **ESPERTO DI PICCOLA PASTICCERIA E DESSERT PER LA RISTORAZIONE** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T. - Imperia 333
8.7 - **PIZZAIOLO** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T. - Imperia 335
S-25 - SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE 337
22.1 - ADDETTO CONTABILE - ECIPA - Genova 1 337
22.2 - **ADDETTO FRONT-OFFICE** - ECIPA - Genova 1 338
12.5 - **CORSO DI QUALIFICAZIONE PER TECNICO DI AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - Genova 2 - Tigullio 340

S-26 - SERVIZI SOCIO-SANITARI 342
21.7 - **AVVIO ALLA PROFESSIONE DI ASSISTENTE FAMILIARE** - ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA - Genova 1 342
17.6 - **ASSISTENTE FAMIGLIARE COADIUTORE IN ATTIVITA' DI ANIMAZIONE** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - Imperia 344
2.2 - **ASSISTENTE FAMILIARE** - ISCOT LIGURIA - Genova 1 346
S-27 - SERVIZI TURISTICI 348
19.1 - **CAMERIERE AI PIANI** - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - Genova 2 - Tigullio 348
19.4 - **ADDETTO AL RICEVIMENTO** - RECEPTIONIST - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - Genova 2 - Tigullio 350
15.4 - **ADDETTO ALL'INFORMAZIONE E ALL'ACCOGLIENZA NEL TURISMO** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 352
15.4 - **ADDETTO ALL'INFORMAZIONE E ALL'ACCOGLIENZA NEL TURISMO** - ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena - Savona 353
24.3 - **RECEPTIONIST (ADDETTO AL RICEVIMENTO)** - ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA - Savona 355
S-28 - TRASPORTI E LOGISTICA 358
10.8 - **IL MAGAZZINIERE: DAGLI SCAFFALI ALLE PIATTAFORME VIRTUALI, UTILIZZO DEL MULETTO IN SICUREZZA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - Genova 1 358
12.4 - **SPECIALIZZAZIONE IN PROCESSI DI SOLLEVAMENTO (GRUISTA PORTUALE)** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - Genova 1 359
S-29 - VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE 362
25.5 - **ADDETTO ALL'INFORMAZIONE TURISTICA** - SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L. - Savona 362

Catalogo Misura 2-A
“Formazione mirata all’inserimento lavorativo”

S-01 - AREA COMUNE

30.1 - **ADDETTO ALLE PULIZIE** - C.F.L.C. COOPERATIVA FORMAZIONE LAVORO E COOPERAZIONE IMPRESA SOCIALE - GENOVA 1

La Figura Professionale è ADDETTO/A ALLE PULIZIE. Il percorso formativo, definito a partire dall’analisi dei fabbisogni, calibra le aspettative e le motivazioni dei giovani con le necessità espresse dalle imprese del settore di riferimento (imprese operanti nel settore delle pulizie). La modalità didattica principale è il "learning by doing", infatti riteniamo che si adatti maggiormente sia alle esigenze di un giovane NEET sia alle aziende di potenziale inserimento lavorativo, le quali richiedono sia un bagaglio di base di conoscenze teoriche, sia capacità di tipo relazionale e di adattamento alle diverse situazioni di lavoro. La didattica si basa quindi su dimostrazioni del docente, accompagnate dalle opportune spiegazioni, seguite dall’esecuzione di momenti di tipo esercitativo da parte degli allievi. In contemporanea sono previste anche attività di tutoring. Alla fine di ogni modulo è prevista una verifica delle competenze finalizzate ai corsi sull'IVC (certificazione competenze della Regione Liguria). La figura effettua in sicurezza la pulizia degli ambienti, sia civili che industriali, applica le regole per movimentare i carichi e assicura la buona gestione della segnaletica nei luoghi di conservazione di prodotti e materiali.

Sbocchi lavorativi previsti: **Per quel che riguarda la situazione di lavoro tipica, la figura opera prevalentemente come lavoratore dipendente presso imprese di pulizie oppure direttamente alle dipendenze di committenti pubblici e privati che necessitano di tali attività.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e competenze. Attestato Formazione generale e specifica D.lgs. 81/08**

Modalità di attuazione: **60 ore in FAD (teoria); 20 ore in presenza (pratica). Non sono previste ore di stage.**

Ente erogatore: **C.F.L.C. Cooperativa Formazione Lavoro e Cooperazione Impresa Sociale**

Sede di svolgimento: **Via Varese 2 - 16122 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **80 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **6.1.5.1.0 - Operai addetti ai servizi di igiene e pulizia**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso si pone come obbiettivi:

- **fornire le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani di età compresa fra 18 e 29 anni**
- **favorire la crescita professionale e lo sviluppo delle potenzialità dei giovani, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento**
- **rispondere ai fabbisogni delle imprese, attraverso un percorso formativo di breve durata, rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale**
- **rispondere ai fabbisogni occupazionali nel settore dei servizi di igiene e pulizia, proponendo un percorso di apprendimento dedicato ad una professionalità richiesta dalle imprese dal settore;**
- **mettere a disposizione dei NEET un processo di apprendimento in grado di potenziare le competenze in essere per consentire di affrontare, adeguatamente preparati, un percorso finalizzato ad un effettivo inserimento lavorativo**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Essere in grado di utilizzare in sicurezza macchine elettriche ed elettromeccaniche per la pulizia degli ambienti

Contenuti:

- **Modulo 1 : Le operazioni di pulizia degli ambienti-30 ore (20 teoria 10 pratica)**
- **Modulo 2: I prodotti chimici per la pulizia degli ambienti-15 ore (10 teoria 5 pratica)**
- **Modulo 3: Le macchine elettriche ed elettromeccaniche per la pulizia degli ambienti-13 ore (8 teoria 5 pratica)**
- **Modulo 4: La sicurezza sul lavoro-12 ore**
- **Modulo 5: Orientamento al lavoro e soft skill-10 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.2 - **OPERATORE AMMINISTRATIVO POLIVALENTE** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

Il progetto finalizzato alla formazione di OPERATORI AMMINISTRATIVI POLIVALENTI prevede un percorso formativo della durata di 400 ore più 120 ore di stage. La figura professionale imparerà a gestire l'emissione e la registrazione delle fatture, la gestione della prima nota e dei controlli contabili, la gestione bancaria, gli adempimenti fiscali, la contabilità analitica e di commessa, il controllo di gestione, l'impostazione del bilancio e della nota integrativa, la dichiarazione dei redditi e gli adempimenti amministrativi principali. Potrà operare sia all'interno degli uffici amministrativi di aziende che nell'ambito di società di servizi contabili/fiscali e studi professionali. Il corso tratta inoltre la gestione delle paghe e contributi e dei rapporti di lavoro, per poter fornire agli allievi maggiori conoscenze e quindi maggiore spendibilità nel mercato del lavoro. In aggiunta alla qualifica amministrativa verrà rilasciato agli idonei CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE in materia di paghe e contributi.

Sbocchi lavorativi previsti: **nell'ambito amministrativo di PMI di qualsiasi settore, società di servizi contabili fiscali in conto terzi, studi professionali.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **esame finale di QUALIFICA; agli idonei CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE (paghe e contributi).**

Modalità di attuazione: **60 ore in FAD Si prevede circa la metà di ore presenza e altrettante ore a distanza, fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative (teoria); 20 ore in presenza (pratica). Non sono previste ore di stage.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.2.2.1.0 - Addetti all'accoglienza e all'informazione nelle imprese e negli enti pubblici**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il percorso ha una durata di 400 ore più 120 ore di stage. L'obiettivo è quello di formare una risorsa flessibile e integrabile in aziende che necessitino di figure amministrative e contabili quindi la maggior parte delle aziende strutturate. I contenuti formativi proposti si articolano in tre grandi aree professionalizzanti, l'area contabile fiscale, l'area amministrativa gestionale e l'area gestione amministrativa del personale. La figura così formata avrà un patrimonio di competenze tale da risultare di interesse di numerose realtà: imprese di produzione, commerciali e di servizi per i propri uffici amministrativi finanziari, società di servizi contabili e fiscali in conto terzi, studi professionali. La forte componente pratico esperienziale utilizzata nel corso consentirà ai partecipanti di acquisire conoscenze e abilità tali da poter essere immediatamente spese nel mercato del lavoro nel quale tali figure sono molto ricercate in quanto necessarie in numerosissime aziende.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **informatica base e applicata 24h**
- **elementi base di diritto commerciale, fiscale, del lavoro 36h**
- **elementi base di organizzazione aziendale 12h**

- **gli adempimenti amministrativi e gestionali di una PMI 24h**
- **i principali documenti amministrativi contabili e documenti relativi al personale 36h**
- **forme giuridiche d'impresa e i regimi fiscali 12h**
- **la contabilità base 80 h**
- **la rilevazione del costo del lavoro 80h**
- **applicativi informatici per la contabilità e le retribuzioni 50h**
- **adempimenti base in tema di sicurezza e salute dei lavoratori privacy 12h**
- **gestione amministrativa nei rapporti con clienti, fornitori e gare di appalto 14h**
- **comunicazione e accompagnamento mercato del lavoro 20h**
- **stage 120h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.5 - **ADDETTO BUSTE PAGA E CONTRIBUTI** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

Il corso si propone di aggiornare e sviluppare conoscenze e competenze relative alla elaborazione della busta paga e dei relativi contributi, permettendo così di rafforzare le proprie capacità e poter così lavorare presso aziende private, società di servizi e studi professionali. La figura professionale sarà in grado di elaborare cedolini paga, dichiarazioni periodali, interagire Inps e Inail, svolgere tutte le pratiche amministrative legate al lavoro. Il corso ha una durata di 120 ore.

Sbocchi lavorativi previsti: **Studi di consulenza del lavoro e aziende strutturate.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza, certificazione competenze operatore paghe**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **120 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.3.2.1 - Addetti alla contabilità**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'allievo a fine percorso sarà in grado di formalizzare la documentazione relativa alle nuove assunzioni di personale, di gestire, tramite software dedicato, i dati relativi alle condizioni contrattuali del lavoratori, di formalizzare la documentazione relativa a licenziamenti e/o dimissioni di personale, di elaborare cedolini paghe relativi al personale ed in generale svolgere tutte le pratiche amministrative previste.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **tipologie di rapporto di lavoro e contrattualistica nazionale 8h**
- **elaborazione del cedolino paga e gli adempimenti obbligatori 32h**
- **gli adempimenti fiscali annui 10h; gli ammortizzatori sociali 12h**
- **la busta paga in ottica giuridica 6h**
- **il software di gestione 28h**
- **la comunicazione efficace nel contesto aziendale 12h**
- **salute e sicurezza nei luoghi di lavoro 10h**
- **simulazione finale 2h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.5 - **ADDETTO BUSTE PAGA E CONTRIBUTI** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - LA SPEZIA

Il corso si propone di aggiornare e sviluppare conoscenze e competenze relative alla elaborazione della busta paga e dei relativi contributi, permettendo così di rafforzare le proprie capacità e poter così lavorare presso aziende private, società di servizi e studi professionali. La figura professionale sarà in grado di elaborare cedolini paga, dichiarazioni periodali, interagire Inps e Inail, svolgere tutte le pratiche amministrative legate al lavoro. Il corso ha una durata di 120 ore.

Sbocchi lavorativi previsti: **Studi di consulenza del lavoro e aziende strutturate.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza, certificazione competenze operatore paghe**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA UGO FOSCOLO 25 - 19100 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **120 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.3.2.1 - Addetti alla contabilità**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'allievo a fine percorso sarà in grado di formalizzare la documentazione relativa alle nuove assunzioni di personale, di gestire, tramite software dedicato, i dati relativi alle condizioni contrattuali del lavoratori, di formalizzare la documentazione relativa a licenziamenti e/o dimissioni di personale, di elaborare cedolini paghe relativi al personale ed in generale svolgere tutte le pratiche amministrative previste.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **tipologie di rapporto di lavoro e contrattualistica nazionale 8h**
- **elaborazione del cedolino paga e gli adempimenti obbligatori 32h**
- **gli adempimenti fiscali annui 10h; gli ammortizzatori sociali 12h**
- **la busta paga in ottica giuridica 6h**
- **il software di gestione 28h**
- **la comunicazione efficace nel contesto aziendale 12h**
- **salute e sicurezza nei luoghi di lavoro 10h**
- **simulazione finale 2h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

13.3 - **AGGIORNAMENTO IN PAGHE E CONTRIBUTI** - C.I.O.F.S. F.P. LIGURIA - GENOVA 1

Aggiornamento in paghe e contributi è rivolto a giovani tra i 18 e i 29 anni, in possesso o di qualifica/titolo professionale nell'ambito o di esperienza significativa analoga, che intendono specializzarsi nell'amministrazione del personale. Intende implementare le competenze di chi ha alla base una formazione di tipo amministrativo-segretariale, nello specifico sugli aspetti fiscali e sulla gestione della contabilità del personale. E' pensato per coloro che intendono operare nell'ambito dell'amministrazione delle risorse e/o intendono aggiornarsi nel settore paghe e contributi, acquisendo competenze nell'utilizzo di software dedicati e programmi base di gestione dati.

Sbocchi lavorativi previsti: **Studi commerciali e di consulenza del lavoro**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di aggiornamento**

Modalità di attuazione: **Se possibile tutto in presenza. Se facilitante o necessario 80 ore presenza/70 ore distanza.**

Ente erogatore: **C.i.o.f.s. F.p. Liguria**

Sede di svolgimento: **CORSO SARDEGNA, 86 - 16142 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.1.1.4.0 - Addetti alla gestione del personale**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso di aggiornamento della durata di 200 ore mira ad implementare le competenze professionali di tipo amministrativo-segretariale e permettere di arrivare ad adempiere le procedure amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione del rapporto di lavoro.

Prerequisiti: **QUALIFICA NEL SETTORE AMM.VO SEGRETARIALE O ESPERIENZA NEL SETTORE**

Competenze:

La formazione mira a dare le competenze per assolvere gli adempimenti fiscali, previdenziali e contabili connessi al rapporto di lavoro.

Contenuti:

- **etica del lavoro (10 ore)**
- **Titolo "Il Rapporto di Lavoro: caratteristiche, gestione amministrativa e costituzione del rapporto di lavoro" (50 ore)**
- **Il contratto di assunzione - Stesura di un contratto di assunzione - Gli obblighi e gli adempimenti - Elementi base e variabili della retribuzione - Competenze di fine rapporto.**
- **Le forme contrattuali e gli Enti previdenziali e assistenziali" (40 ore) - Tipologie contrattuali - Agevolazioni all'assunzione - Adempimenti per l'assunzione del lavoratore - Principali norme civilistiche, fiscali e contrattuali di riferimento - Assolvimento degli obblighi di informazione, richiesta di**

autorizzazioni, comunicazioni agli Enti preposti al controllo. - Procedure di assunzione, trasformazione e di cessazione del rapporto di lavoro.- Le assenze del dipendente, la tutela giuridica - Assicurazioni sociali obbligatorie.

- **"Elementi della retribuzione" (60 ore) - Gli elementi della retribuzione - I contributi previdenziali a carico del lavoratore dipendente e del datore di lavoro - IRPEF - Assegni nucleo familiare - Trattamento durante le assenze: malattia, maternità infortunio - Conguaglio fiscale di fine anno - Addizionale regionale e comunale – TFR**
- **Calcolo e compilazione documenti. (20 ore): cedolini paga, Uniemens e F24…**
- **Sicurezza dei dati (12 ore)**
- **Sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore)**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

13.7 - **CONTABILE** - C.I.O.F.S. F.P. LIGURIA - GENOVA 1

Il contabile rappresenta la più tipica figura professionale dentro i servizi di impresa. E' in grado di registrare, imputare, analizzare, redigere report ed elaborare dati sui fogli di calcolo di specifici software applicativi. I destinatari sono i giovani NEET tra i 18 ed i 29 anni, in possesso di qualifica/titolo professionale nell'ambito amministrativo segretariale o esperienza significativa analoga, che necessitano di inserirsi nel mondo del lavoro e portano con sé interesse e predisposizione per aspetti contabili e amministrativi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Lavoro presso imprese di servizi e di diversi settori produttivi.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame finale. Attestato di qualifica professionale di Contabile.**

Modalità di attuazione: **Previsto in presenza. Se facilitante o necessario 200 ore presenza con stage/150 ore distanza.**

Ente erogatore: **C.i.o.f.s. F.p. Liguria**

Sede di svolgimento: **CORSO SARDEGNA, 86 - 16142 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **350 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il corso di riqualificazione professionale per "Contabile" mira a specializzare una competenza professionale e di base fortemente richiesta nelle imprese, con una proposta oggi più rispondente alle esigenze di innovazione digitale e di utilizzo di software.

Prerequisiti: **QUALIFICA NEL SETTORE AMM.VO SEGRETARIALE O ESPERIENZA NEL SETTORE**

Competenze:

Il corso mira a specializzare, offrendo competenze trasversali ad ogni ambito professionale, persone in grado di: redigere un bilancio di esercizio, gestire adempimenti fiscali e previdenziali, effettuare registrazioni contabili.

Contenuti:

- **Etica professionale (10 ore)**
- **Elementi di amministrazione aziendale (60 ore);**
- **Diritto civile, commerciale, tributario (60 ore);**
- **Principi di contabilità generale (90 ore) -Principi fondamentali di contabilità -Le scritture contabili nel corso dell'esercizio -Le situazioni contabili e i bilanci - Il libro giornale e il l libro degli inventari;**
- **Il Bilancio (40 ore);**
- **Utilizzo dei gestionali contabili (60 ore) Verrà dato ampio spazio all'utilizzo di gestionali oggi necessari per il lavoro e in grado di fornire un servizio integrato;**
- **Sicurezza dei dati (12 ore);**
- **Sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore).**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

S-02 - ARTE ORAFA

21.6 - **CORSO BASE DI OREFICERIA** - ATS "NEETWORK"_AS.FO.R. (CAPOFILA)_ ENDOFAP LIGURIA - GENOVA 1

Il CORSO BASE DI OREFICERIA intende specializzare giovani Under29 nell'ideazione e realizzazione manuale di gioielli di qualità, legati alla tradizione dell'artigianato ligure. Il progetto trasferisce conoscenze e competenze professionali spendibili nel MdL mettendo a disposizione il know-how di professionisti che operano in aziende della rete "Artigiani in Liguria" marchio che identifica botteghe e lavorazioni artigianali liguri di "Classe superiore". Il percorso forma giovani ragazzi/e sulla progettazione del gioiello e sulle principali tecniche di lavorazioni artigianali per la successiva realizzazione del prodotto al fine di realizzare manualmente con successo un gioiello. Il corso ripercorre le tradizioni dell'artigianato ligure e offre conoscenze e competenze specifiche sulle lavorazioni artigianali sperimentando sul campo il processo di ideazione e creazione manuale di un gioiello artigianale di qualità.

Sbocchi lavorativi previsti: **Libera professione, dipendente presso aziende private e pubbliche**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza al corso e frequenza al modulo "salute e sicurezza sul lavoro" (D.Lgs 81/08)**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà in presenza per valorizzare la componente laboratoriale e favorire soft skills**

Ente erogatore: **ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA B. BOSCO 15 - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.3.1.6.1 - Orafi**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Sviluppare conoscenze e competenze tecnico-professionali Far acquisire conoscenze, abilità manuali e competenze di ideazione, progettazione e realizzazione di un gioiello artigianale, utilizzando tecniche di lavorazione artigianale della tradizione orafa ligure. È prevista una formazione obbligatoria sulla salute e sicurezza sul lavoro (Dlgs 81/2008). Far acquisire life and soft skills L'uso di una metodologia inclusiva e laboratoriale favorisce lo sviluppo di competenze chiave per la promozione di capacità di lavoro in team, flessibilità e capacità di adattamento, capacità di risolvere i problemi e di gestire compiti in autonomia, senso di autoimprenditorialità. L'attività di orientamento al lavoro (colloquio di lavoro, introduzione al lavoro autonomo e dipendente, analisi delle attitudini/potenzialità personali, appetibilità del CV) rafforza queste competenze trasversali per la professione

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Contenuti:

- **MODULO PROPEDEUTICO - 24h**
  Salute e sicurezza sul lavoro - DLgs 81/2008
  Orientamento al lavoro
- **MODULO TEORICO - 54h**
  Elementi di progettazione, disegno a mano libera ed ergonomia;
  Tecnologia delle lavorazioni e dei materiali del gioiello
  Elementi di gemmologia
  Metalli e leghe
  Galvanica
- **MODULO PRATICO - 122 h**
  Tecniche di lavorazione al banco da orafo
  Lavorazioni a banco : Taglio, Traforo, limatura, rifinitura
  Laminazione e trafilatura
  Elementi base di saldatura
  Lavorazioni in cera

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-03 - ARTIGIANATO ALIMENTARE

19.2 - **PASTAIO** - ADDETTO PASTIFICIO - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - GENOVA 2 - TIGULLIO

La figura è addetta alla produzione di varie tipologie di pasta secca, pasta all'uovo e pasta fresca, secondo le ricette della tradizione italiana e regionale. Operando prevalentemente in contesti di produzione artigianale, egli è in grado di realizzare l'intero processo di produzione della pasta, che va dalle selezione ed acquisto delle materie prime, fino alla vendita ad esercizi commerciali o direttamente al consumatore finale.</br>

Le professioni comprese in questa unità impastano una o più tipi di farina per produrre paste alimentari fresche ed essiccate lavorate o meno con uova, anche ripiene, trafilate o lavorate con altre tecniche. Sono previste 200 ore di formazione prevalentemente pratica

Sbocchi lavorativi previsti: **L'attività si svolge sia presso laboratori artigianali, esercizi commerciali di produzione e vendita diretta, sia presso laboratori industriali. Può essere inquadrato come lavoratore dipendente, artigiano o esercente.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza accompagnato da una certificazione delle competenze acquisite.**

Modalità di attuazione: **Tutte le ore sono previste in presenza salvo diverse disposizioni legate all'emergenza sanitaria**

Ente erogatore: **ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L.**

Sede di svolgimento: **Piazzale G. Bianchi 1 - 16033 - LAVAGNA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.2.2 - Pastai**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'azione formativa ha come finalità quella di formare giovani che possano trovare un'occupazione all'interno di piccole e medie aziende locali e internazionali come pastaio o di aprire una propria attività come addetto pastificio

Prerequisiti: **NESSUNO**

Competenze:

Competenze a fine corso:

- **Essere in grado di effettuare impasto e lavorazione di pasta fresca**
- **Essere in grado di effettuare impasto, trafilazione ed essiccamento di pasta secca**
- **Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare**

Contenuti:

- **12 ORE HACCP**
- **8 ORE Caratteristiche dei cereali e delle farine; Proprietà organolettiche; Composizione chimica; Metodi di conservazione.**
- **120 ORE Teoria e tecnica di produzione della pasta fresca: Conoscenza laboratorio e macchine; Basi per la produzione della pasta fresca; Uso dell'uovo nella produzione della pasta; Principali ricette pasta fresca all'uovo; Ricette base; Ricette grano duro; Ricette tipiche e colorate; Preparazione nei vari formati; Pasta fresca ripiena e le farcite; Macchine formatrici: esecuzione a macchina di impasti semplici e varie forme.**
- **10 ORE Farine e cereali integrali e legumi; Farine e pasta per celiaci; Pasta e ripieni per vegani e vegetariani.**
- **10 ORE Sicurezza alimentare: Etichettatura, contaminazioni, allergeni, sistema di autocontrollo.**
- **24 ORE Conservazione e confezionamento.**
- **16 ORE Marketing e autoimprenditorialità applicati al settore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

13.5 - **PASTICCERE** - C.I.O.F.S. F.P. LIGURIA - LA SPEZIA

Il corso di specializzazione per pasticcere della durata di 220 ore si rivolge a quanti intendono acquisire le conoscenze teoriche e le competenze pratiche necessarie per migliorare la propria possibilità di inserimento lavorativo nel settore della ristorazione e/o nello specifico del comparto artigianale della pasticceria in riferimento alla figura professionale dei Pasticceri e Cioccolatai. L'intento è quello di dare una specifica formazione mirata, raffinata e spendibile in diversi contesti lavorativi del settore, con il tocco del made in Italy della produzione dolciaria.

Sbocchi lavorativi previsti: **La formazione proposta è mirata alla specializzazione di competenze proprie delle preparazioni di pasticceria che può trovare lo sbocco lavorativo nell'offerta enogastronomica del territorio ligure nella sua capacità di offrire specialità locali sia all'offerta di pasticceria internazionale**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **Il corso sarà svolto in presenza per la durata di 220 ore (Lezioni teoriche, frontali per le conoscenze di base 83 ore, Esercitazioni didattiche pratiche in laboratorio 137 ore)**

Ente erogatore: **C.i.o.f.s. F.p. Liguria**

Sede di svolgimento: **Viale Amendola 2 - 19100 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **220 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso di specializzazione per pasticcere amplia e fornisce competenze nella preparazione di alimenti dolci (torte, biscotti, paste farcite, pasticcini e altro) nella realizzazione di impasti; delle varie tecniche di cottura e di esecuzione di decorazioni in base alla propria creatività o alle richieste del cliente. Al termine del corso l'allievo conoscerà i criteri per la scelta delle materie prime, la loro trasformazione e la corretta conservazione; le tecniche specialistiche della pratica dolciaria; le tecnologie e la strumentazione relativa ai servizi di produzione e conservazione del prodotto e la normativa inerente l'igiene e la sicurezza.

Prerequisiti: **NESSUNO**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA:

- **ESSERE IN GRADO DI:**
- **EFFETTUARE LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI**
- **EFFETTUARE IMPASTO E COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO**
- **EFFETTUARE LA FARCITURA DELLE DIVERSE FORME DI IMPASTO**
- **EFFETTUARE IL RIFORNIMENTO DEL BANCO ALIMENTARE.**

Contenuti:

- **Modulo 1 - inquadramento della professione ed etica del lavoro (10 ore)**
- **Modulo 2 - Principi di alimentazione e salute: principi nutritivi - nozioni dietetica-Conservazione alimenti (15 ore)**
- **Modulo 3 - Merceologia (15 ore): produzione e proprietà tecnologiche di latte e latticini- uova e agenti lievitanti - farine e amidi - zuccheri e dolcificanti - cioccolato, frutta**
- **Modulo 4 - Impasto (30 ore) : frolle - impasto base per torte - impasto per pan di spagna , per patè a choux - plum cake - sfoglie**
- **Modulo 5 - Creme e farciture (45 ore): creme di base; crema pasticcera; crema pasticcera al cioccolato, al limone; crema inglese, al burro - bavarese**
- **Modulo 6 - Dolci lievitati (15 ore): biscotteria - dolci lievitati**
- **Modulo 7 - Cottura dei prodotti dolciari (30 ore)**
- **Modulo 8 - Design (30 ore): decorazione e confezionamento dei prodotti**
- **Modulo 9 - Igiene e sicurezza alimentare (16 ore): la legislazione alimentare**
- **Modulo 10 - Sicurezza sul lavoro (14 ore): Decreto (81/09**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

20.6 - **PASTICCERE** - FO.C.U.S. SOC. COOP. A.R.L. - GENOVA 1

Il pasticcere è una figura professionale in grado di svolgere lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, stampa e farcisce i vari tipi di pasticceria ed infine presiede alla loro cottura. Il corso di formazione intende formare la figura del pasticcere ossia quella figura che si occupa di fabbricare prodotti da pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno. L'attività formativa qui proposta ha il compito di formare giovani che intendono operare nel settore della ristorazione con particolare riferimento all'attività di pasticceria (sia come fabbriche di pasticceria sia come piccoli esercizi di pasticceria ed eventualmente aziende di catering).

Sbocchi lavorativi previsti: **L'attività viene svolta presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali (od anche reparti forneria della GDO). Lavora in qualità sia di dipendente, rispondendo, di solito, al responsabile della pasticceria o al capo reparto forno, sia di lavoratore autonomo in laboratori di pasticceria.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza in base alle competenze acquisite verificate con un test di apprendimento**

Modalità di attuazione: **140 ore totali 74 di formazione teorica svolte in presenza o in FAD e 66 ore di pratica**

Ente erogatore: **Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Cantore 16/18 RR - 16149 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **140 Ore**

Numero allievi minimo: **6**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso di formazione si pone l'obiettivo di formare la figura del pasticcere. Obiettivo specifico del corso è quello di avviare un processo di apprendimento lungo e approfondito spendibile nel settore della ristorazione, mirato agli aspetti propri della mansione di pasticcere. Il percorso formativo nel suo complesso si pone l'obiettivo di trasferire agli allievi le competenze specialistiche necessarie per lo svolgimento delle attività di competenza del ruolo in oggetto, grazie soprattutto alle molte ore di pratica che verranno svolte Inoltre sarà dato particolare rilievo alla parte relativa al rispetto delle norme alimentari e di igiene. Un altro obiettivo importante è quello di trasferire conoscenze e competenze trasversali legate al rapporto con il pubblico e quindi l'accoglienza al cliente e le tecniche di vendita all'interno di esercizi di pasticceria.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Orientamento al ruolo professionale - 4 ore**
- **Modulo 2 – Accoglienza al cliente, tecniche di vendita, gestione dei reclami e comunicazione – 20 ore**
- **Modulo 3 – HACCP -16 ore**
- **Modulo 4 - TECNICA PROFESSIONALE – Teoria – 34 ore**
  Celle di lievitazione -principi della fermentazione controllata -processo di fermentazione panaria – 6 ore
  Elementi di scienze dell'alimentazione – 6 ore
  Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno – 4 ore
  Macchinari ed impianti per prodotti da forno – 4 ore
  Macchine per laminazione, cilindratura, spezzatura e formatura impasti prodotti da forno – 4 ore
  Merceologia alimentare, merceologia del pasticcere – 4 ore
  Prodotti da forno e ingredienti per pasticceria – 2 ore
  Sistemi di prezzatura dei prodotti – 2 ore Pasticceria per intolleranti: senza lattosio, senza glutine – 2 ore
- **Modulo 5 - LABORATORIO DI PASTICCERIA – Pratica – 66 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-04 - BLUE ECONOMY

21.1 - **TECNICO DELLE SPEDIZIONI** - ATS "NEETWORK"_AS.FO.R. (CAPOFILA)_ ENDOFAP LIGURIA - GENOVA 1

Il corso di tecnico delle spedizioni, rappresenta un'opportunità di formazione professionale qualificata, che mediante acquisizioni di abilità porta il soggetto ad essere in grado di coordinare procedure e risorse atte per il trasporto di merci sul territorio nazionale e internazionale, gestendone i relativi flussi documentali. L'attività viene esercitata presso spedizionieri o imprese di trasporto su gomma, trasporto ferroviario, aereo o navale, nazionale e internazionale, con imprese di piccole dimensioni (titolare-spedizioniere) o di medie e grandi dimensioni (imprese dotate di magazzino proprio e agenzia di trasporti interna). In particolare il percorso formativo prevede l'accrescimento di skills specifiche e altamente professionalizzanti che riguardano il mondo delle spedizioni nei vari ambiti. La figura pianifica configura le attività di spedizione e trasporto, valutando le esigenze e le urgenze del cliente, identificando mezzi, tempi e costi, predisponendo la documentazione ed espletando le formalità necessarie. Identifica pertanto la migliore modalità di trasporto in rapporto alla tipologia di merce e alla velocità di esecuzione, relazionandosi con i fornitori di servizi di trasporto e perseguendo la qualità del servizio e la soddisfazione del cliente.

Sbocchi lavorativi previsti**: In termini occupazionali la costituita ATS si pone l'obiettivo, dopo il corso, di collocare prudenzialmente e realisticamente almeno il 30% dei partecipanti entro 120 giorni dal termine del percorso formativo, non escludendo l'ipotesi di promuovere tirocini per aumentare il tasso di occupabilità**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Qualifica: TECNICO DELLE SPEDIZIONI - ATECO 52.29.22 - LIVELLO EQF.**

Modalità di attuazione: **Le 378 ore del corso vengono svolte in presenza, nel rispetto delle regole anticovid.**

Ente erogatore: **ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA**

Sede di svolgimento: **Piazza Carignano, 1 - 16128 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **378 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.4.1 - Spedizionieri e tecnici della distribuzione**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Gli obiettivi del corso sono quelli di: Contribuire all'aumento dell'occupazione giovanile nel Mondo del Lavoro Ligure; Valorizzare e innovare il profilo professionale dei partecipanti.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Competenze:

In particolare il percorso formativo prevede in uscita le seguenti conoscenze e competenze: capacità di acquisire ordini di spedizione merci; gestire il flusso informativo delle merci e l'espletamento delle pratiche di trasporto e di spedizione; organizzare la spedizione delle merci; identificare ed attuare la migliore modalità di trasporto in rapporto alla tipologia di merce.

Contenuti:

Modulo di teoria e 190 ore di pratica per un totale di 378 ore; Contenuti:

- **Base learning module; Basic english; Competense relazionali;Informatica di base;contabilità e fatturazione;**
- **Logistic training module; Normativa trasporti e contratti assicurativi; Merci pericolose, English for logistics; Supply chain; new incoterms 2020; la figura del freight forwarder;**
- **Operating module; Pratiche di import-export; Dogana; Il trasporto marittimo, su gomma ed aereo;**
- **Safety module; Safety portuale; Salute e sicurezza sul lavoro - rischio medio; Sicurezza e protezione dei dati informatici e dei flussi aziendali.**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

21.2 - **ADDETTO AMMINISTRATIVO AGENZIA MARITTIMA** - ATS "NEETWORK"_AS.FO.R. (CAPOFILA)_ ENDOFAP LIGURIA - GENOVA 1

L'addetto Amministrativo agenzie marittime è un'opportunità di formazione professionale qualificata che, attraverso l'acquisizione di competenze nella gestione di risorse strumentali e tecnologiche, permette di presidiare attività amministrative e di contabilità generale, con specifico riferimento alla Agenzie marittime. Inoltre rappresenta una figura professionale capace di affrontare in autonomia e responsabilità le mansioni affidate all'interno di realtà produttive di piccola-media impresa come di grande dimensione. I giovani partecipanti al corso, rispondendo alle esigenze di Aziende e di Associazioni di categoria con le quali AS.FO.R. collabora da oltre un decennio, possiederanno, al termine del percorso formativo, oltre a tutte le competenze e conoscenze (traversali e professionali) necessarie ad un potenziale inserimento in Azienda, anche un'ottima competenza in ambito informatico per l'utilizzo di piattaforme digitali intermodali comunemente utilizzate nella gestione amministrativa delle pratiche di import ed export.

Sbocchi lavorativi previsti: **In termini occupazionali la costituita ATS si pone l'obiettivo dopo il corso di collocare prudenzialmente e realisticamente almeno il 30% dei partecipanti entro 120 gg. dal termine dell'azione formativa.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Qualifica - ADDETTO GESTIONE AMM.TIVA DEI TRASPORTI - ATECO 50 TRASPORTO MARITTIMO E PER VIE D'ACQUA.**

Modalità di attuazione: **Le 378 ore del corso vengono svolte in presenza, nel rispetto delle regole anticovid.**

Ente erogatore: **ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA**

Sede di svolgimento: **Piazza Carignano, 1 - 16128 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **378 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.1.1.1.0 - Addetti a funzioni di segreteria**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Gli obiettivi del corso sono quelli di: contribuire all'aumento dell'occupazione giovanile nel Mondo del lavoro Ligure; valorizzare e rendere maggiormente spendibile il profilo professionale dei partecipanti. Attraverso l'acquisizione di nuovo Know how si intende offrire ulteriori opportunità di inserimento lavorativo in un contesto che rappresenta per Genova e la Liguria un settore trainante, in cui specialmente in giovani trovano valorizzazioni e reali opportunità di impiego.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Contenuti:

Modulo trasversale: 176 ore;
Modulo operativo: 202 ore. Complessive ore 378.

- **Contenuti area trasversale: basic english; comunicazione; competenze relazionali; teamworking-team building; gestione aula -soft skills; geografia e geopolitica; assicurazioni marittime; contabilità e fatturazione; salute e sicurezza sul luogo di lavoro; informatica.**
- **Area operativa: la nave: struttura, evoluzione, tipologie; lo scenario del settore marittimo, lo scenario del settore marittimo: le evoluzioni e le tendenze; gli incoterms; sicurezza portuale; diritto dei trasporti; english for logistics; dogana e spedizioni; maritime accounting; ship management; l'agenzia marittima tramp; merci pericolose; processi dell'agenzia marittima di linea: reparti import ed export; contratti e documenti di trasporto.**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

5.3 - **ELETTRICISTA DI BORDO** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - GENOVA 1

Corso della durata di 170 ore in aula e laboratorio, al fine di approfondire le competenze già in essere, ed acquisite anche in maniera informale o non formale per aggiornare il curriculum con competenze professionali specifiche dell'ambito dell'impiantistica di bordo. L'Installatore e manutentore di impianti elettrici è una figura professionale che, interpretando schemi elettrici, procede alla posa di impianti elettrici comprendenti funzioni di comando, controllo, segnalazione e protezione, con la scelta della cablatura e dei materiali più idonei.
L'Elettricista di bordo compone, assemblea, collega, monta apparecchiature elettriche di bordo (motori, dinamo, sistemi di controllo e comunicazione) controllandone la corretta funzionalità, effettua la manutenzione e riparazione di impianti, sistemi e apparati di generazione, trasmissione e trasformazione dell'energia elettrica, identifica le cause dei malfunzionamenti, sostituisce o ripara le parti non funzionanti, ed interviene con specifiche tecnologie per ripristinare la funzionalità di sistemi ed apparati. Svolge la sua attività coordinandosi con tutti gli altri profili professionali che lavorano in cantiere ed interviene anche nella manutenzione ordinaria e straordinaria di circuiti ed apparecchiature elettriche nautiche.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base dell'analisi del contesto si può rilevare che la figura professionale di norma ha presentato negli anni un buon esito occupazionale, visto anche la possibilità relativa alla figura professionale di avviare un'impresa di tipo autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto**

Modalità di attuazione: **Attuazione in presenza per le 85 ore di laboratorio; possibilità formazione a distanza 85 ore**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA BOSCO 14 R - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **170 Ore**

Numero allievi minimo: **6**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **6.2.4.1.1 - Installatori e riparatori di impianti elettrici industriali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Si prevede che l'allievo ottenga il conseguimento delle conoscenze e capacità dell'installazione, manutenzione e riparazione indirizzate allo specifico processo produttivo dell'impiantistica elettrica di bordo (con riferimento alla gestione delle attrezzature di lavoro, alla normativa prevista dal D.Lgs 81 in materia di sicurezza sul lavoro; alla conoscenza della lingua inglese tecnica; alla specificità degli impianti ecc.). Il corso fornirà le conoscenze e capacità di base per essere in grado di effettuare:
l'installazione degli impianti elettrici di bordo;
il controllo e manutenzione degli impianti elettrici di bordo.
Il corso infine, avendo carattere di rinforzo ed aggiornamento del curricolo professionale, pone le condizioni per cui le attività di cui sopra possano essere svolte dai partecipanti anche in contesti occupazionali afferenti realtà diverse da quelle navali.

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Contenuti:

durata 170 ore: percorso di 5 moduli finalizzati a rispondere agli obiettivi formativi:

- **Area Competenze trasversali.**
  Modulo 1 (4 ore) Accoglienza/monitoraggio: presentazione corso; stipula patto formativo; gestione gruppo classe
  Modulo 2 (12 ore) Sicurezza sul luogo di lavoro: I punti essenziali del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81; formazione specifica per la sicurezza a bordo;
  Modulo 3 (330 ore) inglese tecnico: modulo di lingua inglese tecnica del settore per fornire al giovane allievo un glossario di minima in lingua straniera proprio del contesto professionale e della terminologia del settore;
- **Area professionale di base**
  Modulo 4 (40 ore) Elementi di base dell'impiantistica elettrica: il modulo di base riguarda la formazione basilare dell'operatore elettrico, con applicazione pratica; Area professionale specialistica
  Modulo 5 (84 ore): Teoria impiantistica elettrica di bordo - Esercitazioni pratiche su quadri elettrici e su impiantistica di bordo.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

17.3 - **ADDETTI AI SERVIZI DI SPIAGGIA** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - IMPERIA

Il corso, della durata di 130 ore, intende formare una professionalità che possieda una visione globale e moderna del servizio di salvamento e organizzazione di uno stabilimento balneare, di tutela dell'ambiente e con spiccate capacità di accoglienza del cliente. L'attività formativa proposta, propedeutica a conseguire il brevetto di Assistente Bagnanti, intende risponde alle esigenze del settore balneare dove risulta fondamentale arricchire la professionalità dei futuri operatori condividendo buone prassi, accrescendo, oltre le competenze specifiche e tecniche, la sensibilità e il rispetto dell'ambiente e l'attenzione al bagnante/cliente. Questa attività formativa permetterà di avvicinare il giovane al mondo del lavoro; si rivolge a persone dotate di buona capacità natatoria, che possano lavorare da maggio ad ottobre sulle spiagge sia nella fase preparatoria all'apertura della struttura balneare che in quella di assistenza diretta al bagnante durante la stagione proponendo anche servizi innovativi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base delle indicazioni delle imprese intervistate (Stabilimenti balneari, villaggi e strutture turistiche, Residence, Croceristica, Strutture sportive, ecc...) l'allievo potrà candidarsi per collaborazioni o assunzioni con contratto subordinato, in somministrazione o apprendistato.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di frequenza e profitto.**

Modalità di attuazione: **Ore in presenza 82 - Ore a distanza 48**

Ente erogatore: **C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Delbecchi 32 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **130 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **5.4.8.7.0 - Bagnini e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi formativi, che misureranno l'efficacia dell'azione proposta, sono:
1. Acquisizione del patentino di Assistente Bagnanti
2. Saper effettuare il trattamento delle acque delle piscine ed i relativi controlli
3. Conoscere e limitare l'impatto ambientale di prodotti e processi
4. Saper interagire in modo corretto e propositivo con la clientela.

Prerequisiti: **NESSUNO**

Contenuti:

I moduli didattici in cui si articola il corso sono:

- **Modulo 1 – Ruolo dell'assistente bagnanti: etica e aspetti legali (15 ore di teoria)**
- **Modulo 2 – Primo soccorso e BLSD (10 ore di teoria e 5 di pratica)**
- **Modulo 3 – Addestramento ed allenamento del Salvamento Acquatico (30 ore di pratica)**
- **Modulo 4 – Tecniche di Salvamento (5 ore di teoria e 27 di pratica)**
- **Modulo 5 – Voga con pattino di salvataggio ed utilizzo dei vari presidi di salvataggio (20 ore di pratica)**

- **Modulo 6 – Elementi di meteorologia (6 ore di teoria)**
- **Modulo 7 – Elementi di ecologia ed igiene (8 ore di teoria)**
- **Modulo 8 – Pari Opportunità e sviluppo sostenibile (4 ore di teoria)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

7.1 - **PACCHETTO OFFICE E CLOUD COMPUTING PER IL MIGLIORAMENTO DELLA PRODUTTIVITA' INDIVIDUALE** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - LA SPEZIA

La figura si occupa di filtrare le comunicazioni scritte o telefoniche indirizzate alle funzioni direttive di riferimento; digitare e revisionare i testi di documenti aziendali; trasmettere informazioni o comunicazioni tra vari uffici; realizzare comunicazioni o lettere di convocazione; produrre testi, verificando la correttezza dell'elaborato prodotto; gestire un agenda di lavoro, organizzando l'impiego del tempo, in particolare per quanto riguarda gli impegni per conto terzi; realizzare gli adempimenti connessi allo svolgimento ed al buon andamento di eventi, riunioni, assemblee e viaggi di lavoro, fornendo supporto nelle attività di comunicazione ed organizzazione; realizzare attività di archiviazione e di tracciabilità di documenti e informazioni, seguendo le procedure in uso; utilizzare le risorse informatiche e gli applicativi per la gestione amministrativa.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si ritiene di particolare importanza, per il target di riferimento, oltre all'auspicabile successo occupazionale anche il successo formativo dei partecipanti, che consentirà di dotarsi di strumenti professionali adeguati che possano rafforzare le potenzialità dei giovani NEET ed agevolare un loro futuro inserimento lavorativo.**

Successo occupazionale previsto: Partecipanti che in previsione potranno trovare possibili sbocchi occupazionali al termine dell'azione formativa 30-40%

Successo formativo. Allievi che terminano con esito positivo il percorso ed accedono alla verifica degli apprendimenti per l'attestazione delle competenze 80-90%

Attestato previsto e previsione esame finale**: Attestato di Frequenza con Attestazione della competenza "Essere in grado di gestire attività d'ufficio" presente nella figura professionale OPERATORE DI SEGRETERIA Id. scheda 31-011 Repertorio Ligure delle Professioni.**

Modalità di attuazione: **L'azione formativa si sviluppa in 100 ore, prioritariamente di pratica svolta in laboratorio di informatica corredato dai principali tools di Office automation e con possibilità d'uso di soluzioni di cloud computing. In base a quanto richiesto dalle disposizioni sanitarie, verranno privilegiate le attività IN PRESENZA: le attività d'aula saranno strutturate in lezioni teoriche, volte a fornire le conoscenze richieste dalla figura professionale in uscita ma, soprattutto, attività pratiche che verranno sviluppate con un utilizzo costante di tutti gli strumenti informatici e dei software specifici, necessari al fine di rendere i partecipanti il più possibile operativi, fornendo loro le abilità tecniche di indirizzo.**

Ente erogatore: **CISITA FORMAZIONE SUPERIORE**

Sede di svolgimento: **VIA DEL MOLO 1/A - 19126 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **8**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.1.1 - Segretari amministrativi e tecnici degli affari generali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Essere in grado di gestire attività d'ufficio: Trascrivere documenti, registrazioni audio o sotto dettatura, verificando e correggendo i testi; Valutare la correttezza di un testo scritto (grammatica e sintassi) e la sua rispondenza con gli obiettivi di comunicazione definiti; Registrare documenti amministrativi; Archiviare documenti amministrativi e reperirli quando necessario; Stampare, fotocopiare, scannerizzare documenti; Inviare e ricevere documenti e/o comunicazioni via fax, email o posta certificata; Compilare documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture); Aggiornare schede e tabelle relative a clienti e fornitori; Portare alla firma documenti o comunicazioni aziendali e procedere all'invio.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – PACCHETTI SOFTWARE D'UFFICIO 60 h**
- **Modulo 2 – NAVIGAZIONE INTERNET E POSTA ELETTRONICA 24 h**
- **Modulo 3 – SERVIZI ON-LINE COLLABORATION 12 h**
- **Modulo 4 – VERIFICA FINALE 4h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

7.2 - **INSTALLATORE DI IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO NAVALI E NAUTICI** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - LA SPEZIA

L'installatore e manutentore di impianti di condizionamento nautici è in grado di installare, mantenere in efficienza e riparare impianti di condizionamento a bordo delle imbarcazioni.
Legge ed interpreta i disegni tecnici e gli schemi progettuali, sceglie e prepara i materiali occorrenti alla lavorazione, esegue la realizzazione di sottoinsiemi, nonché effettua il montaggio. Esegue, inoltre, le lavorazioni meccaniche accessorie che possono essere richieste per la realizzazione degli impianti; Procede al controllo ed alla manutenzione degli impianti, effettuando i test di controllo sulla loro funzionalità.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si ritiene di particolare importanza, per il target di riferimento, oltre all'auspicabile successo occupazionale anche il successo formativo dei partecipanti, che consentirà di dotarsi di strumenti professionali adeguati che possano rafforzare le potenzialità dei giovani NEET ed agevolare un loro futuro inserimento lavorativo.**

Successo occupazionale previsto: Partecipanti che in previsione potranno trovare possibili sbocchi occupazionali al termine dell'azione formativa 30-40%

Successo formativo: Allievi che terminano con esito positivo il percorso ed accedono alla verifica degli apprendimenti per l'attestazione delle competenze 80-90%

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Aggiornamento professionale con Attestazione della competenza "Essere in grado di installare impianti idraulici, termici e di condizionamento nautici" presente nella figura professionale INSTALLATORE/MANUTENTORE DI IMPIANTI IDRAULICI E DICONDIZIONAMENTO NAUTICI Id. scheda 30-019 Repertorio Ligure delle Professioni.**

Modalità di attuazione: **L'azione formativa si sviluppa in 200 ore, IN PRESENZA se consentito dalle disposizioni sanitarie, di pratica svolta in laboratorio, nel quale verranno simulate le principali tecniche per installare impianti di condizionamento a bordo di imbarcazioni. A tale scopo verrà utilizzato un simulacro di costruzione navale realizzato in precedenza nel cantiere spezzino di Fincantieri del Muggiano per testare una serie di soluzioni in ambito mega-yacht e donato al Cisita come "palestra" professionale per giovani da inserire nelle imprese navali e nautiche del territorio.**

Ente erogatore: **CISITA FORMAZIONE SUPERIORE**

Sede di svolgimento: **VIA DEL MOLO 1/A - 19126 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **8**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Essere in grado di installare impianti idraulici, termici e di condizionamento nautici; Applicare le tecniche di montaggio di apparecchiature termiche; Applicare tecniche per la saldatura e per la realizzazione di giunti smontabili e per il montaggio di collettori; Applicare tecniche per la posa di condutture di acqua, vapore, gas; Eseguire le lavorazioni meccaniche che possono essere richieste per la realizzazione degli impianti; Individuare e adottare le principali tecniche e procedure di collaudo degli impianti installati, individuando e revisionando eventuali anomalie; Rispettare le norme antinfortunistiche e di sicurezza tipiche del settore.

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **1 MODULO CULTURA D'IMPRESA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 8h**
- **2 MODULO SVILUPPO SOFT SKILL 20h**
- **3 MODULO LETTURA DI DISEGNO – SCHEMI DI MONTAGGIO 32h**
- **4 MODULO SICUREZZA SUL LAVORO 40h**
- **5 MODULO ATTIVITA' DI LABORATORIO MECCANICO 48h**
- **6 MODULO ATTIVITA' DI MONTAGGIO IMPIANTI 48h**
- **7 MODULO VERIFICA FINALE**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

7.3 - **STRUMENTI DI PROGETTAZIONE CAD E INNOVAZIONE NEI PROCESSI PRODUTTIVI AZIENDALI** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - LA SPEZIA

Il progettista di particolari nautici opera a valle del piano di sviluppo generale dell'imbarcazione ed elabora disegni e documentazione tecnica di parti dell'imbarcazione o di suoi componenti. Lo sviluppo progettuale di tali parti o componenti deve essere in linea con gli aspetti di architettura, struttura dello scafo, impiantistica, meccanica e allestimenti dell'imbarcazione ed in funzione delle richieste del committente nonché delle norme internazionali e dei registri di classifica. La figura professionale elabora e sviluppa il design e la progettazione tecnica di parti di sovrastrutture, impianti ed apparati di bordo, elementi per l'allestimento ed accessori di bordo, fornendo altresì le informazioni tecniche necessarie alla realizzazione del manufatto. Il progettista elabora disegni e documentazione tecnica mediante la rappresentazione AutoCAD dei piani generali della nave; elabora poi i piani particolareggiati per la definizione degli spazi esterni. Rappresenta graficamente gli oggetti attraverso l'utilizzo dei software di disegno tridimensionale; utilizza le convenzioni e simbologia UNI, i metodi delle proiezioni ortogonali ed assonometriche, e le tecniche di schematizzazione delle fasi di lavorazione dei materiali.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si ritiene di particolare importanza, per il target di riferimento, oltre all'auspicabile successo occupazionale anche il successo formativo dei partecipanti, che consentirà di dotarsi di strumenti professionali adeguati che possano rafforzare le potenzialità dei giovani NEET ed agevolare un loro futuro inserimento lavorativo.**

Successo occupazionale previsto: Partecipanti che in previsione potranno trovare possibili sbocchi occupazionali al termine dell'azione formativa 30-40%

Successo formativo: Allievi che terminano con esito positivo il percorso ed accedono alla verifica degli apprendimenti per l'attestazione delle competenze 80-90%

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Aggiornamento professionale con Attestazione della competenza "Essere in grado di effettuare disegni costruttivi dei particolari nautici" presente nella figura professionale PROGETTISTA DI PARTICOLARI NAUTICI – Id. scheda 30-041- Repertorio Ligure delle Professioni.**

Modalità di attuazione: **In base a quanto richiesto dalle disposizioni sanitarie, verranno privilegiate le attività IN PRESENZA: le attività d'aula saranno strutturate in lezioni teoriche, volte a fornire le conoscenze richieste dalla figura professionale in uscita ma, soprattutto, attività pratiche che verranno sviluppate con un utilizzo costante di tutti gli strumenti informatici e dei software specifici, necessari al fine di rendere i partecipanti il più possibile operativi, fornendo loro le abilità tecniche di indirizzo. L'azione formativa si sviluppa in 200 ore, prioritariamente di pratica svolta in laboratorio ICT con l'utilizzo Software specifici di progettazione.**

Ente erogatore: **CISITA FORMAZIONE SUPERIORE**

Sede di svolgimento: **VIA DEL MOLO 1/A - 19126 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **8**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'azione formativa, in particolare, è finalizzata ad erogare agli iscritti una formazione di aggiornamento professionale, di breve durata e atta a favorire l'introduzione nel mercato del lavoro, al fine di: acquisire dalla progettazione di base le indicazioni sui requisiti progettuali, effettuare lo studio particolareggiato di ciascun particolare di allestimento esterno (ad es.: ponte, àncora, oblò, scala, albero, verricelli, ecc.), rappresentare tramite applicativi CAD le viste dei particolari nautici, effettuare la modellazione in 3D, rappresentando graficamente i particolari nautici, quotare i pezzi da costruire ai fini della successiva costruzione in officina, progettare in modalità esecutiva fornendo indicazioni sui materiali da usare, i particolari di fissaggio e le lavorazioni da effettuare e rilasciare la distinta delle forniture necessarie alla costruzione dei particolari.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – CULTURA D'IMPRESA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 16 h**
- **Modulo 2 - SVILUPPO SOFT SKILL 24 h**
- **Modulo 3 - SICUREZZA SUL LAVORO 12 h**
- **Modulo 4 – LETTURA DI DISEGNO – SCHEMI DI MONTAGGIO 40 h**
- **Modulo 5 – SOFTWARE PROGETTAZIONE E DISEGNO AUTOCAD 104 h**
- **Modulo 6 - VERIFICA FINALE 4 h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

7.4 - **INSTALLATORE DI IMPIANTI ELETTRICI ED ELETTRONICI DI BORDO NAUTICI E NAVALI** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - LA SPEZIA

La figura professionale svolge attività di realizzazione, controllo e manutenzione degli impianti elettrici di bordo; l'installatore di impianti elettrici è in grado di leggere ed interpretare disegni tecnici e/o schemi costruttivi di impianti elettrici di bordo, individuare e scegliere i materiali, i componenti e le attrezzature necessarie e funzionali alle lavorazioni da eseguire; applica tecniche di montaggio e cablaggio di circuiti e quadri elettrici a vario grado di complessità, gestendo la posa di cavi e di apparecchiature, adottando procedure per la predisposizione dei sistemi di distribuzione, consumo, segnalazione ed intercomunicazione. Esegue inoltre piccole lavorazioni meccaniche che possono risultare accessorie e funzionali alla realizzazione degli impianti. Nell'ambito degli apparati elettrici, verifica in particolare il corretto funzionamento dei dispositivi di protezione e di sicurezza.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si ritiene di particolare importanza, per il target di riferimento, oltre all'auspicabile successo occupazionale anche il successo formativo dei partecipanti, che consentirà di dotarsi di strumenti professionali adeguati che possano rafforzare le potenzialità dei giovani NEET ed agevolare un loro futuro inserimento lavorativo.**

Successo occupazionale previsto: Partecipanti che in previsione potranno trovare possibili sbocchi occupazionali al termine dell'azione formativa 30-40%

Successo formativo: Allievi che terminano con esito positivo il percorso ed accedono alla verifica degli apprendimenti per l'attestazione delle competenze 80-90%

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Specializzazione con Attestazione della competenza "Essere in grado di effettuare il montaggio di allestimenti nautici interni ed esterni" presente nella figura professionale ALLESTITORE NAUTICO - ID.SCHEDA 30-031 Repertorio Ligure delle Professioni**

Modalità di attuazione: **In base a quanto richiesto dalle disposizioni sanitarie, verranno privilegiate le attività IN PRESENZA: L'azione formativa si sviluppa in 240 ore, prioritariamente di pratica svolta in laboratorio specifico per l'installazione di impianti elettrici a bordo di imbarcazioni**

Ente erogatore: **CISITA FORMAZIONE SUPERIORE**

Sede di svolgimento: **VIA DEL MOLO 1/A - 19126 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **240 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **6.2.4.1 - Installatori e riparatori di apparati elettrici ed elettromeccanici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Essere in grado di effettuare l'installazione degli impianti elettrici di bordo; leggere ed interpretare il disegno navale; leggere ed interpretare schemi elettrici; gestire il tiro e la posa dei cavi e delle apparecchiature elettriche; installare sistemi di distribuzione; installare sistemi di comando; installare sistemi di segnalazione e controllo; installare sistemi di comunicazione; eseguire le principali tecniche di collaudo; eseguire le lavorazioni meccaniche che possono essere richieste per la realizzazione degli impianti; rispettare le norme antinfortunistiche e di sicurezza previste per gli impianti elettrici di bordo.

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **1 MODULO CULTURA D'IMPRESA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 8h**
- **2 MODULO SVILUPPO SOFT SKILL 8h**
- **3 MODULO SICUREZZA SUL LAVORO 40h**
- **4 MODULO ELEMENTI DI DISEGNO TECNICO - DISEGNO ELETTRICO 24h**
- **5 MODULO IMPIANTI ELETTRICI ED ELETTRONICI DI BORDO 32h**
- **6 MODULO ADDESTRAMENTO PRATICO – LABORATORIO 124h**
- **7 MODULO VERIFICA FINALE 4h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

7.5 - **ALLESTIMENTO E MONTAGGIO MECCANICO NAUTICO** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - LA SPEZIA

La figura professionale è in grado di costruire, montare, adattare, riparare manufatti lignei e elementi tipici delle imbarcazioni da diporto , eseguendo le necessarie operazioni di taglio, pulitura, raschiatura, piallatura, fresatura, sagomatura. Effettua lavorazioni di finitura, di completamento e di ripristino di parti ed insiemi, mediante lucidatura, pittura ed applicazione di accessori. E' in grado, inoltre, di effettuare coibentazioni, sistemi di fissaggio e ancoraggio ed allestimento di servizi igienici, Utilizza una pluralità di strumenti di produzione: dagli utensili manuali (banco di lavoro, segacci, scalpelli, pialle, squadre, morsetti, etc.) ai macchinari (trapani, seghetti, levigatrici, elettrofresatrici, seghe elettriche, troncatrici, fresatrici). E' in grado di interpretare correttamente il disegno tecnico e la documentazione di corredo e d'interpretate istruzioni specifiche di lavorazione e disegni esecutivi nonché le normative inerenti il sistema di qualità. Programma, esegue e controlla le diverse fasi del lavoro.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si ritiene di particolare importanza, per il target di riferimento, oltre all'auspicabile successo occupazionale anche il successo formativo dei partecipanti, che consentirà di dotarsi di strumenti professionali adeguati che possano rafforzare le potenzialità dei giovani NEET ed agevolare un loro futuro inserimento lavorativo.**

Successo occupazionale previsto: Partecipanti che in previsione potranno trovare possibili sbocchi occupazionali al termine dell'azione formativa 30-40%

Successo formativo: Allievi che terminano con esito positivo il percorso ed accedono alla verifica degli apprendimenti per l'attestazione delle competenze 80-90%

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Specializzazione con Attestazione della competenza "Essere in grado di effettuare il montaggio di allestimenti nautici interni ed esterni" presente nella figura professionale ALLESTITORE NAUTICO - ID.SCHEDA 30-031 Repertorio Ligure delle Professioni**

Modalità di attuazione: **L'azione si sviluppa in 240 ore, prioritariamente di pratica svolta in laboratorio, nel quale verranno simulate le principali tecniche per installare impianti di condizionamento a bordo di imbarcazioni A tale scopo verrà utilizzato un simulacro di costruzione navale realizzato in precedenza nel cantiere spezzino di Fincantieri del Muggiano per testare una serie di soluzioni in ambito mega-yacht e donato al Cisita come "palestra" professionale per giovani da inserire nelle imprese navali e nautiche del territorio**

Ente erogatore: **CISITA FORMAZIONE SUPERIORE**

Sede di svolgimento: **VIA DEL MOLO 1/A - 19126 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **240 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **6.5.2.2.2 - Falegnami**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Essere in grado di effettuare il montaggio di allestimenti nautici interni ed esterni; Realizza la compartimentazione degli ambienti mediate l'applicazione (avvitatura, saldatura, incastro), nonché incollatura e verniciatura di pannellature in legno, metallo e materiali sintetici, utilizzando prodotti isolanti; Posa la coperta, prevalentemente in legno, sui ponti della nave utilizzando materiali isolanti e colle; Monta gli arredi esterni (ad es.: passamano, cuscineria, tendalini).

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **1 MODULO CULTURA D'IMPRESA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 8 ORE**
- **2 MODUILO SVILUPPO SOFT SKILL 12 ORE**
- **3 MODULO CENNI DI COSTRUZIONE YACHT IN VTR - LETTURA DI DISEGNO – SCHEMI DI MONTAGGIO 40 ORE**
- **4 MODULO SICUREZZA SUL LAVORO 46 ORE**
- **5 MODULO ADDESTRAMENTO PRATICO 130 ORE**
- **6 MODULO VERIFICA FINALE 4 OR**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

7.6 - **SVILUPPO APPLICATIVI I4.0 CORRELATI AL MACHINE LEARNING E ALLA TECNOLOGIA BLOCKCHAIN** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - LA SPEZIA

La figura professionale assiste i progettisti e analisti di software traducendo istruzioni e specifiche di controllo, di procedure o di soluzioni di problemi, in diagrammi logici di flusso per la programmazione in linguaggio informatico, sviluppando e scrivendo programmi per memorizzare, ricercare ed elaborare informazioni e dati. Le attività principali relative alla figura professionale sono: realizzare prototipi; eseguire studi di fattibilità; redigere rapporti o documenti tecnici; impostare le specifiche tecniche per la realizzazione dell'applicativo informatico (ovvero realizzare programmi e procedure, progettare interfaccia, ecc.); eseguire test sul software; sviluppare software e altri applicativi; fare formazione/informazione ai clienti; installare sistemi di sicurezza; svolgere attività di manutenzione ordinaria o straordinaria su sistemi o programmi; individuare e soddisfare le specifiche esigenze dei clienti; individuare e correggere errori nel software; verificare la qualità del lavoro svolto

Sbocchi lavorativi previsti: **Si ritiene di particolare importanza, per il target di riferimento, oltre all'auspicabile successo occupazionale anche il successo formativo dei partecipanti, che consentirà di dotarsi di strumenti professionali adeguati che possano rafforzare le potenzialità dei giovani NEET ed agevolare un loro futuro inserimento lavorativo.**

Successo occupazionale previsto: Partecipanti che in previsione potranno trovare possibili sbocchi occupazionali al termine dell'azione formativa 30-40%

Successo formativo: Allievi che terminano con esito positivo il percorso ed accedono alla verifica degli apprendimenti per l'attestazione delle competenze 80-90%

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualificazione professionale con Attestazione della competenza "Essere in grado di effettuare la progettazione di applicazioni (A.6)" presente nella figura professionale TECNICO PROGRAMMATORE – Id scheda 19-009 Repertorio Ligure delle Professioni.**

Modalità di attuazione: **In base a quanto richiesto dalle disposizioni sanitarie, verranno privilegiate le attività IN PRESENZA: L'azione formativa si sviluppa in 260 ore, prioritariamente in laboratorio informatico.**

Ente erogatore: **CISITA FORMAZIONE SUPERIORE**

Sede di svolgimento: **VIA DEL MOLO 1/A - 19126 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **260 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.1.0 - Tecnici programmatori**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Essere in grado di effettuare la progettazione di applicazioni ; Identificare clienti, utenti e stakeholder ; Collezionare, formalizzare e validare i requisiti funzionali e non funzionali; Applicare modelli e stime di dati per valutare i costi delle differenti fasi del ciclo di vita del software; Valutare l'uso di prototipi per supportare la validazione dei requisiti; Progettare organizzare e monitorare le fasi di realizzazione dell'applicazione; Progettare le specifiche funzionali partendo dai requisiti definiti; Valutare la validità di differenti metodi di sviluppo dell'applicazione rispetto agli strumenti e ai linguaggi disponibili; Stabilire una comunicazione sistematica e frequente con gli utenti /clienti/ stakeholder; Garantire e pianificare lo svolgimento dei test e del controllo delle funzionalità all'interno del progetto.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE DI TIPO TECNICO O MATURITA' SCIENTIFICA**

Contenuti:

- **1 MODULO Introduzione alla Programmazione 24h 2 MODULO Introduzione all'utilizzo del SO Linux 24h 3 MODULO Programmazione in C# e Solidity 48h 4 MODULO Programmazione in Python 48h 5 MODULO Introduzione alla BlockChain 16h 6 MODULO Programmazione su BlockChain (C# e Solidity) 40h 7 MODULO Introduzione all'Intelligenza Artificiale - Machine Learning 16h 8 MODULO Algoritmi di Machine Learning mediante Python 40h 9 MODULO Verifica**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

7.7 - **SISTEMI ERP - CONTROLLO GESTIONALE E BIG DATA ANALISYS** - CISITA FORMAZIONE SUPERIORE - LA SPEZIA

Il tecnico del controllo di gestione (e della contabilità analitica) predispone il sistema della contabilità analitica d'impresa, gestendo le attività di rilevazione e registrazione dei dati relativi ai costi, predisponendo report periodici. Si occupa, inoltre, di elaborare il budget aziendale (e delle varie divisioni o funzioni) e di analizzare gli scostamenti da un punto di vista economico e finanziario oltre che contabile e amministrativo. Questa figura in alcuni contesti viene anche denominata controller. Operando nell'ambito della contabilità analitica, questa figura elabora interpretazioni e valutazioni sull'attività aziendale, predisponendo report di gestione e rapporti periodici che informano sullo stato e sull'andamento economico e finanziario dell'impresa. La presenza di un tecnico della contabilità analitica e controllo di gestione, data l'estensione della funzione di controllo ad un numero sempre più ampio di aziende, è ormai diffusa sia nelle imprese industriali che in quelle di servizi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si ritiene di particolare importanza, per il target di riferimento oltre all'auspicabile successo occupazionale anche il successo formativo dei partecipanti, che consentirà di dotarsi di strumenti professionali adeguati che possano rafforzare le potenzialità dei giovani NEET ed agevolare un loro futuro inserimento lavorativo. La collocazione più ricorrente lo vede all'interno della direzione amministrativa e finanziaria**

Successo occupazionale previsto: Partecipanti che in previsione potranno trovare possibili sbocchi occupazionali al termine dell'azione formativa 30-40%

Successo formativo: Allievi che terminano con esito positivo il percorso ed accedono alla verifica degli apprendimenti per l'attestazione delle competenze 80-90%

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Qualifica Professionale "TECNICO DEL CONTROLLO DI GESTIONE" - Repertorio Ligure delle Figure Professionali identificativo scheda:31-005**

Modalità di attuazione: **In base a quanto richiesto dalle disposizioni sanitarie, verranno privilegiate le attività IN PRESENZA: l'azione formativa si sviluppa in 400 ore, prioritariamente in laboratorio informatico.**

Ente erogatore: **CISITA FORMAZIONE SUPERIORE**

Sede di svolgimento: **VIA DEL MOLO 1/A - 19126 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.5.0 - Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Essere in grado di predisporre il budget aziendale; Definire caratteristiche e struttura del budget aziendale adottando modalità di elaborazione dei dati; Coadiuvare personale di livello più elevato nella redazione di budget finanziari, commerciali e produttivi; Eseguire le operazioni di consolidamento dei budget di funzione; Predisporre il budget economico (conto profitti e perdite); Predisporre budget finanziario (piano investimenti e piano finanziamenti); Predisporre budget patrimoniale (stato patrimoniale); Definire caratteristiche e struttura del reporting in funzione dei modelli di contabilità industriale prescelti o delle esigenze informative delle funzioni strategiche aziendali; Definire in accordo con il responsabile amministrativo struttura finalità e contenuti del budget generale e quello dei vari sottosistemi aziendali (produzione, vendita, acquisti, ecc.); Valutare dati e serie storiche aziendali a supporto del processo di budgeting.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE**

Contenuti:

- **1 MODULO IL SISTEMA AZIENDA 104h**
- **2 MODULO LA CONTABILITA'GENERALE 120 h**
- **3 MODULO IL CONTROLLO DI GESTIONE 176 h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

20.1 - **ACCOMPAGNATORE DI TURISMO MARINO** - FO.C.U.S. SOC. COOP. A.R.L. - GENOVA 1

La figura dell'accompagnatore di turismo marino, parte della categoria delle guide e degli accompagnatori naturalistici-sportivi, si occupa di assistere ed accompagnare persone singole o gruppi in escursioni mirate all'osservazione delle specie marine, illustrando diverse specie marine, aspetti ambientali ed ecofaunistici e zone di pregio naturalistico. Il corso prevede un totale di 250h di cui 144h di parti teoriche e 106 di esercitazioni pratiche in mare aperto e piscine.
In particolare questa figura si occupa di assistere ed accompagnare persone singole o gruppi in escursioni mirate all'osservazione delle specie marine nel mare, illustrando diverse specie marine, aspetti ambientali ed ecofaunistici e le zone di pregio naturalistico. Una parte di didattica sarà dedicata all'insegnamento della pratica delle immersioni per far sì che tale figura possa sia accompagnare i turisti nelle aree protette in superficie ma possa anche, su richiesta, accompagnarli sotto la superficie del mare a vedere le bellezze "nascoste". La figura proposta è particolarmente innovativa e da poco è inserita all'interno del Repertorio Ligure delle Figure Professionali, si auspica che prenderà sempre più campo per soddisfare le esigenze dei turisti italiani e stranieri che transitano in Liguria.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'accompagnatore opera sia come lavoratore autonomo che dipendente di enti od associazioni che organizzano escursioni marine finalizzate all'osservazione delle specie marine e alla visita di parchi marini e aree protette.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza con certificazione delle competenze acquisite sia teoriche sia pratiche**

Modalità di attuazione: **250 ore totali. 144 ore formazione teorica in presenza o in FAD 106 ore di pratica in mare o piscina**

Ente erogatore: **Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Cantore 16/18 RR - 16149 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **3.4.1.5.1 - Guide ed accompagnatori naturalistici e sportivi**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivo specifico del corso è quello di avviare un processo di apprendimento articolato e approfondito, mirato agli aspetti propri della mansione dell'accompagnatore turistico, non solo con competenze e abilità espressamente legate all'accompagnatore turistico marino, ma anche dotati di competenze specifiche per svolgere l'accompagnamento dei turisti sott'acqua tramite immersioni, soprattutto i turisti con disabilità. Questo corso, fornendo insegnamenti di carattere teorico-pratico con una parte di attività pratica direttamente in acqua, presenta quindi un tipo di approccio molto esperienziale; altrettanto importante è che la professione sia innovativa e adatta a personale giovane e dinamico, seppur certamente, almeno inizialmente, con la supervisione di esperti senior. Un ulteriore obiettivo è quello di trasferire conoscenze e competenze trasversali legate al rapporto con il pubblico e e con il gruppo.

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Orientamento al ruolo professionale - 4 ore**
- **Modulo 2 – Accoglienza al cliente, animazione e gestione del gruppo – 30 ore**
- **Modulo 3 – Sicurezza e prevenzione: Formazione base e specifica/rischio alto 12 ore – Primo soccorso - BLSD – 36 ore di cui 16h di pratica**
- **Modulo 4 – Inglese 20 ore -**
- **Modulo 5 – Sviluppo della professione – Teoria – 70 ore**
  Parte 1: ACCOMPAGNATORE MARINO DI SUPERFICIE
  - L'ambiente marino in superficie – 8 ore
  - Cetologia – 8 ore
  - Ricerca e conservazione dei mammiferi marini, disturbi umani– 12 ore
  - Ecologia marina, parchi, aree marine protette 16 ore
  - Specie animali nel Mediterraneo – 4 ore

  PARTE 2: ACCOMPAGNATORE SUBACQUEO
  - L'ambiente marino sotto il livello del mare 6 ore
  - Attrezzature subacquee - 8 ore
  - Le accessibilità; principio di galleggiamento, corpo umano – 16 ore
- **Modulo 6 – parte pratica- –– 90 ore**
  - Tecniche di avvistamento cetacei e specie marine 40 ore

- Applicazioni didattiche– 10 ore

- Immersioni piscina e in mare – 40 ore

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

27.4 - **CAMERIERE AI PIANI** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - LA SPEZIA

Si occupa della pulizia dei piani e delle stanze delle strutture alberghiere e non, provvede alla cura e all'igiene dei luoghi e delle attrezzature. Si occupa di rifare i letti, mette in ordine la stanza e i servizi igienici, controlla la presenza degli accessori nel bagno, delle consumazioni del minibar e del materiale informativo delle attività dell'albergo ed eventualmente si occupa del rifornimento. Informa il direttore o il titolare della struttura di eventuali guasti o malfunzionamenti rilevati nelle stanze.
Oltre alle competenze tecniche previste dalla mansione si sono inseriti moduli di lingua inglese e competenze digitali al fine di rendere la figura più spendibile all'interno del comparto turistico e maggiormente adattabile al mercato del lavoro odierno dove tali competenze sono sempre più richieste.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il cameriere ai piani lavora all'interno di strutture alberghiere.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **Il percorso si svolgerà in presenza, compatibilmente all'aggiornamento della normativa COVID**

Ente erogatore: **FORMA ENTE DI FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre 95 - 19121 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **158 Ore**

Numero allievi minimo: **6**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Competenze tecniche:

- **Essere in grado di effettuare il riordino di camere e spazi comuni: Spolverare, rifare i letti, pulire pavimenti, superfici, sanitari. Sostituire e/o rifornire la biancheria presente nelle stanze e i prodotti per la toilette. Essere in grado di utilizzare attrezzature per la pulizia dei locali, di utilizzare prodotti per la pulizia dei locali, conoscere e applicare la normativa del settore.**

Competenze trasversali:

- **essere in grado di gestire il cliente e le sue richieste**
- **essere in grado di comunicare in maniera corretta con il cliente il datore di lavoro e il team**
- **essere in grado di comunicare in inglese con i clienti stranieri**
- **essere in grado di utilizzare gli strumenti digitali**

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA**

Competenze:

Le competenze maturate andranno ad accrescere la professionalità del corsista che potrà accedere al sistema della certificazione delle competenze della Regione Liguria relative al settore.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

27.6 - **GUEST RELATIONS** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - LA SPEZIA

L'Addetto all'accoglienza e all'informazione turistica si occupa dell'accoglienza dei turisti in un territorio specifico. È in grado di promuovere l'offerta turistica di un'area, di fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti. Svolge un'attività di supporto alla prenotazione di soggiorni presso le strutture ricettive e fornisce informazioni dettagliate relativamente a itinerari, manifestazioni ed eventi del territorio. All'interno del percorso verrà dato spazio anche alle tecniche di check in e check out del settore alberghiero favorendo l'inserimento dei partecipanti in più aziende possibile

Sbocchi lavorativi previsti: **Hotel, B&B E Strutture di Alloggio in generale (Campeggi, Residence...), Punti Informativi Settore Crocieristico, Stabilimenti Balneari, Aziende di Promozione Turistica, Enti Pubblici, Associazioni degli Albergatori o Consorzi di Settore, Agenzie di Viaggio Tour Operator**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica con esame finale**

Modalità di attuazione: **Il percorso si svolgerà in presenza, compatibilmente all'aggiornamento della normativa COVID**

Ente erogatore: **FORMA ENTE DI FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre 95 - 19121 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso:**400 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Competenze tecniche:

- **Accogliere clienti (singoli o gruppi)**
- **Interpretare le esigenze del turista**
- **Effettuare prenotazioni**
- **Reperire e fornire informazioni turistiche**
- **Fornire informazioni relative al patrimonio museale**
- **Gestire al meglio le operazioni di check-in e check-out**

- **Comprendere le logiche di ottimizzazione del guadagno**
- **Individuare le politiche di prezzo più corrette per la massimizzazione dell'occupazione**
- **Utilizzare gli strumenti informatici e cartacei di gestione alberghiera**
- **Rilevare la customer satisfaction**
- **Saper gestire reclami e individuare soluzioni**
- **Interpretare le esigenze del cliente**
- **Reperire e fornire informazioni turistiche per i clienti**
- **Relazionarsi con aziende di promozione turistica o altri enti e soggetti del territorio**
- **Orientare il cliente alle possibilità e aree presenti in albergo**

Prerequisiti: **QUALIFICA E TITOLI SUPERIORI**

Contenuti:

- **AMMINISTRAZIONE CONTRATTUALISTICA 20h Cenni di ammirazione e elementi contrattualistica**
- **MARKETING DELL'OFFERTA TURISTICA 30h Tecniche di marketing**
- **TECNICHE DI COMUNICAZIONE 30h Elementi comunicazione interpersonale**
- **ORGANIZZAZIONE TURISTICA 36h Elementi organizzazione turistica**
- **ORGANIZZAZIONE E GESTIONE ALBERGHIERA E EXTRA ALBERGHIERA 36h Elementi di organizzazione Gestione alberghiera/extra**
- **NORMATIVA DEL TURISMO 10h Normativa di settore**
- **CUSTOMER CARE E CUSTOMER SATISFACTION 30h Principi di customer care e customer satisfaction**
- **PROCEDURE DI PRENOTAZIONE SEVIZI TURISTICI 30h Principali procedure**
- **ACCOGLIENZA CLIENTI 30h tecniche di accoglienza**
- **INGLESE 40h Linguistica; terminologia e fraseologia specifica**
- **FRANCESE 40h Linguistica; terminologia e fraseologia specifica**
- **INFORMATICA 30h Principali strumenti e software**
- **WEB MARKETING 20h Elementi di web marketing**
- **SICUREZZA 10h Normativa di settore**
- **VISITE GUIDATE 8h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

16.1 - **LAVORARE IN PORTO** - SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA - LA SPEZIA

Il corso sarà declinato settorialmente, valorizzando contenuti di interesse specifico e spendibili nel contesto della logistica portuale. La formazione renderà i partecipanti orientati e formati rispetto alle principali mansioni e funzioni specifiche dell'ambito portuale. Per il settore di riferimento è funzionale la disponibilità di competenze tecniche generali, accompagnate da una salda visione d'insieme, ai fini di una successiva specializzazione post-inserimento lavorativo. L'azione formativa è volta allo sviluppo di conoscenze e competenze previste all'interno di più figure professionali, con particolare riferimento alle figure presenti nella classificazione SEP 'Trasporti e Logistica'. Per il settore di riferimento risulta infatti estremamente funzionale la disponibilità di competenze tecniche generali, accompagnate da una salda visione d'insieme, ai fini di una successiva specializzazione post-inserimento lavorativo. Al termine dell'azione gli allievi formati saranno in grado di saper comunicare e operare efficacemente nel contesto di riferimento; saper applicare strumenti e interpretare procedure per lavorare in ambito portuale; saper utilizzare nuove tecnologie per la gestione di aspetti operativi in ambito portuale.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende del settore logistica, porti e trasporti, con particolare riferimento a terminal portuali ed aziende di servizi portuali che prevedono figure professionali con competenze tecnico-operative**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Frequenza**

Modalità di attuazione: **Compatibilmente con le necessità di contenimento ed alle direttive vigenti, verrà privilegiata (con tendenza al 100%) la formazione in presenza**

Ente erogatore: **SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA**

Sede di svolgimento: **Via del Molo, 1A - 18100 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **7.4.4.3.0 - Conduttori di gru e di apparecchi di sollevamento**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'azione formativa ha l'obiettivo di sviluppare le principali conoscenze e competenze per intraprendere un percorso di ricerca attiva di lavoro in ambito portuale, nonché per essere inseriti professionalmente in tale ambito. Accanto a contenuti di tipo tecnico-professionale, verranno sviluppate abilità trasversali e soft skills in funzione del 'saper essere' necessario ad una ricerca attiva e ad una permanenza efficace dei giovani nel lavoro

Prerequisiti: **NESSUNO**

Contenuti:

Il corso si svilupperà attraverso i seguenti moduli formativi:
Comunicazione e contestualizzazione (8 ore);
Orientamento e ricerca attiva del lavoro (8 ore);
Le aziende del settore portuale (16 ore);
Figure professionali in ambito portuale (16 ore);
Sicurezza e Portualità (12 ore);
Spazi logistici: porto e retroporto (12 ore);
La logistica integrata (20 ore);
Logistica e nuove tecnologie (8 ore).

La formazione vedrà l'utilizzo di una metodologia improntata alla partecipazione attiva dei discenti, attraverso lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

16.2 - **COMPETENZE LINGUISTICHE E INFORMATICHE PER IL SETTORE LOGISTICA E TRASPORTO** - SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA - LA SPEZIA

L'azione formativa ha l'obiettivo di sviluppare conoscenze e competenze, in ambito linguistico ed IT, in stretta connessione con le abilità trasversali più tipicamente richieste in ambito logistica e trasporti

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende del settore trasporto, logistica e spedizioni, con particolare riferimento a terminal portuali, Imprese di servizi specializzati in ambito portuale, agenzie marittime, case di spedizione.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Frequenza, con valore di aggiornamento**

Modalità di attuazione: **Compatibilmente con le necessità di contenimento ed alle direttive vigenti, verrà privilegiata (con tendenza al 100%) la formazione in presenza**

Ente erogatore: **SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA**

Sede di svolgimento: **Via del Molo, 1A - 18100 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.4.0 - Tecnici gestori di basi di dati**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'azione formativa è volta alla formazione di una figura professionale in possesso di conoscenze e competenze previste all'interno di più figure professionali, con particolare riferimento alle figure presenti nella classificazione SEP 'Trasporti e Logistica'. Una significativa analogia è inoltre prevista la figura professionale del Tecnico gestore di basi di dati' presente nel repertorio afferente alla classificazione SEP 'Servizi di informatica'. Per il settore di riferimento risulta infatti estremamente funzionale la disponibilità di competenze informatiche e linguistiche specializzate, in funzione dell'evoluzione – in termini di innovazione ed internazionalizzazione – che sta interessando le Imprese che ne fanno parte. Accanto a contenuti di tipo tecnico-professionale, verranno sviluppate abilità trasversali e soft skills in funzione del 'saper essere' necessario ad una ricerca attiva e ad una permanenza efficace dei giovani nel lavoro.

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE**

Contenuti:

Il corso si svilupperà attraverso i seguenti moduli formativi:
Comunicazione e contestualizzazione (8 ore);

Orientamento e ricerca attiva del lavoro (8 ore);
Sistemi informativi in ambito portuale (16 ore);
Videoscrittura (16 ore);
Fogli di calcolo (32 ore);
Presentazioni (16 ore);
Sistemi di collaborazione on-line (24 ore);
Lingua inglese in ambito portuale (80 ore).

La formazione vedrà l'utilizzo di una metodologia improntata alla partecipazione attiva dei discenti, attraverso lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

16.3 - **ADDETTO UFFICIO MERCI** - SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA - LA SPEZIA

L'azione formativa ha l'obiettivo di sviluppare conoscenze e competenze funzionali ad intraprendere un percorso di ricerca attiva di lavoro in ambito portuale, nonché per essere inseriti professionalmente in tale ambito. Lo sviluppo dell'azione formativa vedrà infatti l'approfondimento di contenuti tecnico-professionali, con particolare riferimento alla gestione documentale ed all'ambiente d'ufficio. La figura in uscita è Addetto Ufficio Merci (Terminal Portuale) che svolge attività amministrative di controllo documentale inerenti le operazioni di movimentazioni merci e container.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende del settore logistica, porti e trasporti, con particolare riferimento a terminal portuali, agenzie marittime, case di spedizione e Imprese di servizi portuali che svolgono attività legate agli scambi internazionali.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso verrà rilasciato un attestato di specializzazione, con previsione di un esame finale**

Modalità di attuazione: **Compatibilmente con le necessità di contenimento ed alle direttive vigenti, verrà privilegiata (con tendenza al 100%) la formazione in presenza**

Ente erogatore: **SCUOLA NAZIONALE TRASPORTI E LOGISTICA**

Sede di svolgimento: **Via del Molo, 1A - 18100 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.3.1.3.0 - Addetti alla gestione amministrativa dei trasporti merci**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'azione formativa è finalizzata allo sviluppo di competenze tecnico-professionali con specifica declinazione, e conseguente spendibilità, in ambito logistica, porti e trasporti, con particolare riferimento al comparto spedizioni. Accanto a contenuti di tipo tecnico-professionale, verranno sviluppate abilità trasversali e soft skills in funzione del 'saper essere' necessario ad una ricerca attiva e ad una permanenza efficace dei giovani nel lavoro.

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE**

Contenuti:

Il corso si svilupperà attraverso i seguenti moduli formativi:
Comunicazione e dinamiche di gruppo (8 ore);
Orientamento e ricerca attiva del lavoro (10 ore);
Organizzazione aziendale (16 ore);
Sistemi informativi e documenti del trasporto (24 ore);
Normativa nazionale e comunitaria in materia di sicurezza (24 ore);
Normativa doganale (24 ore);
Il trasporto delle merci (16 ore);
Le diverse modalità di Trasporto (16 ore);
Portualità e scenario internazionale (16 ore);
I contratti dei trasporti (16 ore);
Le garanzie contrattuali internazionali (8 ore);
I rischi nel commercio internazionale (16 ore);
I pagamenti internazionali (16 ore);

I costi del trasporto (16 ore);
La vendita marittima (8 ore);
Le assicurazioni marittime (8 ore);
Diritto internazionale del trasporto (8 ore).

La formazione vedrà l'utilizzo di una metodologia improntata alla partecipazione attiva dei discenti, attraverso lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-05 - CANTIERISTICA NAVALE

18.1 - **SALDATORE** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 2 - TIGULLIO

Il percorso, a partire dai fondamenti teorici necessari, si sviluppa prevalentemente in laboratorio e si concentra sul metodo di saldatura a elettrodo rivestito, mirando alle competenze necessarie per ottenere la certificazione a Norma UNI EN ISO 9606-1 (Saldatura per fusione- Acciai) di primo livello. Certificazione che potrà essere ottenuta presso le stesse strutture formative. A seconda delle competenze raggiunte (anche in ragione delle eventuali competenze già possedute in ingresso), gli allievi potranno ottenere certificazioni di livello superiore a quello base.
La figura repertoriata di riferimento è quella DI "SALDATORE - ISTAT 6.2.1.2.0 limitatamente alla saldatura su acciaio, come previsto dalla norma di certificazione UNI EN ISO 9606-1

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura è richiesta nel settore della cantieristica navale, in quello della cantieristica edile, nella realizzazione di impianti di trasporto di fluidi e di elementi strutturali. Può operare in aziende meccaniche, officine ed imprese di diversi settori di carpenteria leggera o pesante**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza - Certificazione a Norma UNI EN ISO 9606-1 di primo livello, previo esame**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Corso IV novembre 115 - 16030 - COGORNO (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.1.2.0 - Saldatori e tagliatori a fiamma**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Le competenze in esito al percorso fanno riferimento a quelle riconducibili alla figura repertoriata di SALDATORE. Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:
- effettuare lavorazioni di assemblaggio di parti metalliche attraverso saldatura a elettrodo
- effettuare il controllo di qualità della saldatura

Prerequisiti: **CONOSCENZA LINGUA ITALIANA LIV. A2**

Contenuti:

- **1 Sicurezza sui luoghi di lavoro (4 ore)**
- **2 Tecnologia della saldatura ad arco elettrico a elettrodo rivestito (6 ore)**
- **3 Laboratorio saldatura ad arco elettrico con elettrodo rivestito SMAW (82 ore)**
- **4 Esame di certificazione**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.1 - **SALDATORE** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

Il percorso, a partire dai fondamenti teorici necessari, si sviluppa prevalentemente in laboratorio e si concentra sul metodo di saldatura a elettrodo rivestito, mirando alle competenze necessarie per ottenere la certificazione a Norma UNI EN ISO 9606-1 (Saldatura per fusione- Acciai) di primo livello. Certificazione che potrà essere ottenuta presso le stesse strutture formative. A seconda delle competenze raggiunte (anche in ragione delle eventuali competenze già possedute in ingresso), gli allievi potranno ottenere certificazioni di livello superiore a quello base.
La figura repertoriata di riferimento è quella DI "SALDATORE - ISTAT 6.2.1.2.0 limitatamente alla saldatura su acciaio, come previsto dalla norma di certificazione UNI EN ISO 9606-1

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura è richiesta nel settore della cantieristica navale, in quello della cantieristica edile, nella realizzazione di impianti di trasporto di fluidi e di elementi strutturali. Può operare in aziende meccaniche, officine ed imprese di diversi settori di carpenteria leggera o pesante**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza - Certificazione a Norma UNI EN ISO 9606-1 di primo livello, previo esame**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Adamoli 3 - 16141 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.1.2.0 - Saldatori e tagliatori a fiamma**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Le competenze in esito al percorso fanno riferimento a quelle riconducibili alla figura repertoriata di SALDATORE. Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:
- effettuare lavorazioni di assemblaggio di parti metalliche attraverso saldatura a elettrodo
- effettuare il controllo di qualità della saldatura

Prerequisiti: **CONOSCENZA LINGUA ITALIANA LIV. A2**

Contenuti:

- **1 Sicurezza sui luoghi di lavoro (4 ore)**
- **2 Tecnologia della saldatura ad arco elettrico a elettrodo rivestito (6 ore)**
- **3 Laboratorio saldatura ad arco elettrico con elettrodo rivestito SMAW (82 ore)**
- **4 Esame di certificazione**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-06 - COMMERCIO AL DETTAGLIO

21.4 - **CONTABILITA' E VENDITA NEL COMMERCIO AL DETTAGLIO** - ATS "NEETWORK"_AS.FO.R. (CAPOFILA)_ ENDOFAP LIGURIA - GENOVA 1

Il corso per CONTABILE e VENDITA NEL COMMERCIO AL DETTAGLIO intende formare giovani NEET liguri allo svolgimento della professione di Addetto alla vendita al dettaglio, con una specializzazione su competenze smart, aspetti contabili e di gestione della cassa, tecniche di comunicazione e relazione con il cliente; marketing mix e comunicazione digitale nella filiera del commercio al dettaglio. L'Addetto alla vendita è una figura professionale con conoscenze di base sui principi di contabilità e gestione di cassa, processi di approvvigionamento, gestione e stoccaggio della merce, comunicazione e vendita diretta al cliente di prodotti e servizi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Libera professione, dipendente presso aziende private e pubbliche**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione e di frequenza al modulo "salute e sicurezza sul lavoro" (D.Lgs 81/08)**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà in presenza per valorizzare la componente laboratoriale e favorire soft skills**

Ente erogatore: **ATS "Neetwork" AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA B. BOSCO 15 - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Sviluppare conoscenze e competenze tecnico-professionali Approfondendo aspetti di contabilità generale, normativa fiscale e tributaria, diritto commerciale e organizzazione aziendale, aspetti di management e marketing, di customer care e customer satisfaction per una gestione più efficace della relazione con la clientela. È prevista una formazione obbligatoria sulla salute e sicurezza sul lavoro (D.lgs. 81/2008). Far acquisire life and soft skills

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Competenze:

L'uso di una metodologia inclusiva e laboratoriale favorisce lo sviluppo di competenze chiave per la promozione di capacità di lavoro in team, flessibilità e capacità di adattamento, capacità di risolvere i problemi e di gestire compiti in autonomia, senso di autoimprenditorialità. L'attività di orientamento al lavoro (colloquio di lavoro, introduzione al lavoro autonomo e dipendente, analisi delle attitudini/potenzialità personali, appetibilità del CV) rafforza queste competenze trasversali per la professione

Contenuti:

- **Competenze trasversali-58h**
  Informatica: dispositivi, software, applicativi, servizi web-based
  Diritto del lavoro
  Salute e sicurezza sul lavoro
  Privacy e trattamento dati
- **Competenze tecnico-specialistiche-58h**
  Contabilità generale, normativa fiscale e tributaria, diritto commerciale, bilancio;
  gestione del personale e organizzazione aziendale<
- **Contabilità elettronica ed applicativi gestionali-44h**
  Elementi identificativi: part number, serial number, barcode
  Operazioni di cassa, registratore di cassa e sistemi di pagamento elettronico
- **Ricevimento merci e gestione del magazzino-30h**
  Categorie merceologiche; procedure di gestione; approvvigionamento e prezzatura merci
- **Orientamento al lavoro-30h**
  Colloquio di lavoro, Lavoro autonomo e lavoro dipendente, ricerca del lavoro
- **Vendita di prodotti e servizi nel commercio al dettaglio-30h**
  Marketing: strategie di prezzo, promozione, posizionamento, confezionamento del prodotto; customer care; gestione dei conflitti/reclami; mediazione/negoziazione

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.8 - **ADDETTO VENDITA A PRODOTTI BEAUTY HEALTH & CARE** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

L'azione formativa proposta ha la finalità di offrire una risposta concreta e aderente alle richieste delle imprese e dei lavoratori del settore dei servizi alla persona, del commercio e del benessere. La qualifica professionale per addetto alla vendita di prodotti non alimentari consente inoltre un inserimento inoltre nelle attività commerciali e nella grande distribuzione. Il corso di formazione qui proposto assume caratteristiche di innovazione in considerazione della crescita esponenziale del comparto benessere degli ultimi anni.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura individuata può operare in diversi contesti quali: super/ipermercati, Grande magazzino, Profumeria, Farmacia, Erboristeria, Negozio monomarca, Franchising**

Attestato previsto e previsione esame finale: **QUALIFICA DI ADDETTO VENDITA (PRODOTTI NON ALIMENTARI) previo superamento dell'esame finale**

Modalità di attuazione: **Suddivisione oraria: Teoria a distanza, Pratica in presenza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L’obiettivo è formare in maniera specifica figure di operatori e operatrici addetti alla vendita di cosmesi professionale, nei canali della profumeria, erboristeria, farmacia, corner grande distribuzione, negozi monomarca.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Le competenze in uscita sono curvate rispetto al settore della cosmesi e della profumeria:

- **Essere in grado di effettuare il ricevimento merci in esercizio commerciale**
- **Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti non alimentari**
- **Essere in grado di effettuare l’allestimento degli scaffali presso esercizi commerciali**
- **Essere in grado di effettuare le operazioni di cassa**

Contenuti:

Il corso è articolato nei seguenti moduli formativi:

- **CONTESTO OPERATIVO - 10 ore**
- **COMPETENZE RELAZIONALI E TECNICHE DI VENDITA - 42 ore**
- **PROFESSIONALIZZANTE DI BASE AREA VENDITA - 90 ore**
- **COMPETENZE SPECIFICHE DELL'ADDETTO VENDITA NELL'AREA COSMESI - 115 ore**
- **MERCEOLOGIA -20 ore**
- **COSTUMER CARE E GESTIONE RECLAMO - 15 ore**
- **INGLESE DI SETTORE - 40 ore**
- **INFORMATICA APPLICATA - 30 ore**
- **SICUREZZA - 8 ore**
- **VISITE GUIDATE - 30 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

27.5 - **ADDETTO ALLA VENDITA** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - LA SPEZIA

Addetto alla vendita (codice Istat - 5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto)
L'addetto alla vendita assiste i clienti per aiutarli e stimolarli all'acquisto, tenendo conto nella vendita, delle loro esigenze, collabora con il titolare e con i colleghi alla gestione degli spazi di vendita e di quelli espositivi e del magazzino e a mansioni di carattere amministrativo o di registrazione.
Opera in tutte le strutture commerciali dal piccolo negozio al dettaglio alla media e grande distribuzione con funzioni più o meno ampie a seconda delle caratteristiche e dimensioni del punto vendita. Si relazione essenzialmente con il cliente e collabora con il responsabile del magazzino, degli acquisti con il vetrinista, con il direttore commerciale e con il titolare dell'azienda.
Al fine di rendere la figura spendibile nel mercato del lavoro sono stati inseriti due moduli di lingua e un modulo di organizzazione turistica; la figura dell'addetto vendita, all'interno di una provincia come quella spezzina a vocazione turistica, deve infatti essere in grado di relazionarsi con i clienti stranieri ma anche saper rispondere alle eventuali domande del cliente e fungere da primo orientatore e informatore del territorio

Sbocchi lavorativi previsti: **L'attività si può svolgere sia presso ipermercati o catene di grandi superfici specializzate e sia presso piccoli esercizi commerciali di alimentari o gastronomia e di prodotti non alimentari (come negozi di abbigliamento, di oggettistica ecc...)**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione previo superamento esame**

Modalità di attuazione: **--**

Ente erogatore: **FORMA ENTE DI FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre 95 - 19121 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi: **Competenze tecniche:**

- **Essere in grado di effettuare il ricevimento merci in esercizio commerciale**
- **Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti alimentari e non:**
- **Essere in grado di effettuare l'allestimento degli scaffali presso esercizi commerciali**
- **Essere in grado di effettuare le operazioni di cassa**

Competenze trasversali:

- **essere in grado di gestire il cliente e le sue richieste;**
- **essere in grado di comunicare in maniera corretta con il cliente il datore di lavoro e il team;**
- **essere in grado di mettere in atto strategie di problem solving e negoziazione;**
- **essere in grado di comunicare in inglese e francese con i clienti stranieri;**
- **essere in grado di utilizzare gli strumenti digitali;**
- **essere in grado di dare informazioni sul contesto turistico locale.**

Prerequisiti: **QUALIFICA O DIPLOMA**

Contenuti:

- **ELEMENTI DI TECNICHE PROMOZIONALI E COSTUMER CARE 25h Elementi di customer care Tecniche promozionali e di scaffaling**
- **ELEMENTI DI SICUREZZA SUL LAVORO E IGIENE ALIMENTARE 23h Elementi di igiene del lavoro Normativa sulla disciplina igienica**
- **ORGANIZZAZIONE TURISTICA 15h Elementi di geografia turistica**
- **IL REGISTRATORE DI CASSA 15h Metodi di pagamento Procedure di apertura e chiusura**
- **CATEGORIE MERCEOLOGICHE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI E TECNICHE DI ALLESTIMENTO 38h Conoscere le diverse tipologie di merci Allestimenti**
- **GESTIONE MAGAZZINO E DELLA MERCE 22h Elementi identificativi e di sicurezza Gestione dello stock e controllo dei resi Documenti fiscali**
- **INGLESE 40h Grammatica Vocabolario Frasario settoriale**
- **INFORMATICA E SOCIAL MEDIA MARKETING 30h Utilizzare principali programmi Utilizzare software specialistici**
- **FRANCESE 34h Grammatica Vocabolario Frasario settoriale**
- **VISITE GUIDATE 8h Visite guidate presso punti vendita del territorio**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

2.3 - **ADDETTO VENDITA PRODOTTI FOOD** - ISCOT LIGURIA - GENOVA 1

Il progetto di formazione si pone come obiettivo quello di sviluppare competenze specialistiche nel settore delle vendite di prodotti food. In particolare, l'obiettivo principale sarà quello di formare una figura professionale, un addetto qualificato alle vendite prodotti food, con elevate abilità di tipo soprattutto pratico - operativo e quindi immediatamente spendibili in aziende come esercizi commerciali della piccola o grande distribuzione dedicati a prodotti freschi. La figura accoglie il cliente e lo consiglia rispetto alle esigenze espresse, informa il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si sottolinea che le PREVISIONI DEI FABBISOGNI OCCUPAZIONALI E PROFESSIONALI IN ITALIA A MEDIO TERMINE (2019-2023) a cura di Unioncamere riconoscono nel Commercio uno dei settori in crescita per fabbisogni occupazionali. Nello specifico, nella città di Genova è prevista l'apertura di punti vendita di importanti realtà della GDO alimentare.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Il corso prevede al termine delle ore di formazione il rilascio di un attestato di partecipazione.**

Modalità di attuazione: **In presenza.**

Ente erogatore: **ISCOT LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA CESAREA 8/8 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso segue le indicazioni dell'Associazione dei commercianti che rileva la necessità di inserire personale da impiegare sia nei settori della piccola attività (mercato e/o bottega rionale alimentare), sia nella GDO, che risponda in maniera sempre più adeguata alle necessità del comparto, legato soprattutto alla realizzazione di processi formativi che garantiscano le competenze di base relativamente alla conoscenza e al trattamento dei prodotti di gastronomia, le competenze igienico sanitarie e che sappiano cogliere anche l'esigenza del cliente, focus fondamentale per essere un eccellente addetto alla vendita che deve operare a diretto contatto col pubblico dimostrando una particolare "professionalità": qualità nell'ascolto, disponibilità, conoscenza specifica dei prodotti, riconoscimento delle esigenze di varie tipologie di interlocutori, problem solving, efficienza.

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Normative igienico sanitarie H.25:**
  Accoglienza, Elementi di igiene del lavoro, Normativa su analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP), Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari, elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti.
- **Modulo 2 – Operazioni di cassa e gestione incassi: H. 20**
- **Modulo 3 – Allestimento del banco alimentare H. 45**
- **Modulo 4 – Merceologia dei prodotti alimentari H. 20**
- **Modulo 5 – Preparazione prodotti freschi di gastronomia: H.70**
- **Modulo 6 - Customer care H. 30 :**
  Accogliere il cliente, Orientare e consigliare la clientela rispetto alle esigenze espresse, Proporre offerte speciali, Raccogliere eventuali reclami/lamentele, Applicare tecniche di esposizione merce alimentare, Come presentare e offrire piccoli assaggi per la degustazione.
- **Modulo 7 - Enogastronomia del prodotto alimentare H. 20**
- **Modulo 8 - Alfabetizzazione informatica: H. 20.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

25.4 - **AMMINISTRAZIONE E CONTABILITA'** - SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L. - IMPERIA

L'intervento formativo di aggiornamento della durata di 110 ore sul tema Amministrazione e contabilità, è rivolto a 12 allievi in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea vecchio o nuovo ordinamento o titolo equivalente legalmente riconosciuto. Ha l'obiettivo di accompagnare i partecipanti nell'acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell'organizzazione e nella gestione amministrativa e contabile di attività economiche e commerciali.

Sbocchi lavorativi previsti: **obiettivo del corso è formare delle persone con specifica competenza professionali in amministrazione e contabilità nell'ambito di attività commerciali e professionali.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **non previsto**

Modalità di attuazione: **La modalità sarà definita in base alla provenienza territoriale dei partecipanti**

Ente erogatore: **SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L.**

Sede di svolgimento: **VIA DE MARCHI 5 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **110 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **2**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

l'attività formativa proposta ha le seguenti finalità: sviluppare una specifica competenza professionale in Amministrazione e Contabilità nell'ambito di attività commerciali; favorire la qualificazione e specializzazione professionale degli operatori del settore commerciale ed in particolare del piccolo commercio al

dettaglio; specializzare i partecipanti nella specifica attività di Amministrazione e Contabilità nell'ambito di attività commerciali e migliorare le loro opportunità occupazionali.

Prerequisiti: **QUALIFICA TRIENNALE, DIPLOMA O LAUREA**

Contenuti:

Modulo 1 10 ore: elementi lingua straniera, legislazione sul tema parità uomo e donna, elementi sicurezza sul lavoro
Modulo 2 50 ore: contabilità d'esercizio, le operazioni di investimento, dalla contabilità al bilancio, bilancio d'esercizio, normativa iva, lettura di un bilancio.
Modulo 3 50 ore: cash management, i flussi di cassa, i rapporti con le banche, gli impieghi della liquidità, organizzazione della tesoreria e il reporting di tesoreria.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-07 - COMMERCIO E SERVIZI ALLE AZIENDE

21.3 - **CONTABILITA' DIGITALE E GESTIONE PRIVACY** - ATS "NEETWORK"_AS.FO.R. (CAPOFILA)_ ENDOFAP LIGURIA - GENOVA 1

La caratteristica di questa figura professionale fa riferimento alla filiera del commercio con la preparazione di persone qualificate in maniera specifica e mirata come figura professionale di accounting. Inoltre di particolare rilievo e di carattere innovativo è la parte corsuale dedicata all'apprendimento di competenze giuridiche e digitali nell'ambito della protezione dei dati, sia a livello normativo che a livello software, competenza richiesta dal mondo del lavoro e soprattutto nei settori legati al commercio.
La figura professionale al termine del corso, avrà una competenza digitale, sociale e personale. Il Contabile assicura il trattamento contabile delle transazioni economiche patrimoniali e finanziarie dell'impresa, in base alle normative vigenti, e redige il bilancio di esercizio. Egli effettua la registrazione di ogni movimento contabile (scritture contabili di base, tenuta dei registri obbligatori, stesura del bilancio, adempimenti fiscali e previdenziali) osservando gli obblighi di legge in materia civilistico-fiscale. Monitora la corretta gestione delle procedure contabili e fiscali ed elabora resoconti sulla situazione contabile per la direzione aziendale.

Sbocchi lavorativi previsti: **In termini occupazionali la costituita ATS si pone l'obiettivo, dopo il corso di collocare prudenzialmente e realisitcamente almeno il 30% dei partecipanti entro 120 giorni dal termine dell'azione formativa.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Alla fine del corso viene rilasciato un attestato di specializzazione.**

Modalità di attuazione: **Le 250 ore del corso vengono svolte in presenza, nel rispetto delle regole anticovid.**

Ente erogatore: **ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA**

Sede di svolgimento: **Piazza Carignano, 1 - 16128 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi del corso sono quelli di: contribuire all'aumento dell'occupazione giovanile nel mondo del lavoro Ligure; valorizzare e innovare il profilo professionale dei partecipanti, al fine di consentire loro maggiori opportunità di inserimento nel modo del lavoro con un profilo molto trasversale e sempre richiesto.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Competenze:

In particolare il percorso formativo prevede in uscita le seguenti conoscenze e competenze: gestire le scritture di contabilità generale e gestire costi e ricavi in contabilità analitica; operare nel processo della fatturazione elettronica e la gestione della contabilità in cloud.

Contenuti:

Il corso di complessive 250 ore si snoda:

- **Area soft skills con teoria di 46 ore e 20 ore di pratica per un totale di 66 ore i cui contenuti sono: team working; gestione aula; salute e sicurezza; informatica base.**
- **Area operativa con teoria di 20 ore e 120 ore di pratica per un totale di 140 ore i cui contenuti sono: normativa fiscale e protezione dati; fatturazione elettronica; gestione contabilità in cloud, contabilità base; software contabile;**
- **Area sicurezza digitale e protezione dei dati con teoria di 24 ore e 20 ore di pratica per un totale di 44 ore i cui contenuti sono: sicurezza e protezione dei dati; sistemi di protezione e sicurezza digitali.**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

S-08 - DIGITAL TRANSFORMATION

15.5 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE 2.0** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

Il corso ha una durata di 250 ore, la figura professionale che si intende formare è l'Addetto all' amministrazione del personale, si tratta di un tecnico di amministrazione del personale che predispone e gestisce i documenti e le registrazioni previste dalla legge in materia di lavoro, gestendo le attività amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione dei rapporti di lavoro e le registrazioni contabili in materia fiscale, assicurativa e contributiva ed i relativi adempimenti (pagamenti, dichiarazioni, comunicazioni obbligatorie) in materia di lavoro subordinato o parasubordinato, specializzato nell'operare attraverso i vari dispositivi e supporti digitali, portali e piattaforme on line.

Sbocchi lavorativi previsti: **L' Addetto alla gestione delle risorse umane può operare come impiegato nell'ambito dell'ufficio del personale di aziende di medie e grande dimensioni, o di associazioni di categoria, o presso studi professionali di consulenza del lavoro.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione. E' previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.1.1.4.0 - Addetti alla gestione del personale**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il percorso formativo intende delineare una figura amministrativo/segretariale che abbia approfondita conoscenza degli strumenti che il web e il digitale mettono a disposizione degli operatori, cambiando il modo di lavorare e portando la concezione documentale su un piano virtuale. La figura professionale che si va a delineare è flessibile, massimizza l'efficienza dei risultati in modo moderno ed efficace rispetto alle nuove modalità 2.0 nella gestione degli adempimenti amministrativi, contabili e di gestione delle risorse umane. Le competenze in uscita sono: essere in grado di predisporre le procedure per la gestione delle assunzioni/cessazioni del rapporto di lavoro, le procedure per la gestione degli adempimenti obbligatori in tema fiscale, assicurativo e contributivo, nonché impostando le attività di gestione mensili delle retribuzioni, essere in grado di adempiere alle procedure amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione del rapporto di lavoro.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **Modulo 1: La gestione innovativa: i lavori d'ufficio 2.0 (20 ore);**
- **Modulo 2: Rapporto di lavoro e gli obblighi del datore di lavoro (60 ore);**
- **Modulo 3: Adempimenti connessi alla gestione del rapporto di lavoro subordinato (35 ore);**
- **Modulo 4: Elaborazione della busta paga (35 ore);**
- **Modulo 5: L'azienda e la gestione amministrativa (50 ore);**
- **Modulo 6: Operatività on line (35 ore);**
- **Modulo 7: Sicurezza e privacy (15 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.5 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DELLE RISORSE UMANE 2.0** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

Il corso ha una durata di 250 ore, la figura professionale che si intende formare è l'Addetto all' amministrazione del personale, si tratta di un tecnico di amministrazione del personale che predispone e gestisce i documenti e le registrazioni previste dalla legge in materia di lavoro, gestendo le attività amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione dei rapporti di lavoro e le registrazioni contabili in materia fiscale, assicurativa e contributiva ed i relativi adempimenti (pagamenti, dichiarazioni, comunicazioni obbligatorie) in materia di lavoro subordinato o parasubordinato, specializzato nell'operare attraverso i vari dispositivi e supporti digitali, portali e piattaforme on line.

Sbocchi lavorativi previsti: **L' Addetto alla gestione delle risorse umane può operare come impiegato nell'ambito dell'ufficio del personale di aziende di medie e grande dimensioni, o di associazioni di categoria, o presso studi professionali di consulenza del lavoro.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione. E' previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **Via Ricci 14 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.1.1.4.0 - Addetti alla gestione del personale**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il percorso formativo intende delineare una figura amministrativo/segretariale che abbia approfondita conoscenza degli strumenti che il web e il digitale mettono a disposizione degli operatori, cambiando il modo di lavorare e portando la concezione documentale su un piano virtuale. La figura professionale che si va a delineare è flessibile, massimizza l'efficienza dei risultati in modo moderno ed efficace rispetto alle nuove modalità 2.0 nella gestione degli adempimenti amministrativi, contabili e di gestione delle risorse umane. Le competenze in uscita sono: essere in grado di predisporre le procedure per la gestione delle assunzioni/cessazioni del rapporto di lavoro, le procedure per la gestione degli adempimenti obbligatori in tema fiscale, assicurativo e contributivo, nonché impostando le attività di gestione mensili delle retribuzioni, essere in grado di adempiere alle procedure amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione del rapporto di lavoro.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **Modulo 1: La gestione innovativa: i lavori d'ufficio 2.0 (20 ore);**
- **Modulo 2: Rapporto di lavoro e gli obblighi del datore di lavoro (60 ore);**
- **Modulo 3: Adempimenti connessi alla gestione del rapporto di lavoro subordinato (35 ore);**
- **Modulo 4: Elaborazione della busta paga (35 ore);**
- **Modulo 5: L'azienda e la gestione amministrativa (50 ore);**
- **Modulo 6: Operatività on line (35 ore);**
- **Modulo 7: Sicurezza e privacy (15 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.7 - **TECNICO DI GESTIONE AZIENDALE** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 2 - TIGULLIO

Il percorso è rivolto a giovani diplomati che intendono inserirsi in ruoli afferenti all'area amministrativo-contabile. La figura repertoriata di riferimento è quella del CONTABILE (Istat – 33121)
Le sue competenze riguardano principalmente il trattamento contabile delle transazioni economiche patrimoniali e finanziarie dell'impresa, in base alle normative vigenti e la redazione del bilancio di esercizio.
In un'accezione più ampia ed aggiornata, la figura richiesta dalle imprese del territorio è oggi "polivalente" e spesso si occupa oltre che di contabilità, anche della gestione delle vendite, degli approvvigionamenti e, talvolta, della gestione dei costi aziendali. La formazione proposta terrà conto del processo di digital transformation che interessa le procedure generate dai nuovi sistemi di gestione del flusso delle informazioni aziendali che tendono ad integrare i diversi processi di lavoro.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura formata potrà trovare occupazione nelle funzioni contabili, amministrative e rendicontative di imprese di ogni dimensione e settore produttivo oppure all'interno di studi professionali.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica - CONTABILE Istat - 33121**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Corso IV novembre 115 - 16030 - COGORNO (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **14**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Le competenze in esito al percorso fanno riferimento a quelle riconducibili alla figura repertoriata di CONTABILE (Istat – 33121), opportunamente ricalibrate in relazione all'obiettivo di formare un profilo che, pur dotato di solide competenze specifiche di settore, sia in grado di muoversi in contesti caratterizzati da una rapida evoluzione generata dalla "Digital transformation".

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIOA SUPERIORE**

Competenze: **Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:**

- **Eseguire le rilevazioni e le elaborazioni contabili in funzione della normativa civilistica, fiscale e comunitaria con l'utilizzo di software gestionale**
- **Eseguire le pratiche inerenti i rapporti con clienti e fornitori (corrispondenza, bollettazione, fatturazione etc.)**
- **Produrre la reportistica richiesta dalla normativa civilistica e fiscale (libro giornale, registri iva, modelli F24, etc.)**
- **Produrre ed analizzare un semplice bilancio d'esercizio**

Contenuti:

- **1 Accoglienza, comunicazione e tutoring (16 ore)**
- **2 Sicurezza e Sistema Gestione Qualità (16 ore)**

- **3 Informatica (preparazione ECDL base) (46 ore)**
- **4 Informatica - Collaborazione online (10 ore)**
- **5 Business english (42 ore)**
- **6 Controllo di gestione (24 ore)**
- **7 I fondamenti del sistema contabile (16 ore)**
- **8 I regimi contabili, la normativa IVA (20 ore)**
- **9 Le rilevazioni contabili (30 ore)**
- **10 La fatturazione elettronica (14 ore)**
- **11 La dematerializzazione dei documenti (16 ore)**
- **12 Il bilancio d'esercizio (20 ore)**
- **13 Software applicativo gestionale (110 ore)**
- **14 Project work (20 ore)**
- **Stage (120 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.7 - **TECNICO DI GESTIONE AZIENDALE** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

Il percorso è rivolto a giovani diplomati che intendono inserirsi in ruoli afferenti all'area amministrativo-contabile. La figura repertoriata di riferimento è quella del CONTABILE (Istat – 33121)
Le sue competenze riguardano principalmente il trattamento contabile delle transazioni economiche patrimoniali e finanziarie dell'impresa, in base alle normative vigenti e la redazione del bilancio di esercizio.
In un'accezione più ampia ed aggiornata, la figura richiesta dalle imprese del territorio è oggi "polivalente" e spesso si occupa oltre che di contabilità, anche della gestione delle vendite, degli approvvigionamenti e, talvolta, della gestione dei costi aziendali. La formazione proposta terrà conto del processo di digital transformation che interessa le procedure generate dai nuovi sistemi di gestione del flusso delle informazioni aziendali che tendono ad integrare i diversi processi di lavoro.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura formata potrà trovare occupazione nelle funzioni contabili, amministrative e rendicontative di imprese di ogni dimensione e settore produttivo oppure all'interno di studi professionali.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica - CONTABILE Istat - 33121**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Borzoli 61A/B - 16161 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **14**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Le competenze in esito al percorso fanno riferimento a quelle riconducibili alla figura repertoriata di CONTABILE (Istat – 33121), opportunamente ricalibrate in relazione all'obiettivo di formare un profilo che, pur dotato di solide competenze specifiche di settore, sia in grado di muoversi in contesti caratterizzati da una rapida evoluzione generata dalla "Digital transformation".

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE**

Competenze: **Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:**

- **Eseguire le rilevazioni e le elaborazioni contabili in funzione della normativa civilistica, fiscale e comunitaria con l'utilizzo di software gestionale**
- **Eseguire le pratiche inerenti i rapporti con clienti e fornitori (corrispondenza, bollettazione, fatturazione etc.)**
- **Produrre la reportistica richiesta dalla normativa civilistica e fiscale (libro giornale, registri iva, modelli F24, etc.)**
- **Produrre ed analizzare un semplice bilancio d'esercizio**

Contenuti:

- **1 Accoglienza, comunicazione e tutoring (16 ore)**
- **2 Sicurezza e Sistema Gestione Qualità (16 ore)**
- **3 Informatica (preparazione ECDL base) (46 ore)**
- **4 Informatica - Collaborazione online (10 ore)**
- **5 Business english (42 ore)**
- **6 Controllo di gestione (24 ore)**
- **7 I fondamenti del sistema contabile (16 ore)**
- **8 I regimi contabili, la normativa IVA (20 ore)**
- **9 Le rilevazioni contabili (30 ore)**
- **10 La fatturazione elettronica (14 ore)**
- **11 La dematerializzazione dei documenti (16 ore)**
- **12 Il bilancio d'esercizio (20 ore)**
- **13 Software applicativo gestionale (110 ore)**
- **14 Project work (20 ore)**
- **Stage (120 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

24.1 - **SOCIAL MEDIA MARKETING** - ATS "GIOVANI TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE" FUTURA (CAPOFILA)_ CE.S.CO.T. SAVONA - SAVONA

Il corso di Social Media Manager, della durata di 100 ore, mira a formare figure professionali esperte in grado di progettare, gestire e monitorare campagne di comunicazione su principali motori di Ricerca e Social Media, utilizzando le tecniche più innovative del Web Marketing e della comunicazione social media. Le piattaforme social consentono di utilizzare strumenti di analytics che permettono di tracciare efficacia ed efficienza delle campagne di comunicazione: grazie ai Social Media, infatti, le aziende hanno la possibilità di raggiungere e targhetizzare diversi pubblici e stakeholder ottenendo il massimo della propria spesa pubblicitaria raggiungendo solo le persone con cui desiderano connettersi.
Gli esperti in Social Media Marketing sono dunque fondamentali nell'arsenale aziendale in quanto sono in grado di moltiplicare in breve tempo il numero di utenti interessati ad acquistare i propri prodotti e servizi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso mira a formare figure in grado di progettare, gestire e monitorare campagne di comunicazione sui principali motori di Ricerca e Social Media (GOOGLE, FACEBOOK, TWITTER), utilizzando le tecniche più innovative del Web Marketing e della comunicazione sui social media.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI FREQUENZA CON CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE FINALI**

Modalità di attuazione: **Il corso è attuabile sia in presenza sia in fad (in accordo con le esigenze organizzative dell'ente)**

Ente erogatore: **ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA**

Sede di svolgimento: **Via al Molinero, 12r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.2.0 - Tecnici esperti in applicazioni**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del corso il partecipante avrà appreso le seguenti competenze:

- **essere in grado di conoscere i principali aspetti della normativa della sicurezza del lavoro**
- **essere in grado di comprendere le richieste e i bisogni del cliente**
- **essere in grado di implementare una strategia di marketing digitale in base alle esigenze pubblicitarie dell'azienda**
- **essere in grado di utilizzare lo strumento informatico e i social media con padronanza**

Tale percorso didattico è finalizzato al conseguimento delle certificazioni Facebook Certified Digital Marketing Associate, GOOGLE ADS E GOOGLE ANALYTICS, le uniche riconosciute nel settore.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Fascia di svolgimento: **Mattina**

24.4 - **DIGITAL TRANSFORMATION IN AMBITO FISCALE E CONTABILE** - ATS "GIOVANI TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE" FUTURA (CAPOFILA)_ CE.S.CO.T. SAVONA - SAVONA

Il corso intende formare la figura professionale del contabile, attraverso l'acquisizione di nuove competenze informatiche e digitali che facilitino e velocizzino il lavoro tradizionale.
La figura assicurerà il trattamento contabile delle transizioni economiche e patrimoniali e finanziarie dell'impresa, in base alle normative vigenti. Sarà in grado effettuare la registrazione di ogni movimento contabile osservando gli obblighi di legge in materia civilistico-fiscale, sarà in grado di monitorare la corretta gestione delle procedure contabili e fiscali ed elaborare resoconti sulla situazione contabile per la direzione aziendale.
Il codice ISTAT e/o Riferimento al repertorio generale è il 3.3.1.2.1 CONTABILI.
Il contesto in cui opera questa figura è generalmente la direzione amministrativa d'impresa. E' una figura che sarà inserita nella funzione amministrativa e contabile di imprese di ogni dimensione e settore produttivo. Rappresenta la più tipica e tradizionale figura dell'impiegato d'ufficio che attraverso la conoscenza di software applicativi specifici velocizza la contabilità e la gestione delle aziende.

Sbocchi lavorativi previsti: **Questa figura è generalmente inserita nella funzione amministrativa e contabile di imprese di ogni settore produttivo. Rappresenta la tradizionale figura dell'impiegato d'ufficio che attraverso la conoscenza di software applicativi specifici velocizza la contabilità e la gestione aziendale.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione in CONTABILE SPECIALIZZATO IN DIGITAL TRASFORMATION**

Modalità di attuazione: **Il corso è attuabile sia in presenza sia in fad (in accordo con le esigenze organizzative dell'ente)**

Ente erogatore: **ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA**

Sede di svolgimento: **Via al Molinero, 12r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

I corsisti al termine del corso avranno acquisito una buona conoscenza dei nuovi strumenti informatici e digitali necessari per la gestione della contabilità fiscale dell'azienda attraverso l'utilizzo di programmi software dedicati. Nello specifico avranno, attraverso una didattica attiva, appreso le seguenti competenze:

- **essere in grado di effettuare le registrazioni contabili;**
- **essere in grado di gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali;**
- **essere in grado di redigere il bilancio di esercizio;**
- **essere in grado di utilizzare i software gestionali informatici per velocizzare le procedure lavorative interne all'azienda in un'ottica di ottimizzazione dei risultati.**

Prerequisiti: **DIPLOMA IN RAGIONERIA O LAUREA O QUALIFICA TRIENNALE**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **Mod. 1 – La Sicurezza sul lavoro (h 10)**
- **Mod. 2 – I principi delle rilevazioni contabili (h 50)**
  Valori della contabilità e tecnica partita doppia, Piano dei conti
- **Mod. 3 – Normativa civilistica e fiscale italiana (h 30)**
  Normativa civilistica fiscale, Bilancio civilistico e finale
- **Mod. 4 – Gli adempimenti contabili IVA (h 70)**
  La contabilizzazione delle operazioni Iva, Modalità e termine di registrazione dei documenti
- **Mod. 5 - Il metodo della partita doppia operazioni attive e passive (h 50)**
  Registrazioni contabili del ciclo attivo, cessione di beni e prestazioni di servizi, Gestione contabile dei costi di vendita, trasporti, provvigioni, commissioni, Costi di esercizio e costi pluriennali, Acquisti di beni materiali e immateriali , Importazioni e acquisti intracomunitari

- **Mod. 6 - Le operazioni di assestamento e riapertura conti (h 40)**
  Rilevazioni contabili di fine anno, Contabilizzazione di ratei, risconti, Costi e ricavi sospesi, Sopravvenienze attive e passive

Fascia di svolgimento: **Mattina**

24.6 - **LA DIGITAL TRANSFORMATION NELL'AMBITO DELLA NORMATIVA DEL LAVORO E DELLA CONTRATTUALISTICA** - ATS "GIOVANI TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE" FUTURA (CAPOFILA)_ CE.S.CO.T. SAVONA - SAVONA

Il corso della durata di 400 ore intende formare la figura professionale dell' ADDETTO ALLA GESTIONE DEL PERSONALE attraverso l'acquisizione di nuove competenze informatiche e digitali che facilitino e velocizzino il lavoro tradizionale del tecnico di amministrazione del personale.
La figura in oggetto predispone e gestisce i documenti e le registrazioni previste dalla legge in materia di lavoro, gestendo le attività amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione dei rapporti di lavoro e le registrazioni contabili in materia fiscale, assicurativa e contributiva ed i relativi adempimenti (pagamenti, dichiarazioni, comunicazioni obbligatorie) in materia di lavoro subordinato o parasubordinato.

Sbocchi lavorativi previsti: **d'ufficio del personale di aziende piccole, medie e grandi dimensioni, o di associazioni di categoria, o presso studi professionali di consulenza del lavoro.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **previo superamento esame, attestato qualifica ADDETTO GESTIONE DEL PERSONALE (cod.istat n 4.1.1.4.0)**

Modalità di attuazione: **Il corso è attuabile sia in presenza sia in fad (in accordo con le esigenze organizzative dell'ente)**

Ente erogatore: **ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA**

Sede di svolgimento: **Via al Molinero, 12r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.1.1.4.0 - Addetti alla gestione del personale**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito le seguenti competenze:
Essere in grado di adempiere le procedure amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione del rapporto di lavoro
Essere in grado di configurare il sistema amministrativo per la gestione del personale
Essere in grado di assolvere gli adempimenti fiscali, previdenziali e contabili connessi al rapporto di lavoro

Prerequisiti: **DIPLOMA O LAUREA O QUALIFICA TRIENNALE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Sicurezza sul lavoro- 10 ore**
- **Modulo 2 – Il rapporto di lavoro: caratteristiche e gestione amministrativa – 70 ore**
- **Modulo 3– Le voci che compongono la retribuzione e la determinazione dell'imponibile fiscale e previdenziale – 60 ore**
- **Modulo 4 – Trasferte, Fringe Benefit e rimborsi spese in busta paga – 60 ore**
- **Modulo 5- Imponibile contributivo e contribuzione obbligatoria - 70 ore**
- **Modulo 6- I rapporti con gli enti e il modello CU – 60 ore**
- **Modulo 7-Costruzione di un project work di gruppo sull'analisi dei casi aziendale – 70 ore**

Fascia di svolgimento: **Mattina**

9.5 - **TECNICO CONTABILE CON COMPENTENZE DIGITALI** - PROXIMA S.R.L. - GENOVA 1

L'azione ha come finalità la formazione di giovani Neet come definito dall'Avviso per il profilo Tecnico contabile con competenze digitali (risponde alla Classificazione ISTAT Professioni 2011 3.3.1.2.1 – Contabili e all'identificativo 31-003 del Repertorio regionale delle professioni)
La figura professionale del Tecnico contabile che il percorso formativo propone ha in sé elementi innovativi che contraddistinguono la curvatura inerente il digitale e le tecnologie specifiche. Quanto esposto implica l'acquisizione della capacità di gestire registrazioni contabili, adempimenti fiscali e previdenziali e tecniche di redazione del bilancio di esercizio mediante l'utilizzo di applicativi di calcolo e gestione dati con l'impiego di specifici software, piattaforme web e sistemi cloud dedicati.
L'accesso per la formazione richiede il possesso di diploma di scuola secondaria superiore come previsto dalla Scheda del profilo del Repertorio regionale

delle professioni. Il Corso di riqualificazione professionale afferisce al settore Digital Transformation e l'attività formativa ha una durata di 360 ore. Al termine del percorso formativo e previo superamento di esame finale con Commissione pubblica e sarà rilasciato formale Attestato di riqualificazione professionale.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aggiornando ed integrando il tradizionale profilo dei Tecnico contabile con competenze digitali innovative proprie del settore della Digital Transformation, si prevede che l'inserimento nel settore amministrativo sarà competitivo ed in più aree di applicazione.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Riqualificazione prof.le previo superamento esame finale - Commissione Reg. Liguria**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà in prevalenza con modalità didattica in presenza salvo indicazioni diverse dovute agli sviluppi fase emergenziale Covid 19**

Ente erogatore: **PROXIMA S.r.l.**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **360 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Le competenze professionali acquisite assicurano al Tecnico contabile il trattamento delle transazioni economiche patrimoniali e finanziarie dell'impresa secondo le normative vigenti e la redazione del bilancio di esercizio. Egli effettua la registrazione di ogni movimento contabile (scritture contabili di base, tenuta dei registri obbligatori, stesura del bilancio, adempimenti fiscali e previdenziali) osservando gli obblighi di legge in materia civilistico-fiscale; monitora la corretta gestione delle procedure contabili e fiscali ed elabora resoconti sulla situazione contabile per la direzione aziendale.
Competenze generali del profilo con l'integrazione di competenze digitali le seguenti specifiche:

Essere in grado di redigere il bilancio d'esercizio, gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali, effettuare le registrazioni contabili e utilizzare software di gestione della contabilità e piattaforme web per la comunicazione con soggetti della Pubblica Amministrazione ed i clienti.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE**

Contenuti:

- **Mod 1 ORIENTAMENTO AL PERCORSO E AL MERCATO DEL LAVORO h 12**
- **Mod 2 LE REGISTRAZIONI CONTABILI h 105**
  tecnica amm.va – contabilità - ragioneria - software contabilità - programma open manager
- **Mod 3 LA GESTIONE DEGLI ADEMPIMENTI FISCALI E PREVIDENZIALI h 38**
  tecnica fiscale, amministrazione del personale, registrazioni contabili e fiscali programma Open Manager
- **Mod 4 REDIGERE IL BILANCIO DI ESERCIZIO h 40**
  tecnica amministrativa - bilancio d'esercizio, ragioneria
- **Mod 5 COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI h 40**
  installazione, gestione e funzionamento periferiche; sistemi backup; Internet e gestione posta elettronica; pacchetto Microsoft Office e altri strumenti Open Source
- **Mod 6 INGLESE COMMERCIALE h 20**
  lessico commerciale e procedure amministrative – simulazione casi
- **Mod 7 TECNICHE DI COMUNICAZIONE h 20**
  Comunicazione interpersonale. ascolto attivo, organizzazione aziendale

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-09 - ECONOMIA E AMMINISTRAZIONE

1.3 - **TECNICO CONTABILE SPECIALIZZATO IN PROCESSI DIGITALIZZATI** - AXIA SRL - GENOVA 1

Il corso avrà una durata di 210 ore e sarà rivolto ad un massimo di 12 partecipanti.
L'azione formativa consentirà agli allievi di acquisire competenze PRATICHE in ambito CONTABILE. Arricchiranno il profilo le competenze inerenti le applicazioni informatizzate dei processi amministrativi, contabili e fiscali la cui conoscenza è diventata indispensabile nell'attuale scenario lavorativo (EXCEL, WORD, FIRMA ELETTRONICA, PEC, CYBER SECURITY).

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli allievi che avranno frequentato positivamente il corso potranno essere collocati in qualsiasi tipo di azienda e/o studio professionale.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza. Non è previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà interamente a distanza.**

Ente erogatore: **Axia Srl**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **210 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il Tecnico Contabile è in grado di predisporre e assicurare il trattamento contabile delle transazioni economiche, patrimoniali e finanziarie in base alla normativa vigente e di collaborare al bilancio d'esercizio. Rappresenta una delle professioni più richieste nel mondo del mercato del lavoro e può trovare collocazione nelle più svariate realtà aziendali, indipendentemente dal settore.
Al termine del corso gli allievi saranno in grado di: registrare le fatture, tenere la prima nota, la partita doppia, i calcoli e il versamento IVA, la cura delle scadenze, gli adempimenti normativi, i flussi di cassa e reportistica, la stesura del bilancio, la nota integrativa, l'home banking, l'archiviazione della documentazione aziendale. Gli allievi saranno in grado di utilizzare gli strumenti informatici della suite da ufficio (applicativi del pacchetto MS Office, posta certificata, firma digitale).

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Il sistema azienda - 16 ore**
- **La fattura (cartacea ed elettronica) - 16 ore**
- **L'imposta sul valore aggiunto - 14 ore**
- **La contabilità generale - 50 ore**
- **Le società - 4 ore**
- **IL bilancio aziendale - 50 ore**
- **Excel tematico- 20 ore**
- **Gli strumenti informatici - 8 ore**
- **Microsoft Word - 20 ore**
- **La posta elettronica e la navigazione web - 8 ore**
- **La Cyber Security - 4 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-10 - EDILIZIA

28.1 - **PIASTRELLISTI E RIVESTIMENTISTI IN PIETRA E MATERIALI ASSIMILATI** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

Il corso consiste in una breve azione formativa (80 ore) che va a colmare un gap di preparazione specialistica relativamente alla posa in opera di pavimenti e rivestimenti in piastrelle, in pietra o in materiali assimilati. Il presente corso vuole soddisfare il fabbisogno di formazione (e conseguentemente di occupazione) di una fascia che, proprio per quanto prima affermato, è in possesso di una preparazione generale di base sulle lavorazioni di muratura in generale. Si fa quindi riferimento a NEET con scolastico assolto e, preferibilmente, esperienza pregressa nell'attività oggetto della figura professionale.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di occupazione come lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **esame di verifica finale e attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 5; ore in presenza 75.**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **80 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.2.3 - Piastrellisti e rivestimentisti in pietra e materiali assimilati**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; i frequentanti avranno la possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO SCOLASTICO E ESPERIENZA NEL SETTORE**

Competenze:

Competenze in uscita:

- **applicare tecniche di impermeabilizzazione**
- **applicare tecniche di incollaggio materiali da rivestimento**
- **applicare tecniche di miscelazione conglomerati**
- **applicare tecniche di pianificazione delle attività**
- **applicare tecniche di preparazione superfici per posa in opera rivestimenti**
- **utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)**
- **utilizzare strumenti per rasatura pareti/superfici (righe, cazzuole).**

Contenuti:

- **Modulo 1 Accoglienza (durata ore 1):**
  Presentazione del corso ed individuazione dell'obiettivo da raggiungere al termine dello stesso.
- **Modulo 2 Sicurezza (durata ore 16):**
  normative sulla sicurezza e Testo Unico
  rischi e misure di sicurezza connessi alle diverse lavorazioni del settore edile
  fattori psicosociali correlati ai pericoli del settore edile
  uso delle principali attrezzature da cantiere
  sperimentazione dei DPI nelle diverse lavorazioni
- **Modulo 3 -Pavimenti e rivestimenti (durata ore 63):**
  il progetto di posa la progettazione e i dati di progetto (il supporto delle piastrellature, l'ambiente di destinazione);
  realizzazione posa organizzazione del cantiere di posa, esecuzione della posa, consegna della piastrellatura finita;
  supporti e sottofondi verifiche e trattamenti per adeguamenti alla conformità tecnica
  adesivi e malte posa con adesivi a doppia spalmatura
  realizzazione di un manufatto da disegno

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

28.3 - **AGGIORNAMENTO SU PROGETTAZIONE DIGITALE (CAD)** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

Si tratta di una azione formativa (105 ore) che punta al rafforzamento formativo professionale di una categoria di NEET che dispone di una preparazione di base di natura informatica e tecnica ma che acquisisce una maggiore spendibilità sul mercato se arricchita di un aggiornamento specifico su quelle che sono le procedure di progettazione con utilizzo dello strumento tecnologica rappresentato dalla tecnica CAD. Il corso vuole soddisfare il fabbisogno di formazione (e conseguentemente di occupazione) della fascia, sotto il profilo della preparazione di base, di livello medio. L'azione andrà quindi a soddisfare i fabbisogni di quei NEET che, in possesso di una qualifica professionale e di una competenza informatica generale, possono specializzarsi per ottenere una maggiore spendibilità nei confronti delle aziende del comparto edile.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di occupazione come lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **esame di verifica finale e attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 27; ore in presenza 78.**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **105 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; gli alunni avranno la possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro. Al termine del corso ogni partecipante maturerà una conoscenza introduttiva alla progettazione digitale. Il corso propone una sintesi fra elementi di natura teorica, professionale e digitale, fornendo allo studente strumenti di comprensione generali della materia di riferimento che, se poi potenziati, permetteranno all'utente di specializzarsi e ricollocarsi nell'attuale difficile mercato lavorativo in settori molto diversificati della progettazione digitale (architettura, l'ingegneria meccanica, l'ingegneria civile, biomedica, elettronica, disegno industriale...).

Prerequisiti: **QUALIFICA E CONOSCENZA INFORMATICA DI BASE**

Contenuti:

- **Modulo 1 Accoglienza (durata ore 1);**
- **Modulo 2 Disegno e modellazione CAD 2D e 3D (durata ore 40):**
  Il disegno CAD 2D: comandi e funzioni principali del software CAD utilizzato;
  La modellazione CAD 3D: nozioni base e funzioni avanzate per la creazione di solidi e superfici per la realizzazione di oggetti;
- **Modulo 3 Tecniche di fabbricazione digitale e costruzione di parti (durata ore 30):**
  Le tecniche di fabbricazione digitale: concetti di produzione additiva e sottrattiva;
  tipologie di macchinari presenti sul mercato: esame delle varie tecnologie, caratteristiche, potenzialità e vantaggi/svantaggi nell'utilizzo e nella manutenzione.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

28.5 - **SPECIALIZZAZIONE PER PARCHETTISTI E POSATORI DI PAVIMENTI SINTETICI E IN LEGNO** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

L'evoluzione dei materiali per la pavimentazione interna ed esterna comporta un'esigenza costante di aggiornamento degli operatori edili al fine di porli in grado di rispondere alle esigenze e alle richieste della clientela con adeguata professionalità tecnica; a tale esigenze formativo-occupazionale intende fornire risposta concreta la presente iniziativa formativa (210 ore). Il presente corso, come altri del Catalogo ESE Savona, vuole soddisfare il fabbisogno di formazione (e conseguentemente di occupazione) della fascia medio bassa dell'utenza in possesso di una qualifica di base ma attualmente non collocati

spesso proprio a causa della mancanza di una implementazione di preparazione tecnica che li renda maggiormente spendibili. Il corso è rivolto a giovani Neet con una qualifica inerente il settore.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di occupazione come lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame di verifica finale e attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 6; ore in presenza 204.**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **210 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.2.4 - Parchettisti e posatori di pavimenti e rivestimenti sintetici e in legno**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; i frequentanti avranno la possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro. Al termine del corso ogni partecipante dimostrerà di aver acquisito un range di competenze coerenti rispetto a quanto disposto dal progetto e dalle disposizioni esistenti in materia: pianificazione del lavoro e predisposizione del sottofondo; messa in opera dei riferimenti geometrici essenziali per la posa; preparazione dei materiali di tipologia differente, a seconda della situazione progettuale; applicazione delle tecniche di posa dei materiali oggetto di studio; realizzazione e cura dei particolari di finitura e posa; Levigatura, pulizia finale e lucidatura per la consegna del lavoro.

Prerequisiti: **QUALIFICA INERENTE IL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 Accoglienza (durata ore 2);**
- **Modulo 2 Sicurezza (durata ore 16);**
- **Modulo 3 Laboratorio Tecnico-Professionale e test di verifica per livelli 1, 2, 3 previsti dalla normativa Uni 11556:2014 – durata ore 192**
  (Studio dei principali rivestimenti sintetici e in legno; Il progetto di posa; la progettazione, i dati di progetto, calcolo del quantitativo di materiale necessario, stabilire un preventivo; Trasporto del materiale sul cantiere; Preparazione del sottofondo che può anche richiedere una certa isolazione, anche attraverso l'utilizzo di strati intermedi (cartone, feltro, pannelli di agglomerati) o strati protettivi (mastici, masse di riempimento);
  Preparazione dei materiali e il rispettivo letto per la posa prestando particolare attenzione ai livelli e alle pendenze;
  Tecnologie e attrezzature della posa, il taglio secondo modelli geometrici;
  Levigazione delle superfici e utilizzo di sostanze oleose e sigillanti, stesura dettagliata del rapporto di lavoro.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-11 - GDO

4.3 - **TECNICO PER LA GESTIONE E OTTIMIZZAZIONE DI PROGETTI PER LA LOGISTICA 4.0** - XELON SINERGETICA S.R.L. - GENOVA 1

Corso di specializzazione della durata di 220 ore d'aula e 200 di stage, rivolto a giovani 18-29 anni in possesso di diploma quinquennale, che con modalità didattiche fortemente interattive introdurrà i partecipanti al mondo del supply chain, illustrando da una parte i processi produttivi attualmente applicati nelle aziende operanti nel settore della logistica e dall'altro orientando i partecipanti verso l'innovazione digitale che sta investendo con sempre maggiore impatto in tale settore. Le aziende dovranno necessariamente fare i conti con una serie di tecnologie che cambieranno per sempre il modo in cui si realizzano e si distribuiscono i prodotti: robot, stampa 3D, droni e veicoli autonomi sono solo alcuni esempi dell'ondata che contraddistinguerà l'Industria 4.0 e l'introduzione di nuovi modelli di business. Dovranno dunque imparare a integrare tutte le nuove dimensioni tecnologiche, con la catena logistica per realizzare piattaforme userfriendly di consegna capaci di disegnare il servizio intorno a ciascun cliente, con un modello di cooperazione interno ed esterno all'azienda. Un altro ambito di sviluppo, il Blockchain, potrebbe davvero rivoluzionare il modo in cui la supply chain non solo è organizzata, ma anche teorizzata.

Sbocchi lavorativi previsti: **Settore trasporti, corrieri, GDO, spedizionieri, gestione di magazzini di grandi aziende.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica, previo superamento di esame finale da sostenersi dinanzi ad apposita commissione d'esame nominata dall'amministrazione competente.**

Modalità di attuazione: **Il Corso si svolgerà in fascia oraria 8.30-13.30 o 13.30-18.30 in presenza e o in modalità FAD in base alla situazione sanitaria del momento.**

Ente erogatore: **XELON SINERGETICA S.R.L.**

Sede di svolgimento: **PIAZZA COLOMBO 3/1B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **220 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.4.1.0 - Spedizionieri e tecnici dell'organizzazione commerciale**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo dell'azione formativa è quello di fornire ai partecipanti le conoscenze finalizzate alla gestione di flussi informativi e documentali delle merci, all'implementazione dei piani di approvvigionamento e alla gestione della rete distributiva delle merci con un mind-set fortemente orientato alla Logistica del futuro, e quindi ai temi della realtà aumentata, della robotica, Internet of Things, dell' automazione e del mobility blockchain.
In questo momento molte di queste tecnologie sono ancora in fase di ideazione e sperimentazione e solo le aziende più grandi stanno investendo veramente in quella direzione. Questa, tuttavia, sarà la strada da seguire obbligatoriamente nei prossimi anni per restare competitivi sul mercato in tutti i settori che prevedono una supply chain (blue economy, green economy, GDO, ecc): inserire in azienda risorse che possiedono già una cultura digitale applicata ai processi di logistica rappresenterà quindi un importante vantaggio.

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LOGISTICA DISTRIBUTIVA–40 ore: Infrastrutture e mezzi, mappatura dei flussi logistici**
- **Modulo 2 – NORMATIVA E DOCUMENTAZIONE DEI TRASPORTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI-40 ore: Normativa e documenti, assicurazioni, privacy e sicurezza dati aziendali, le dogane, i contratti internazionali**
- **Modulo 3 – IMBALLAGGIO E TRASPORTO MERCI PARTICOLARI-40 ore: Tipologie di packaging, trasporto merci pericolose e derrate alimentari**
- **Modulo 4 - MAGAZZINO E STOCCAGGIO–40 ore: Le attività del magazzino, layout, stoccaggio, sicurezza sul lavoro, procedure amministrative di magazzino**
- **Modulo 5 - LA DIGITALIZZAZIONE APPLICATA AL SUPPLY CHAIN-40 ore: Supply Chain, innovazione dei processi aziendali, mappatura dei processi, Smart Factory e tecnologie digitali applicate alla catena di distribuzione, la blockchain.**
- **Modulo 6 – SOFT SKILLS TRAINING–20 ore: Gestione della leadership, team building, public speaking, processi decisionali di Gruppo.**
- **Modulo 7–STAGE–200 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-12 - GREEN ECONOMY

6.5 - **ESPERTO SETTORE ENERGETICO** - ADECCO FORMAZIONE SRL - SAVONA

Il corso ha l'obiettivo principale del corso è formare esperti specializzati nel settore delle fonti energetiche rinnovabili, in grado di operare nelle imprese e nelle principali istituzioni attive nei nuovi settori della green economy, di gestire gli impianti dalla progettazione, all'installazione, alla manutenzione. Il tecnico del risparmio energetico e delle energie rinnovabili è una figura con capacità e competenze adeguate alla realizzazione di interventi professionali rispondenti alle esigenze di risparmio energetico correlate all'esigenza di rispettare i parametri richiesti per la realizzazione di case di classe A.

Sbocchi lavorativi previsti: **Esperto settore energetico 3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione.**

Modalità di attuazione: **Parte teorica 100 ore a distanza. Parte pratica 120 ore in presenza.**

Ente erogatore: **ADECCO FORMAZIONE SRL**

Sede di svolgimento: **Corso Italia 18-20-22 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **220 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Saranno oggetto di aggiornamento le seguenti competenze in uscita: comparazione delle performance energetiche; analisi del consumo energetico degli impianti termici civili; ripartizione delle potenze e dei consumi energetici; valutazione energetica degli edifici; applicazione di simulazione rendimento energetico; analisi delle fatture energetiche; verifica del rendimento degli impianti di un edificio; verifica dell'efficienza di sistemi di regolazione dei consumi; verifica di sistemi di isolamento termico degli edifici; verifica documentale per la predisposizione dell'analisi energetica.

Prerequisiti: **LAUREA A INDIRIZZO TECNICO O LAUREA CON ESPERIENZA FORMATIVA NEL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo Introduttivo – durata ore 16: presentazione del corso e inquadramento del profilo professionale in relazione ai contenuti.**
- **Modulo sugli aspetti teorici – durata 48 ore: il quadro legislativo e normativo di riferimento in materia di gestione dell'energia, la diagnosi energetica e i sistemi di gestione dell'energia.**
- **Modulo di approfondimento delle competenze tecniche proprie del profilo – durata 150 ore: focus sulle competenze trasversali dell'Esperto settore energetico, efficienza energetica nell'industria, efficienza energetica del sistema edificio- impianto, metodi di ottimizzazione dei contratti di fornitura energetica, tecniche di valutazione della sostenibilità energetico-ambientale, metodiche di individuazione di soluzioni tecnologiche Energy Saving.**
- **Modulo sulla sicurezza – durata ore 10: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, i rischi presenti nella professione, norme comportamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

6.6 - **TECNICO DELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI DEPURAZIONE E POTABILIZZAZIONE DELLE ACQUE** - ADECCO FORMAZIONE SRL - SAVONA

Il corso si pone l'obiettivo di realizzare un percorso formativo finalizzato a formare un Tecnico di impianti di depurazione e potabilizzazione delle acque, che si colloca nel processo di controllo, manutenzione, sorveglianza e verifica di opere ed interventi che riguardano le risorse idriche e le infrastrutture connesse, in grado di massimizzare l'efficienza infrastrutturale ed impiantistica dei sistemi idrici, minimizzare i consumi di energia e di risorse chimiche nocive durante i processi di potabilizzazione e depurazione della risorsa idrica, rispettando le leggi applicabili vigenti ed i parametri normativi di settore.

Sbocchi lavorativi previsti**: Tecnico della gestione di impianti di depurazione e potabilizzazione delle acque - 3.1.4.1.4 - Tecnici della conduzione e del controllo di impianti di trattamento delle acque**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica**

Modalità di attuazione: **parte teorica 100 ore a distanza, parte pratica 200 ore in presenza**

Ente erogatore: **ADECCO FORMAZIONE SRL**

Sede di svolgimento: **Corso Italia 18-20-22 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **300 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.4.1.4 - Tecnici della conduzione e del controllo di impianti di trattamento delle acque**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

metodi di interpretazione dei documenti tecnici relativi al consumo idrico
metodologie di risparmio della risorsa idrica
procedure di manutenzione ordinaria impianti e macchinari
procedure di upgrading dell'impianto idrico
standard di erogazione del servizio idrico
tecniche di conduzione degli impianti e delle reti idriche
tecniche di controllo di gestione
tecniche di gestione/funzionamento degli impianti idrici, in rapporto ai parametri di servizio prefissati
tecniche di individuazione anomalie funzionamento macchinari
tecniche di ricerca delle perdite di rete

Prerequisiti: **DIPLOMA DI NATURA TECNICA O DIPLOMA CON ESPERIENZA PROFESSIONALE NEL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo Introduttivo – durata ore 12: presentazione del corso e inquadramento del profilo professionale in relazione ai contenuti**
- **Modulo sulla sicurezza – durata ore 12: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, i rischi presenti nella professione, norme comportamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni**
- **Modulo sulle tecniche professionali – durata 276 ore: elementi di fisica ed idraulica, elementi di chimica, biologia e analisi dello stato dell'ambiente, elementi di topografia, impianti tecnologici del Servizio idrico Integrato, legislazione applicabile agli impianti di gestione delle acque, pianificazione e gestione delle risorse idriche, gestione e controllo degli impianti, controllo degli impianti di gestione delle acque mediante telerilevamento, impianti per il riutilizzo delle acque reflue**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.2 - **ORTICULTURA DI QUALITA'** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

L'operatore si occupa della lavorazione del terreno, della semina, della cura e del raccolto delle colture orticole e floricole, utilizzando tecniche, strumenti e macchinari appropriati. Predispone l'irrigazione e il drenaggio di colture all'aperto e in serra. Verifica lo stato del terreno e dei substrati e delle miscele nutritive. Segue lo stato di salute delle colture, tenendo sotto controllo lo sviluppo di possibili parassiti, patogeni e/o malattie, attivando procedure per combatterli e prevenirli. Mette in campo diverse tecniche di produzione e riproduzione delle colture orticole e floricole ed effettua i necessari controlli. Esegue il raccolto, lo trasporta e lo immagazzina e lo prepara per la vendita. Registra i dati tecnici relativi al processo lavorativo ed ai risultati della produzione. Effettua il controllo, la cura, la manutenzione e riparazione di macchinari e di attrezzi agricoli per poterli utilizzare in sicurezza. La sua preparazione è legata alle specificità delle produzioni di eccellenza del territorio ingauno e del ponente savonese: Basilico, Carciofo spinoso di Albenga, Asparago violetto, Pomodoro cuor di bue, Zucchina trombetta, Aglio di Vessalico, Fagiolo Gianetto, Zucca di Rocchetta.

Sbocchi lavorativi previsti: **Svolge l'attività professionale in diversi contesti e in diverse tipologie di aziende quali: aziende agricole in forma familiare o cooperativa e aziende florovivaicole. Può operare anche con avvio di impresa autonoma come coltivatore diretto.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza con certificazione delle competenze.**

Modalità di attuazione: **Suddivisione oraria: Teoria a distanza, Pratica in presenza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del corso gli allievi saranno in grado di: conoscere e saper utilizzare le tecniche agronomiche utili a coltivare gli ortaggi in tutte le loro fasi biologiche, dalla preparazione del terreno, alle cure colturali, alla difesa fitopatologica, alla raccolta; utilizzare tecniche agronomiche utili a migliorare la qualità del prodotto; utilizzare tecniche agronomiche ecologicamente sostenibili; identificare le specie e varietà locali e tipiche, sapendo attuare le migliori e più opportune scelte agronomiche rispetto al prodotto coltivato.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

Moduli Formativi:

- **LA COLTIVAZIONE DEGLI ORTAGGI – 18 Ore**
- **DIFESA DELLE COLTURE AGRARIE – 12 Ore**
- **ORTICOLTURA SPECIALE: ORTAGGI TIPICI E LOCALI – 25 Ore**
- **CENNI DI FLORICOLTURA – 16 Ore**
- **ESERCITAZIONI – 25 Ore**
- **VERIFICHE – 4 Ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.3 - **MANUTENTORE DEL VERDE** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

Il Corso per manutentore del verde si caratterizza come "professionalizzante e specialistico" e rappresenta un momento importante nel percorso di riqualificazione lavorativa e nel percorso di ricerca attiva del lavoro dei giovani in target. Inoltre, per tutti coloro che intendono riqualificarsi e/o operare attivamente nella gestione e manutenzione del verde, è anche prerequisito indispensabile e abilitante a norma di legge per l'operatività individuata. L'attività di formazione mira a sviluppare competenze tecnico-professionali preparando al conseguimento di una specializzazione o certificazione relative ad un ambito importante del settore della green economy. La figura professionale allestisce, sistema e mantiene/cura aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati. Cura la predisposizione del terreno ospitante, la messa a dimora delle piante sino alla realizzazione dell'impianto e alla successiva gestione, applicando le necessarie tecniche colturali e fitosanitarie, gestisce le manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali.

Sbocchi lavorativi previsti: **Svolge l'attività professionale in diversi contesti e in diverse tipologie di aziende, quali cooperative di manutenzione di aree verdi, punti vendita di settore, garden center, imprese specifiche di realizzazione e manutenzione di aree verdi.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualificazione di Manutentore del verde ai sensi dell'articolo 12, comma 2, della legge 28 luglio 2016, n. 154.**

Modalità di attuazione: **Suddivisione oraria: Teoria (120 ore) a distanza, Pratica (60 ore) in presenza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **180 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivo specifico del corso è fornire una preparazione teorico-pratica adeguata e conforme a quanto prescritto dalle norme vigenti per operare nel settore della cura, manutenzione e costituzione delle aree verdi pubbliche e/o private affidate a terzi.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO/POSSESSO QUALIFICA TRIENNALE**

Competenze:

Al termine del percorso gli allievi avranno maturato le seguenti competenze: Essere in grado di curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini; Essere in grado di realizzare aree verdi, parchi e giardini.

Contenuti:

- **Modulo 1 - CONOSCENZE TEORICHE DI BASE - ore 25**
- **Modulo 2 - CONOSCENZE FITOPATOLOGICHE - ore 25**
- **Modulo 3 - ABILITÀ TECNICO PROFESSIONALI - ore 105**
- **Modulo 4 - ELEMENTI DI PROGETTAZIONE DEL VERDE - ore 10**
- **Modulo 5 - NORMATIVA IN MATERIA DI SCARTI VERDI - ore 6**
- **Modulo 6 - NORMATIVA IN MATERIA DI VERDE URBANO - ore 4**
- **Modulo 7 - VERIFICHE FINALI - ore 5**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.4 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DEI MATERIALI DI RISULTA COME RIFIUTO** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 2 - TIGULLIO

Il percorso è finalizzato all'aggiornamento delle competenze professionali dei giovani partecipanti rispetto ai fabbisogni espressi sia da aziende di diversi settori che producono materiali di risulta sia da aziende che operano specificatamente nelle attività di bonifica, smaltimento, trasporto, centri di raccolta di materiale di risulta.
La figura professionale si inserisce nell'intero processo di gestione dei rifiuti, dalla loro produzione fino alla loro destinazione finale coinvolgendo quindi la fase di raccolta, trasporto, trattamento (recupero o smaltimento) fino al riutilizzo/riciclo dei materiali di scarto.
Le figure repertoriate di riferimento, date le competenze acquisibili in esito al percorso, in termini di mansioni e compiti, sono: "Personale non qualificato delle attività industriali e professioni assimilate/elettronica, informatica", ISTAT 8.4.3.1.0

“Operatore negli impianti di recupero e riciclaggio dei rifiuti”, ISTAT 7.1.6.2.1
“Operatori ecologici e altri raccoglitori e separatori di rifiuti”, ISTAT 8.1.4.5.0

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura può inserirsi in più settori produttivi interessati da problematiche di produzione e gestione di notevoli quantità di materiale di risulta: edilizia, cantieristica navale, grande distribuzione, agricoltura e in aziende che forniscono servizi di bonifica e trattamento dei rifiuti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di frequenza con attestazione delle competenze acquisite**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Corso IV novembre 115 - 16030 - COGORNO (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **8.4.3.1.0 - Personale non qualificato delle attività industriali e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:

- **Applicare procedure operative e comportamenti corretti per la tutela della salute e della sicurezza personale e degli altri soggetti che intervengono nell’area di lavoro;**
- **Valutare il tipo di trattamento da effettuare, in relazione alle problematiche rilevate e al contesto ambientale;**
- **Realizzare interventi di bonifica di materiale contente amianto;**

- **Utilizzare in sicurezza composti chimici e strumentazione necessaria;**
- **Selezionare i rifiuti in base alla tipologia e alla composizione;**
- **Individuare e circoscrivere l'area in cui effettuare il trattamento;**
- **Individuare e segnalare situazioni di rischio;**
- **Svolgere attività amministrative (compilare documenti, bolle di accompagnamento, ecc.);**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **1 Sicurezza (50 ore)**
- **2 Conoscenze di base e trasversali (30 ore)**
- **3 Modulo professionalizzante e conoscenze specialistiche settoriali (50 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.4 - **ADDETTO ALLA GESTIONE DEI MATERIALI DI RISULTA COME RIFIUTO** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

Il percorso è finalizzato all'aggiornamento delle competenze professionali dei giovani partecipanti rispetto ai fabbisogni espressi sia da aziende di diversi settori che producono materiali di risulta sia da aziende che operano specificatamente nelle attività di bonifica, smaltimento, trasporto, centri di raccolta di materiale di risulta.
La figura professionale si inserisce nell'intero processo di gestione dei rifiuti, dalla loro produzione fino alla loro destinazione finale coinvolgendo quindi la fase di raccolta, trasporto, trattamento (recupero o smaltimento) fino al riutilizzo/riciclo dei materiali di scarto.
Le figure repertoriate di riferimento, date le competenze acquisibili in esito al percorso, in termini di mansioni e compiti, sono: "Personale non qualificato delle attività industriali e professioni assimilate/elettronica, informatica", ISTAT 8.4.3.1.0
"Operatore negli impianti di recupero e riciclaggio dei rifiuti", ISTAT 7.1.6.2.1
"Operatori ecologici e altri raccoglitori e separatori di rifiuti", ISTAT 8.1.4.5.0

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura può inserirsi in più settori produttivi interessati da problematiche di produzione e gestione di notevoli quantità di materiale di risulta: edilizia, cantieristica navale, grande distribuzione, agricoltura e in aziende che forniscono servizi di bonifica e trattamento dei rifiuti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di frequenza con attestazione delle competenze acquisite**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Borzoli 61A/B - 16161 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **8.4.3.1.0 - Personale non qualificato delle attività industriali e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:

- **Applicare procedure operative e comportamenti corretti per la tutela della salute e della sicurezza personale e degli altri soggetti che intervengono nell'area di lavoro;**
- **Valutare il tipo di trattamento da effettuare, in relazione alle problematiche rilevate e al contesto ambientale;**
- **Realizzare interventi di bonifica di materiale contente amianto;**
- **Utilizzare in sicurezza composti chimici e strumentazione necessaria;**
- **Selezionare i rifiuti in base alla tipologia e alla composizione;**
- **Individuare e circoscrivere l'area in cui effettuare il trattamento;**
- **Individuare e segnalare situazioni di rischio;**
- **Svolgere attività amministrative (compilare documenti, bolle di accompagnamento, ecc.);**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **1 Sicurezza (50 ore)**
- **2 Conoscenze di base e trasversali (30 ore)**
- **3 Modulo professionalizzante e conoscenze specialistiche settoriali (50 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.8 - **POSATORE DI SISTEMI DI ISOLAMENTO TERMICO E ACUSTICO** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 2 - TIGULLIO

Il corso prevede lo sviluppo di un insieme di competenze professionali che riguardano la posa di materiali e soluzioni tecnologiche innovative per la diminuzione della trasmissione di calore in ingresso ed in uscita attraverso le pareti dell'edificio formando una figura in grado di garantire al cliente il corretto intervento di installazione e il mantenimento delle prestazioni dichiarate dal produttore.
La figura rientra tra quelle previste nell'ambito della green economy nel settore energia.
Il profilo professionale dell'Installatore di impianti di isolamento e insonorizzazione è declinato, nel Repertorio delle figure professionali della Regione Liguria, nella figura dell'Installatore di materiali impermeabilizzanti, ISTAT 6.1.3.4.0

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura, specializzata negli interventi di posizionamento di sistemi a secco e di isolamento termo acustico, potrà trovare occupazione nelle imprese che si occupano sia di nuove costruzioni, sia della riqualificazione di quelle esistenti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica - Installatore di impianti di isolamento e insonorizzazione**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Corso IV novembre 115 - 16030 - COGORNO (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **14**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.4.0 - Installatori di impianti di isolamento e insonorizzazione**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:

- **Comprensione degli elaborati progettuali, schede tecniche materiali**
- **Considerare i processi chimici e fisici nell'applicazione del sistema di isolamento**
- **Applicare il sistema di isolamento in relazione alla funzione dei singoli componenti del sistema ed in relazione alla tipologia di sottofondo.**
- **Applicare il sistema isolamento con analisi di superfice e di trattamento sottofondo (sia per la nuova costruzione e in caso di risanamento).**
- **Applicare diverse tipologie di isolamento termico acustico**
- **Applicare il sistema di isolamento in relazione all'esecuzione sui nodi costruttivi.**
- **Risolvere problemi specifici relativi alle fasi e modalità di applicazione dei diversi sistemi di isolamento**
- **Verificare qualitativamente e quantitativamente il lavoro svolto**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **Sicurezza (35 ore)**
- **Conoscenze di base e trasversali: asse linguaggi - scientifico (80 ore)**
- **Conoscenze di base e trasversali: asse tecnico (85 ore)**
- **Modulo professionalizzante conoscenze specialistiche settoriali (200 ore)**
- **Stage (120 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.8 - **POSATORE DI SISTEMI DI ISOLAMENTO TERMICO E ACUSTICO** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

Il corso prevede lo sviluppo di un insieme di competenze professionali che riguardano la posa di materiali e soluzioni tecnologiche innovative per la diminuzione della trasmissione di calore in ingresso ed in uscita attraverso le pareti dell'edificio formando una figura in grado di garantire al cliente il corretto intervento di installazione e il mantenimento delle prestazioni dichiarate dal produttore.
La figura rientra tra quelle previste nell'ambito della green economy nel settore energia.
Il profilo professionale dell'Installatore di impianti di isolamento e insonorizzazione è declinato, nel Repertorio delle figure professionali della Regione Liguria, nella figura dell'Installatore di materiali impermeabilizzanti, ISTAT 6.1.3.4.0

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura, specializzata negli interventi di posizionamento di sistemi a secco e di isolamento termo acustico, potrà trovare occupazione nelle imprese che si occupano sia di nuove costruzioni, sia della riqualificazione di quelle esistenti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica - Installatore di impianti di isolamento e insonorizzazione**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Borzoli 61A/B - 16161 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **14**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.4.0 - Installatori di impianti di isolamento e insonorizzazione**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:

- **Comprensione degli elaborati progettuali, schede tecniche materiali**
- **Considerare i processi chimici e fisici nell'applicazione del sistema di isolamento**
- **Applicare il sistema di isolamento in relazione alla funzione dei singoli componenti del sistema ed in relazione alla tipologia di sottofondo.**
- **Applicare il sistema isolamento con analisi di superfice e di trattamento sottofondo (sia per la nuova costruzione e in caso di risanamento).**
- **Applicare diverse tipologie di isolamento termico acustico**
- **Applicare il sistema di isolamento in relazione all'esecuzione sui nodi costruttivi.**
- **Risolvere problemi specifici relativi alle fasi e modalità di applicazione dei diversi sistemi di isolamento**
- **Verificare qualitativamente e quantitativamente il lavoro svolto**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **Sicurezza (35 ore)**
- **Conoscenze di base e trasversali: asse linguaggi - scientifico (80 ore)**
- **Conoscenze di base e trasversali: asse tecnico (85 ore)**
- **Modulo professionalizzante conoscenze specialistiche settoriali (200 ore)**
- **Stage (120 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

30.4 - **OPERATORE DEL RISPARMIO ENERGETICO, E-MOBILITY ED ECONOMIA CIRCOLARE** - C.F.L.C. COOPERATIVA FORMAZIONE LAVORO E COOPERAZIONE IMPRESA SOCIALE - GENOVA 1

Il percorso realizza l'attività formativa nell'ambito del risparmio energetico concentrandosi in particolare sull'utilizzo delle energie rinnovabili. All'interno della filiera "Green Economy" è stato individuato il profilo professionale di "Esperto settore energetico", preso a riferimento – con alcuni approfondimenti – per la definizione delle competenze e delle conoscenze da acquisire attraverso il percorso formativo, adeguate alla tipologia di destinatari. La figura professionale a cui fa riferimento il percorso formativo è quella del profilo professionale previsto dal repertorio regionale delle professioni "Esperto settore energetico".
La modalità del learning by doing è quella che riteniamo maggiormente si adatti rispetto alle esigenze sia di un giovane NEET sia delle aziende di potenziale

inserimento lavorativo, le quali richiedono sia una buona capacità operativa, sia un bagaglio di base di conoscenze teoriche, sia capacità di tipo relazionale e di adattamento alle diverse situazioni di lavoro.

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli sbocchi lavorativi sono previsti nel settore di termoidraulica e impiantistica elettrica civile che necessita di nuove competenze ed è una di quelle filiere individuate come strategiche dagli Stati Generali dell'Occupazione e dalla Smart Specialization Strategy della Regione Liguria.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Qualifica. Attestato Formazione generale e specifica D.lgs. 81/08**

Modalità di attuazione: **FAD: 95 ore di teoria; PRESENZA: 305 ore pratica**

Ente erogatore: **C.F.L.C. Cooperativa Formazione Lavoro e Cooperazione Impresa Sociale**

Sede di svolgimento: **Via di Sottoripa 1A/89 - 16123 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **13**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Nel rispetto delle indicazioni previste dalla Nuova Garanzia Giovani, il Corso per OPERATORE DEL RISPARMIO ENERGETICO, E-MOBILITY ED ECONOMIA CIRCOLARE, si pone come obiettivi quelli di:

- **fornire le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani di età compresa fra 18 e 29 anni**
- **favorire la crescita professionale e lo sviluppo delle potenzialità dei giovani, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento**

- **rispondere ai fabbisogni delle imprese, attraverso un percorso formativo di durata contenuta, rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale**
- **agevolare la riqualificazione per giovani NEET**

Prerequisiti: **QUALIFICA O DIPLOMA**

Contenuti:

- **Modulo 1 -Competenze trasversali (60 ore- 5 teoria, 55 pratica)**
  1A - Informatica;
  1B - Il processo comunicativo, team working e problem solving;
  1C - BBE - Basic Business English;
  1D - Sicurezza sui luoghi di lavoro.
- **Modulo 2 – AUTOCAD (60 ore pratica)**
- **Modulo 3 – Elementi normativi, urbanistici e di progettazione per l'efficientamento energetico (80 ore-30 ore teoria,50 di pratica)**
- **Modulo 4 - Aspetti tecnici relativi alla produzione di energia da fonti rinnovabili (90 ore-30 ore teoria,60 pratica)**
- **Modulo 5 - E-Mobility (30 ore-10 teoria, 20 pratica)**
- **Modulo 6 - Aspetti pratici di installazione e manutenzione di energie rinnovabili (80 ore-20 teoria, 60 pratica)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.4 - **GIARDINIERE** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - IMPERIA

L'Operazione prevede un corso di aggiornamento della durata di 200 ore, per trasmettere ai giovani le competenze professionali specifiche della figura dell'operatore addetto alla manutenzione del verde. Il corso prevede ore di teoria ed ore di pratica che sarà svolta presso i giardini comunali di Sanremo (Villa Ormond, Nobel e Villa del sole), Alassio (Parco San Rocco – Giardini Comune) e giardini Botanici Hanbury di Ventimiglia, grazie ad accordi stipulati con i Comuni di riferimento Figura prof. 6.4.1.3.1 (Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali): allestisce, sistema e mantiene/cura aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati. Cura la predisposizione del terreno ospitante, la messa a dimora delle piante sino alla realizzazione dell'impianto e alla successiva gestione, applicando le necessarie tecniche colturali e fitosanitarie; gestisce le manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali applica la difesa fitosanitaria ai vegetali nei limiti delle leggi in vigore. E' in grado di recuperare e di smaltire correttamente sfalci e potature. E' in grado di fare un uso corretto delle attrezzature e dei macchinari specifici

Sbocchi lavorativi previsti: **Nel settore dei servizi di manutenzione del verde nel 2018, a livello Regionale, le figure dei giardinieri risultavano quelle più difficili da reperire, pertanto riteniamo che si possa essere ragionevolmente ottimisti in merito agli esiti occupazionali**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto.**

Modalità di attuazione: **Modalità in presenza per tutte le 200 ore.**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA VOLTA 65 - 18100 - SAN REMO (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del progetto formativo si concretizza nel formare figure di personale in possesso delle abilità e conoscenze specifiche alla figura professionale in uscita determinata dal Repertorio Ligure dell' operatore inerente la professione del giardiniere: Essere in grado di effettuare il raccolto dei prodotti orticoli e floricoli Essere in grado di preparare il terreno per colture orticole e floricole Essere in grado di curare le piante orticole e floricole nelle diverse fasi del ciclo vegetativo

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Competenze:

La figura in uscita prevede le seguenti competenze professionali:
Essere in grado di effettuare il raccolto dei prodotti orticoli e floricoli
Essere in grado di preparare il terreno per colture orticole e floricole
Essere in grado di curare le piante orticole e floricole nelle diverse fasi del ciclo vegetativo

Contenuti:

Il corso prevede la durata di 200 ore, suddivise in 4 moduli formativi, così dettagliati:

- **MODULO 1 (ore 4) Modulo Gestionale:**
  Sono comprese le attività di gestione di aula e di monitoraggio didattico finalizzate a garantire la qualità del servizio.
- **MODULO 2 (ore 17) MODULO DI BASE:**
  Disciplinari di produzione nell'agroalimentare; Normativa sulla disciplina igienica prodotti ortofrutticoli;
- **MODULO 3 (ore 19) Sicurezza sul luogo di lavoro:**
  Sicurezza (formazione generale formazione specifica);
  Formazione DPI di Classe.
- **MODULO 4 (ore 80)TECNICA PROFESSIONALE – VERDE ORIZZONTALE:**
  Botanica, agronomia, fitopatologia, tappeti erbosi, sviluppo sostenibile e giardinaggio, bio sicurezza, computi e preventivi.
- **MODULO 5 (ore 80) - MANUTENZIONE VERDE VERTICALE:**
  La parte pratica sarà svolta presso i giardini comunali di Sanremo (Villa Ormond, Nobel e Villa del sole) , Alassio (Parco San Rocco – Giardini Comune) e giardini Botanici Hanbury di Ventimiglia

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.4 - **GIARDINIERE** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - SAVONA

L'Operazione prevede un corso di aggiornamento della durata di 200 ore, per trasmettere ai giovani le competenze professionali specifiche della figura dell'operatore addetto alla manutenzione del verde. Il corso prevede ore di teoria ed ore di pratica che sarà svolta presso i giardini comunali di Sanremo (Villa Ormond, Nobel e Villa del sole), Alassio (Parco San Rocco – Giardini Comune) e giardini Botanici Hanbuy di Ventimiglia, grazie ad accordi stipulati con i Comuni di riferimento Figura prof. 6.4.1.3.1 (Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali): allestisce, sistema e mantiene/cura aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati. Cura la predisposizione del terreno ospitante, la messa a dimora delle piante sino alla realizzazione dell'impianto e alla successiva gestione, applicando le necessarie tecniche colturali e fitosanitarie; gestisce le

manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali applica la difesa fitosanitaria ai vegetali nei limiti delle leggi in vigore. E' in grado di recuperare e di smaltire correttamente sfalci e potature. E' in grado di fare un uso corretto delle attrezzature e dei macchinari specifici.

Sbocchi lavorativi previsti: **Nel settore dei servizi di manutenzione del verde nel 2018, a livello Regionale, le figure dei giardinieri risultavano quelle più difficili da reperire, pertanto riteniamo che si possa essere ragionevolmente ottimisti in merito agli esiti occupazionali**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto.**

Modalità di attuazione: **Modalità in presenza per tutte le 200 ore.**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA SAN GIOVANNI BOSCO 12 - 17021 - ALASSIO (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del progetto formativo si concretizza nel formare figure di personale in possesso delle abilità e conoscenze specifiche alla figura professionale in uscita determinata dal Repertorio Ligure dell' operatore inerente la professione del giardiniere: Essere in grado di effettuare il raccolto dei prodotti orticoli e floricoli Essere in grado di preparare il terreno per colture orticole e floricole Essere in grado di curare le piante orticole e floricole nelle diverse fasi del ciclo vegetativo

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Competenze:

La figura in uscita prevede le seguenti competenze professionali:
Essere in grado di effettuare il raccolto dei prodotti orticoli e floricoli
Essere in grado di preparare il terreno per colture orticole e floricole
Essere in grado di curare le piante orticole e floricole nelle diverse fasi del ciclo vegetativo

Contenuti:

Il corso prevede la durata di 200 ore, suddivise in 4 moduli formativi, così dettagliati:

- **MODULO 1 (ore 4) Modulo Gestionale:**
  Sono comprese le attività di gestione di aula e di monitoraggio didattico finalizzate a garantire la qualità del servizio.
- **MODULO 2 (ore 17) MODULO DI BASE:**
  Disciplinari di produzione nell'agroalimentare; Normativa sulla disciplina igienica prodotti ortofrutticoli;
- **MODULO 3 (ore 19) Sicurezza sul luogo di lavoro:**
  Sicurezza (formazione generale formazione specifica);
  Formazione DPI di Classe.
- **MODULO 4 (ore 80)TECNICA PROFESSIONALE – VERDE ORIZZONTALE:**
  Botanica, agronomia, fitopatologia, tappeti erbosi, sviluppo sostenibile e giardinaggio, bio sicurezza, computi e preventivi.
- **MODULO 5 (ore 80) - MANUTENZIONE VERDE VERTICALE:**
  La parte pratica sarà svolta presso i giardini comunali di Sanremo (Villa Ormond, Nobel e Villa del sole) , Alassio (Parco San Rocco – Giardini Comune) e giardini Botanici Hanbury di Ventimiglia

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.6 - **ELETTRICISTA SPECIALIZZATO DOMOTICO** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - GENOVA 1

Il corso fa riferimento alla figura codice istat 61.37.0. "Elettricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili". L'Elettricista specializzato domotico è un manutentore e riparatore di apparati elettronici, arricchito di competenze tecnologiche innovative, quali quelle legate alla domotica.
L'Installatore e manutentore impianti elettrici realizza, sulla base delle indicazioni di un committente e del progetto redatto da un progettista, l'impianto elettrico in tutti i suoi dettagli, eseguendo la messa in opera dei relativi componenti e il collaudo, corredando ciascun impianto elettrico delle dichiarazioni di conformità secondo le normative vigenti. Garantisce inoltre la manutenzione e la riparazione di eventuali guasti agli impianti.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base dell'analisi del contesto, si può rilevare che la figura professionale di norma ha presentato negli anni un buon esito occupazionale, vista anche la possibilità relativa alla figura professionale di avviare un'impresa di tipo autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame finale per Attestato di specializzazione Elettricista specializzato domotico.**

Modalità di attuazione: **Attuazione in presenza per le ore di laboratorio n 140; possibilità formazione a distanza n 110**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA BOSCO 14 R - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.7.0 - Elettricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Corso di specializzazione per il profilo professionale del Manutentore e Riparatore di apparati elettronici industriali, arricchito di competenze tecnologiche innovative, quali quelle legate alla domotica:
1) Essere in grado di effettuare il collaudo di impianti elettrici
2) Essere in grado di effettuare la manutenzione di impianti elettrici
3) Essere in grado di effettuare l'installazione di impianti elettrici
La specializzazione prevede che vengano acquisite anche le conoscenze di base della domotica per essere in grado di effettuare piccoli interventi di controllo e manutenzione di apparecchi, macchine, impianti e sistemi di automazione.

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE INDIRIZZO TECNICO O QUALIFICA PROFESSIONALE O OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE SETTORE ELETTRICO PREGRESSE**

Contenuti:

Durata 250 ore-n. 8 moduli:

- **Area Competenze trasversali.**
  Modulo 1 (4 ore)Titolo Accoglienza/monitoraggio– presentazione corso; stipula patto formativo; gestione gruppo classe
  Modulo 2 (12 ore) Sicurezza sul luogo di lavoro: I punti essenziali del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
  Modulo 3 (30 ore) inglese tecnico: modulo di lingua inglese tecnica del settore per fornire al giovane allievo un glossario di minima in lingua straniera proprio del contesto professionale e della terminologia del settore;
- **Area professionale base**
  Modulo 4 (60 ore) Le basi dell'elettronica: modulo di base riguarda la formazione basilare dell'operatore elettrico, con applicazione pratica;
- **Area professionale specialistica**
  Modulo 5 (50 ore) Impianti elettrici ed automazione;
  Modulo 6 (40 ore) le reti informatiche;
  Modulo 7 (30 ore) La Domotica Introduzione alla demotica;
  Modulo 8 (24 ore) Predisposizioni strutturali necessari alla demotica negli edifici.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.8 - **OPERATORE MECCATRONICO DELLE AUTORIPARAZIONI** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - GENOVA 1

Corso di riqualificazione afferente al settore Green Economy, della durata di 400 ore, strutturato in 6 moduli formativi. Per una miglior acquisizione delle competenze professionali, si prevede anche un'attività extra corsuale di stage in aziende del settore, della durata di 200 ore, da svolgersi al termine del corso. La figura professionale in uscita è afferente a quella del codice istat 6.2.3.1.1 (Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore). Le competenze in uscita si riferiscono a quelle della figura professionale del repertorio, potenziate con i contenuti tecnici specifici riferibili alla conoscenza dei veicoli ibridi ed elettrici di cui presto si dovranno dotare le aziende che forniscono i servizi sul territorio. Data la particolare tipologia del profilo professionale, quale strumento di supporto alla verifica del raggiungimento delle competenze tecnico professionali, si ritiene utile programmare a fine corso un periodo di stage in azienda, della durata di 200 ore, extra rispetto al monte ore previsto.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base dell'analisi del contesto, si può rilevare che la figura professionale di norma ha presentato negli anni un buon esito occupazionale, dato anche l'alto numero di aziende del settore che collaborano con il CNOS FAP e visto anche la possibilità relativa alla figura professionale di avviare un'impresa di tipo autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame finale per attestato di qualifica professionale**

Modalità di attuazione: **342 ore in presenza aula/laboratorio; 58 ore di competenze trasversali anche a distanza**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA BOSCO 14 R - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.3.1.1 - Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

La formazione è finalizzata a rendere i giovani allievi in grado di operare in autonomia nella manutenzione dei veicoli e nella pianificazione delle diverse fasi di lavoro. Per rendere più spendibile ed innovativa la figura in uscita, sono stati approfonditi nei moduli i contenuti tecnici specifici riferibili alla conoscenza dei veicoli ibridi ed elettrici. In particolare, la figura in uscita avrà le competenze previste dal repertorio e pertanto sarà in grado di effettuare la manutenzione, riparazione e/o sostituzione di degli apparati elettrico/elettronici del veicolo, effettuare la diagnosi tecnica e strumentale degli apparati elettrico/elettronici del veicolo, effettuare la diagnosi tecnica e strumentale delle parti meccaniche del veicolo e gestire le attività di una officina di autoriparazione a monte ed a valle dell'autoriparazione stessa.

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE INDIRIZZO TECNICO O QUALIFICA PROFESSIONALE O OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE MECCANICHE PREGRESSE**

Contenuti:

Durata 400 ore su 7 moduli formativi:
Area Competenze trasversali.

- **Modulo 1 (6 ore) Accoglienza/monitoraggio– presentazione corso; stipula patto formativo; gestione gruppo classe;**
- **Modulo 2 (12 ore) Sicurezza sul luogo di lavoro: I punti essenziali del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;**
- **Modulo 3 (40 ore) Inglese tecnico: modulo di inglese tecnico del settore per fornire al giovane allievo un glossario di minima in lingua straniera proprio del contesto professionale e della terminologia del settore**

Area specialistica

- **Modulo 4 (30 ore) La diagnostica: Componentistiche meccaniche di un veicolo; Motori a benzina e diesel; Elementi di idraulica; Tecniche di collaudo;**
- **Modulo 5 (22 ore) La meccatronica: I veicoli elettrici e la green economy; veicolo ibrido; lo sviluppo delle propulsioni alternative;**
- **Modulo 6 (145 ore) Manutenzione e riparazione meccanica dell'auto;**
- **Modulo 7 (145 ore) Manutenzione e riparazione del sistema elettronico dell'auto.**

A fine corso stage di 200 ore.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

17.4 - **MANUTENTORE DEL VERDE** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - IMPERIA

Il corso, della durata di 180, ore fornisce un'adeguata preparazione sulla normativa e sulle tecniche del green per uno sviluppo sostenibile. La professione che si intende formare attraverso il corso è una professionalità in grado di svolgere la manutenzione delle aree verdi, delle aiuole, dei parchi e dei giardini, dei punti vendita, dei garden center. Al termine del corso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato l'attestato di qualifica di Manutentore del Verde, qualifica necessaria ad esercitare in maniera professionale questa attività dando la possibilità di iscriversi in apposito albo delle CC.I.AA. Il contesto in cui si sviluppano le tematiche del corso vede in questo settore ampi margini di crescita, soprattutto nell'imprenditoria giovanile che sta decisamente rivalutando un mestiere artigianale.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base delle indicazioni delle imprese intervistate (Impresa individuale, Cooperative, Multi utility, Manutenzione aree verdi Enti e aziendali, ecc...) l'allievo potrà candidarsi per collaborazioni o assunzioni con contratto subordinato, in somministrazione o apprendistato.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame finale per attestato di qualifica professionale**

Modalità di attuazione: **Ore in presenza 70 - Ore a distanza 110**

Ente erogatore: **C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Delbecchi 32 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **180 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Gli obiettivi formativi, che misureranno l'efficacia dell'azione proposta sono:
Conseguimento della qualifica di Manutentore del Verde
Acquisire le competenze e le capacità previste dalla figura del manutentore del verde di cui alla scheda del Repertorio ligure delle professioni
Essere in grado di poter lavorare in ambienti privati e strutture pubbliche
Saper redigere e riconoscere disegni e progetti architettonici di parchi e giardini
Conoscere le tecniche di lotta alle nuove specie di parassiti
Saper applicare scelte green e Criteri Ambientali Minimi per la tutela dell'ambiente

Prerequisiti: **NESSUNO**

Contenuti:

I moduli didattici in cui si articola il corso sono:

- **Modulo 1 – Etimologia, fitopatologia, entomologia e patologia (26 ore)**
- **Modulo 2 – Botanica generale, sistematica, coltivazioni arboree, agronomia, progettazione del verde (70 ore)**
- **Modulo 3 – Scarti verdi, potatura, concimazione, diserbo, smaltimento e recupero, fitosanitari, attrezzi agricoli (70 ore)**
- **Modulo 4 - Sicurezza sul lavoro (10 ore)**
- **Modulo 5 - Pari Opportunità e sviluppo sostenibile (4 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

22.7 - **IMPIANTISTA TERMOIDRAULICO** - ECIPA - GENOVA 1

L'Operazione consiste in un'offerta formativa con aggiunta di uno stage aziendale per la figura di Impiantista Termoidraulico. Il corso della durata di 400h verrà realizzata per tre pomeriggi a settimana in presenza per la parte relativa alle attività di laboratorio e in modalità DAD la parte teorica.

Sbocchi lavorativi previsti: **il corso prevede l'inserimento come addetto nelle aziende di installazione, riparazione e manutenzione del settore impiantistico.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di qualifica**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto in modalità ibrida (300h/100h)**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

l'obiettivo dell'Operazione proposta vuole facilitare l'inserimento lavorativo del giovane proponendo un percorso formativo di qualificazione professionale come Impiantista Termoidraulico rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale La presente Operazione, inoltre, intende non solo creare una concreta possibilità di inserimento lavorativo ai giovani disoccupati cui si rivolge, ma anche un riscontro alle esigenze del settore impiantistico/meccanica /meccatronica ed alle sfide cui sono chiamati gli imprenditori di questo comparto in relazione alla offerta di servizi/prodotti sempre più moderni, di qualità e in linea col progresso tecnologico, e quindi per consentire loro di rispondere positivamente alle nuove sfide del mercato.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. – 5 ore**
- **Modulo 2 – SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE SUL LAVORO – 16 ore**
- **Modulo 3 – PROFESSIONALIZZANTE – 379**
- **Modulo 4 - Stage – durata 120h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

28.7 - **CORSO DI QUALIFICA PER TECNICI DEL RISPARMIO ENERGETICO E DELLE ENERGIE RINNOVABILI** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

Si tratta di una articolata azione formativa (300 ore) finalizzata al conseguimento di qualifica per Tecnici del risparmio energetico; si intende con tale misura fornire una risposta all'utenza NEET che, in stato di disoccupazione a rischio di aggravamento della sua posizione, detiene comunque una formazione di base che le consente l'approccio anche con un percorso formativo di livello considerevole. Il ruolo della figura professionale formata è, dunque, quello di consigliare al meglio il cliente sulle soluzioni per il risparmio energetico, individuando metodologie, tecnologie e servizi finalizzati al risparmio sui costi dell'energia stessa. Il corso è rivolto a Giovani NEET in possesso di qualifica professionale nel settore di riferimento o affini

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di occupazione come lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame di verifica finale e attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 121; ore in presenza 179; 60 ore si stage in presenza.**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **300 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.6.0 - Tecnici del risparmio energetico e delle energie rinnovabili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; i frequentanti avranno possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro. Le fasi operative di alcune attività che la figura professionale dovrà essere in grado di eseguire, possono essere così sintetizzate: analisi della bolletta energetica (termica ed elettrica); sopralluogo dell'edificio sia in caso di edilizia civile che industriale; definizione dello stato as-is; cambio del gestore; possibilità vendita certificati bianchi.

Prerequisiti: **QUALIFICA INERENTE IL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 Accoglienza (durata ore 2);**
- **Modulo 2 Sicurezza (durata ore 16);**

- **Modulo 3 – "Modulo Propedeutico" (Elementi di economia per analisi di investimenti; Legislazione europea, nazionale e regionale in materia di energia ed ambiente; Impianti elettrici civili ed industriali ed impianti termici; Elementi di illuminotecnica) - durata ore 115 ;**
- **Modulo 4 – "Competenze specialistiche" (Richiami sui processi, i modelli e i sistemi impiantistici innovativi per l'efficienza energetica; Richiami alle principali fonti energetiche: energia solare, energia eolica, biomassa, geotermica, processo di cogenerazione/trigenerazione; ESCO, Esperti in gestione dell'energia, EM Normativa di riferimento nazionale e europea) durata ore 167**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

12.6 - **SPECIALIZZAZIONE PER MANUTENTORE DEL VERDE** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - GENOVA 1

Si tratta di un corso che, nel rispetto delle indicazioni di Avviso e di Repertorio regionale delle professioni, intende fornire una opportunità di aggiornamento a giovani NEET nel settore della manutenzione del verde; come illustrato più avanti, il corso soddisfa fabbisogni sia dell'offerta (giovani NEET con preparazione o esperienza pregressa interessati) sia della domanda (aziende pubbliche e private che sviluppano sul territorio attività di manutenzione del verde urbano). Durata: ore 150; Figura professionale ISTAT Manutentore del verde (6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali). Requisito di accesso: Giovani NEET di età compresa tra i 18 e i 29 anni, in possesso di qualifica/diploma del settore e di pregressa esperienza nel settore.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende che operano nel settore della cura e manutenzione del verde sia su committenza pubblica sia presso privati**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI SPECIALIZZAZIONE+B7 PROFESSIONALE**

Modalità di attuazione: **TOTALMENTE IN PRESENZA**

Ente erogatore: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **VIA BORZOLI 61 A - 16153 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **150 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.4.1.3.1 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di giardini e vivai, di coltivazioni di fiori e piante ornamentali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

La formazione prevista è finalizzata all'aggiornamento per persone con titoli del settore o con pregressa esperienza su un ventaglio costituito da diverse competenze di ordine tecnico specifico riconducibili alla figura professionale di repertorio. La formazione prevista è finalizzata all'aggiornamento su un profilo professionale completo caratterizzato dalle competenze professionali specifiche del Manutentore del verde - I partecipanti saranno aggiornati rispetto alle seguenti competenze professionali:
Applicare le prescrizioni fitosanitarie obbligatorie;
Applicare tecniche di concimazione;
Applicare tecniche di difesa e diserbo;
Applicare tecniche di potatura;
Applicare tecniche di semina;
Applicare tecniche di trapianto e messa a dimora;
Utilizzare attrezzi agricoli;
Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI);
Utilizzare gli elaborati progettuali e trasferirli in cantiere;
Utilizzare sistemi di irrigazione;
Utilizzare strumenti per distribuzione di prodotti fitosanitari.

Prerequisiti: **QUALIFICA O DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE NEL SETTORE O ESPERIENZA NEL SETTORE**

Contenuti:

- **ACCOGLIENZA Durata ore 4: Modulo introduttivo per la formazione del Gruppo classe e per la presentazione del corso**
- **SICUREZZA Durata ore 18: Modulo sulla sicurezza: normativa e comportamenti**
- **TECNICHE PROFESSIONALI DI MANUTENZIONE DEL VERDE Durata ore 128 di cui 100 di pratica sulle tecniche professionali di manutenzione e cura del verde privato e pubblico**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

9.3 - **TECNICO DELLA GESTIONE DI IMPIANTI DI DEPURAZIONE E POTABILIZZAZIONE DELLE ACQUE** - PROXIMA S.R.L. - GENOVA 1

L'azione ha come finalità la formazione di giovani Neet per il profilo Tecnico della gestione di impianti di depurazione e potabilizzazione delle acque.
La figura professionale implica l'acquisizione di competenze per svolgere mansioni operative nell'ambito della gestione degli impianti di depurazione, anche mediante l'utilizzo di applicativi di gestione specifici. Il Tecnico gestisce reti e impianti idrici con specifico riferimento alle problematiche di depurazione e potabilizzazione; effettua sopralluoghi in loco per verificare le necessità dell'impianto, controlli qualitativi con riferimento ai limiti normativi e all'efficienza dei trattamenti dell'acqua erogata e controlli quantitativi su consumi e efficienza degli impianti; provvede al controllo e manutenzione di impianti; provvede al monitoraggio e controllo delle risorse idriche; interviene nelle situazioni di criticità, individuando soluzioni operative. L'accesso per la formazione richiede il compimento del 18° anno di età e il possesso di diploma di qualifica triennale o diploma di scuola secondaria superiore in ambito tecnico scientifico.
Il Corso di Specializzazione di 250 ore afferisce al settore Green Economy e prevede il rilascio di formale Attestato di Specializzazione previo superamento di esame finale.

Sbocchi lavorativi previsti: **Addetto alla conduzione di impianti di depurazione reflui civili e industriali; Addetto alla conduzione di impianti di potabilizzazione; Tecnico in aziende che progettano o costruiscono impianti e componentistica per la depurazione delle acque.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Specializzazione rilasciato previo superamento esame finale - Commissione Reg. Liguria**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà in prevalenza con modalità didattica in presenza salvo indicazioni diverse dovute agli sviluppi fase emergenziale Covid 19**

Ente erogatore: **PROXIMA S.r.l.**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.4.1.4 - Tecnici della conduzione e del controllo di impianti di trattamento delle acque**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Competenze tecnico-professionali proprie del settore della green economy: gestione e monitoraggio sistemi idrici con l'integrazione di applicativi informatici.

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE o QUALIFICA TRIENNALE (IN AMBITO TECNICO SCIENTIFICO)**

Competenze:

Competenze: essere in grado di: analizzare sistemi idrici, impianti di trattamento acque; realizzare gli aggiornamenti della mappatura degli impianti idrici; effettuare monitoraggio e controllo di: risorse idriche, funzionamento impianti di trattamento acque reflue, esecuzione di trattamenti fisici e chimici di potabilizzazione, diagnosi guasti e anomalie, ispezioni impianti di adduzione; individuazione soluzioni in caso di malfunzionamenti; gestire: reti e impianti idrici, manutenzione ordinaria e straordinaria, approvvigionamento di reagenti, smaltimento prodotti del processo; ricercare e localizzare perdite idriche; individuare soluzioni in caso di malfunzionamenti e valutare caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dell'acqua destinata al consumo umano.

Contenuti:

- **Mod 1 ORIENTAMENTO AL PERCORSO E AL MERCATO DEL LAVORO h 10**
- **Mod 2 FONDAMENTI TEORICI h 96**
  Geometria; fisica; chimica e biologia acque; cartografia; idraulica; ciclo idrico integrato; normativa ambientale su gestione rifiuti e scarichi; elaborazione dati
- **Mod 3 MONITORAGGIO AMBIENTALE E GESTIONE RISORSE IDRICHE h 48**
  Tecniche di monitoraggio ambientale; parametri ambientali e chimici; software gestione impianti di trattamento acque; tecniche di telecontrollo
- **Mod 4 GESTIONE DI IMPIANTI DI POTABILIZZAZIONE h 36**
  Processi di trattamento acque potabili; trattamenti fisici e chimici di potabilizzazione; disinfezione acque
- **Mod 5 LA DEPURAZIONE DELLE ACQUE h 40**
  Processi di depurazione e trattamento acque reflue; manutenzione meccanica, elettrica e idraulica; tecniche di riutilizzo acque reflue
- **Mod 6 COMPETENZE INFORMATICHE h 20**
  Installazione, gestione e funzionamento periferiche; sistemi di backup; Internet e gestione posta elettronica; pacchetto Microsoft Office e altri strumenti Open Source.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

9.4 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE SPECIALIZZATO IN INFRASTRUTTURE DI RICARICA PER AUTO ELETTRICHE** - PROXIMA S.R.L. - GENOVA 1

L'azione ha come finalità la formazione di giovani Neet come definito dall'Avviso per il profilo Installatore e manutentore di infrastrutture di ricarica per auto elettriche.
La figura professionale di questo Tecnico specializzato è in grado di realizzare, sulla base delle indicazioni del committente e del progetto redatto da un progettista, l'impianto elettrico di ricarica per auto elettriche in tutti i suoi dettagli, eseguendo la messa in opera dei relativi componenti ed il relativo collaudo. Inoltre, garantisce la manutenzione e la riparazione di eventuali guasti agli impianti ed opera nel settore svolgendo mansioni di installazione, collaudo e manutenzione di wall box e colonnine elettriche di ricarica anche mediante l'utilizzo di applicativi di connettività specifici.
L'accesso per la formazione richiede il compimento del 18° anno di età e il possesso di titoli di studio di qualifica triennale professionale o diploma di scuola secondaria superiore nell'ambito del settore elettrotecnico.
Il Corso di Specializzazione afferisce al settore Green Economy e l'attività formativa ha una durata di 230 ore. Al termine del percorso formativo e previo superamento di esame finale con Commissione pubblica, sarà rilasciato formale Attestato di Specializzazione.

Sbocchi lavorativi previsti: **In base al trend di sviluppo di infrastrutture di ricarica per auto elettriche, in particolare nel territorio ligure, si prevede una significativa opportunità nel settore mobility per tecnici dedicati all'installazione, collaudo e manutenzione di wall box e colonnine di ricarica.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di Specializzazione rilasciato previo superamento esame finale - Commissione Reg. Liguria**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà in prevalenza con modalità didattica in presenza salvo indicazioni diverse dovute agli sviluppi fase emergenziale Covid 19**

Ente erogatore: **PROXIMA S.r.l.**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **230 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.7.0 - Elettricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Le competenze tecnico-professionali saranno acquisite da giovani che intendono investire nel settore della Green Economy ed in particolare nell'ambito delle infrastrutture elettriche di ricarica.
ADA (area di attività):
installazione/manutenzione di impianti elettrici civili e del terziario.

Competenze generali del profilo con le seguenti specifiche: essere in grado di:
installare infrastrutture di ricarica per auto elettriche;
collaudare infrastrutture di ricarica per auto elettriche;
effettuare la manutenzione di infrastrutture di ricarica per auto elettriche; gestire il cliente pubblico e privato.

L'Azione formativa si pone i seguenti Obiettivi:
Consentire l'acquisizione di competenze tecniche in materia di: infrastrutture di ricarica, gestione del cliente pubblico e privato,
conseguire l'Attestato di Specializzazione professionale e facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro tramite la rete di aziende coinvolte nell'analisi dei fabbisogni effettuata.

Prerequisiti: **QUALIFICA TRIENNALE PROFESSIONALE o DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE SETTORE ELETTROTECNICO**

Contenuti:

- **Mod 1 ORIENTAMENTO AL PERCORSO E AL MERCATO DEL LAVORO h 20**
- **Mod 2 INSTALLAZIONE DI INFRASTRUTTURE DI RICARICA PER AUTO ELETTRICHE h 50**
  Distribuzione carichi di tensione e modalità di installazione di messa a terra per infrastrutture di ricarica con test; tracciatura di impianti elettrici; messa in sicurezza; tecniche di montaggio, regolazione e taratura; dispositivi di protezione individuali; strumenti di reporting e verifica; software di gestione connettività da remoto

- **Mod 3 COLLAUDO DI INFRASTRUTTURE DI RICARICA PER AUTO ELETTRICHE h 30**
  Procedure di collaudo, pianificazione e redazione verbali
- **Mod 4 MANUTENZIONE DI INFRASTRUTTURE DI RICARICA PER AUTO ELETTRICHE h 50**
  Riparazione e manutenzione ordinaria; tecniche diagnosi guasti, regolazione e taratura
- **Mod 5 GESTIONE DEL CLIENTE PUBBLICO h 40**
  Legislazione; capitolati e contratti; codice comportamento
- **Mod 6 GESTIONE DEL CLIENTE PRIVATO h 40**
  Gestione del cliente e preventivo di spesa; contratti di servizio; codice comportamento

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

8.4 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE DI TECNOLOGIE ENERGETICHE ALIMENTATE DA FONTI RINNOVABILI** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - COMITATO PARITETICO TERRITORIALE C.P.T. - IMPERIA

La presente Operazione intende non solo creare una concreta possibilità di inserimento occupazionale ai disoccupati cui si rivolge, ma anche un riscontro alle esigenze del settore impiantistica/meccanica /meccatronica ed alle sfide cui sono chiamati gli imprenditori di tale comparto per un'offerta sempre più attualizzata, moderna, specialistica e di qualità, in grado di rispondere alle nuove sfide del mercato. La presente figura professionale rappresenta una specializzazione delle tradizionali figure addette alla installazione di impianti termo-idraulici ed elettrici, con le quali condivide numerose competenze ma a differenza delle quali è in grado di operare anche sulle nuove tecnologie ad energia rinnovabile.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura opera nell'ambito dell'impiantistica prevalentemente a servizio di abitazioni civili. Il suo inquadramento contrattuale è come dipendente o titolare di imprese di installazione e manutenzione di impianti termici, idraulici ed elettrici.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo (previo superamento dell'esame finale) verrà rilasciato un ATTESTATO DI SPECIALIZZAZIONE di INSTALLATORE DI IMPIANTI TERMICI NELLE COSTRUZIONI CIVILI – Cod. ISTAT 6.1.3.6.2**

Modalità di attuazione: **Tutta la formazione teorico - pratica (250 ore complessive) sarà svolta in presenza**

Ente erogatore: **SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T.**

Sede di svolgimento: **VIA PRIVATA GAZZANO 24 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di articolare il percorso in modo da garantire alla figura in uscita le caratteristiche, le tecniche e le abilità utili a un reale e proficuo inserimento nel mercato del lavoro. La didattica privilegerà il taglio concreto e interattivo. Per rendere efficace l'azione formativa i momenti di apprendimento/lezione avranno un'impostazione attiva attraverso tecniche differenti applicate dal docente.

Prerequisiti: **QUALIFICA PROFESSIONALE SETTORE TERMOIDRAULICA**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA:
Essere in grado di operare in condizioni di sicurezza nelle attività di installazione e manutenzione di impianti ad energie rinnovabili;
Essere in grado di effettuare l'installazione e manutenzione di generatori di calore alimentati da biomasse;
Essere in grado di effettuare l'installazione e manutenzione di sistemi solari termici;
Essere in grado di effettuare l'installazione e manutenzione di impianti a pompa di calore.

Contenuti:

- **Modulo 1 PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. (5 h)**
- **Modulo 2 – SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE (24 h)**
  Formazione dei lavoratori sulla sicurezza (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 37)
  Corretto utilizzo dei DPI anticaduta di 3^ categoria (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 77)

- **Modulo 3 PROFESSIONALIZZANTE (221 h)**
  Dimensionamento di piccoli impianti a biomassa
  Dimensionamento e progettazione dell'impianto a pompa di calore Impiantistica delle pompe di calore
  Elementi di disegno tecnico
  Disegno tecnico termoidraulico
  Elementi di impiantistica civile
  Impianti termoidraulici
  Normative nazionali e comunitarie in materia di impianti alimentati da energie rinnovabili
  Principi per il dimensionamento di impianti solari
  Workshop pratico.

Fascia di svolgimento: **Mattina**

S-13 - ICT

21.5 - **DIGITAL MARKETING & SOCIAL MEDIA** - ATS "NEETWORK"_AS.FO.R. (CAPOFILA)_ ENDOFAP LIGURIA - GENOVA 1

DIGITAL MARKETING E SOCIAL MEDIA è un percorso di formazione che mira al rafforzamento di soft skills e all'acquisizione di competenze tecnico-professionali nel settore del Digital Marketing, Digital Trasformation e dell'Hi-Tech.
Nello specifico, DIGITAL MARKETING E SOCIAL MEDIA intende formare giovani Under29 sulla comunicazione digitale e sull'uso dei principali social media. Oltre alla conoscenza delle logiche di funzionamento dei social più diffusi e utilizzati il corso fornisce competenze teorico-pratiche di marketing digitale quali modelli di business, della digital strategy, content strategy, content marketing, analytics e ROI, social media marketing, community management, strategie SEO e SEM.

Sbocchi lavorativi previsti: **Libera professione, dipendente presso aziende private e pubbliche**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza al corso e frequenza al modulo "salute e sicurezza sul lavoro" (D.Lgs 81/08)**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà in presenza per valorizzare la componente laboratoriale e favorire soft skills**

Ente erogatore: **ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA B. BOSCO 15 - 16128 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.3.5.0 - Tecnici del marketing**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Sviluppare conoscenze e competenze tecnico-professionali approfondendo aspetti di Informatica, digital marketing, modelli di business, digital strategy e content strategy, content marketing, analytics e ROI, social media marketing, community management, strategie SEO e SEM. È prevista una formazione obbligatoria sulla salute e sicurezza sul lavoro (D.lgs. 81/2008). Far acquisire life and soft skills

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Competenze:

L'uso di una metodologia inclusiva e laboratoriale favorisce lo sviluppo di competenze chiave per la promozione di capacità di lavoro in team, flessibilità e capacità di adattamento, capacità di risolvere i problemi e di gestire compiti in autonomia, senso di autoimprenditorialità. L'attività di orientamento al lavoro (colloquio di lavoro, introduzione al lavoro autonomo e dipendente, analisi delle attitudini/potenzialità personali, appetibilità del CV) rafforza queste competenze trasversali per la professione.

Contenuti:

- **MODULO PROPEDEUTICO-56h: Elementi di Informatica, Salute e sicurezza sul lavoro, Orientamento al lavoro**
- **MODELLI DI BUSINESS-16h: Tradizionale vs Digitale Digital marketing e obiettivi di business Modelli di business e strategie da adottare**
- **DIGITAL STRATEGY E CONTENT STRATEGY-40h: Le 5W e marketing digitale Case studies Lead generation & E-commerce Content Marketing Progettare contenuti engagement**
- **ANALYTICS E ROI-16h: Sistemi di rilevamento delle visite Funzionamento di Analytics Metriche e l'analisi dei dati Visite sessioni visitatori Fonti di traffico**
- **SOCIAL MEDIA MARKETING COMMUNITY MANAGEMENT-56h: Algoritmo di Facebook; strategia sui Social Media (FB+IG); Targettizzare sui Social; Opportunità per il business; Earned, Owned e Paid media; Campagne Facebook Advertising**
- **STRATEGIE SEO E SEM-16h: Cenni generali SEO; Google: linee guida e fattori di ranking; SERP; keyword mainstream e long-tail; Ottimizzazione SEO on-page e off-page; differenze SEM/SEO; scrivere un annuncio**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

29.1 - **PROGETTARE E REALIZZARE UN SITO INTERNET CON WORDPRESS** - ASSOCIAZIONE C.F.P. "E. FASSICOMO" - SCUOLA GRAFICA GENOVESE - GENOVA 1

Il corso breve della durata di 100 ore, si propone di portare all'autonomia la persona nell' analisi, progettazione/realizzazione di un sito internet, acquisendo gli strumenti tecnici e teorici per realizzarne la grafica e l'impaginazione attraverso lo strumento Wordpress, e nella gestione delle competenze tecniche relative all'amministrazione di un dominio e di un hosting per la pubblicazione ed il mantenimento del sito sul web.

L’attività formativa prevista dalla presente Azione è riconducibile, sotto l’aspetto del profilo, alla figura di repertorio regionale: Settore Economico Professionale (SEP): 14 - SERVIZI DI INFORMATICA
Denominazione: TECNICO WEB
Classificazione Istat 2011 e collegamento con il sistema informativo Nazionale delle Professioni: 3.1.2.3.0. - TECNICI WEB ATECO: 74.10.21. – ATTIVITÀ DI DISEGNATORI GRAFICI DI PAGINE WEB Trattasi di figura professionale con competenze tecnico-pratiche per la gestione della grafica e dei software specifici per la realizzazione e gestione dei contenuti su vari media e della creazione di prodotti interattivi e multimediali sul web.

Sbocchi lavorativi previsti: **A fine corso, i partecipanti potranno essere agevolati nell' assunzione non solo in aziende di grafica e comunicazione, ma anche all’interno di qualsiasi tipologia di azienda.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e certificazione delle competenze**

Modalità di attuazione: **La modalità di attuazione prevista è in presenza**

Ente erogatore: **Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese**

Sede di svolgimento: **Via Imperiale, 41 - 16143 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.3.0 - Tecnici web**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è la formazione di una figura professionale specializzata autonoma, capace di analizzare la richiesta e il contesto aziendale e di progettare e realizzare un sito internet attraverso l'utilizzo del Content Management System open source Wordpress, uno degli strumenti più diffusi per questa tipologia di attività.

Prerequisiti: **QUALIFICA O DIPLOMA IEFP - DIPLOMA**

Competenze:

La figura acquisirà competenze tecniche relative alla progettazione di un sito nel suo complesso, a partire dalla gestione di un dominio e di un hosting fino ad arrivare alla conoscenza delle funzionalità della piattaforma per creare contenuti attraverso un modello condiviso che tenga conto di user experience, personalizzazione grafica e principi di ottimizzazione SEO. Queste competenze tecniche di base permetteranno al discente sia di proporsi alle numerose aziende del comparto produttivo e in molte di quelle che operano nei servizi, sia di consolidare in modo autonomo la propria esperienza individuale in modo da proporla in una fase successiva.

Contenuti:

- **Comun. aziendale: orientamento professionale al settore produttivo di indirizzo, comunicazione aziendale di base, sicurezza 4h**
- **Programmi di grafica: funzioni di base di Adobe Illustrator e Photoshop, strumenti utili ed efficaci per la creazione di immagini e foto professionali 12h**
- **Struttura di un sito web: analisi tecnica della struttura di un sito internet, progettazione di un flow chart del sito 6h**
- **Domini, server e software: gestione di un dominio internet e dei relativi Servizi di hosting, strumenti tecnici di base Server, FTP, Database 4h**
- **Wordpress: installazione degli strumenti di base di Wordpress 7h**
- **Impostazione layout: scelta del template, progettazione della gabbia grafica e realizzazione di mockup, installazione del template, acquisizione degli elementi di base del template 19h**
- **Realizzazione grafica: progettazione e realizzazione dei contenuti grafici come immagini, icone, banner e infografiche 15h**
- **Realizzazione del sito: progettazione e pubblicazione 33h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

29.2 - **MONTAGGIO AUDIOVISIVO PROFESSIONALE. APPROFONDIMENTO TEORICO, TECNICO E PRATICO** - ASSOCIAZIONE C.F.P. "E. FASSICOMO" - SCUOLA GRAFICA GENOVESE - GENOVA 1

Il corso di aggiornamento della durata di 200 ore, articolato in lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche, intende formare e consolidare una figura richiesta da produzioni video professionali e della comunicazione. Questa la struttura didattico-modulare: storia e linguaggio cinema-televisione - gestione pratica di una

produzione - uso delle attrezzature per la produzione del materiale da editare - fase post produzione – teoria, tecnica e pratica del montaggio video - gestione e consegna del prodotto finito.
L'attività di aggiornamento prevista dalla presente Azione è riconducibile, sotto l'aspetto del profilo, alla figura di repertorio regionale:
Settore Economico Professionale (SEP): 22 – SERVIZI CULTURALI E DI SPETTACOLO
Denominazione: MONTATORE CINEMATOGRAFICO E TELEVISIVO
Classificazione Istat 2011 e collegamento con il sistema informativo Nazionale delle Professioni: 3.1.7.2.3. TECNICI DEL MONTAGGIO AUDIO-VIDEO-CINEMATOGRAFICO
Classificazione NUP 2006:
ATECO 2007: 59 – Attività di produzione cinematografica, di video e di programmi televisivi, di registrazioni
NUP: 3.1.4.3.3. TECNICI DEL MONTAGGIO AUDIO-VIDEO-CINEMATOGRAFICO

Sbocchi lavorativi previsti: **Avvio della professione autonoma di montatore video, che presuppone la collaborazione con committenti privati o con produttori o la collaborazione continuativa con case di produzione cinematografiche, emittenti televisive, agenzie di servizi pubblicitari, aziende di fornitura di servizi audiovisivi.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e certificazione delle competenze**

Modalità di attuazione: **La modalità di attuazione prevista è in presenza**

Ente erogatore: **Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese**

Sede di svolgimento: **Via Imperiale, 41 - 16143 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.7.2.3 - Tecnici del montaggio audio-video-cinematografico**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivo del corso sarà formare l'allievo con le necessarie nozioni tecniche/professionali, che si acquisiscono con la conoscenza e la pratica dei principali programmi di montaggio, ma anche stimolare la sua indipendenza e versatilità. Gli allievi non solo apprenderanno nozioni teoriche e pratiche essenziali di montaggio video, ma saranno formati anche con le principali nozioni teoriche e pratiche che riguardano la produzione video nella sua totalità e saranno inoltre stimolati creativamente con continue prove pratiche.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Competenze:

Acquisiranno le competenze fondamentali per padroneggiare situazioni differenti, grazie alle conoscenze specifiche di ogni fase della lavorazione e alle esercitazioni pratiche e saranno in grado di realizzare una produzione video in ogni sua fase e in modo autonomo; saranno capaci di realizzare montaggi video, completi di musica, grafiche e titoli. Saranno infine in grado di archiviare e gestire la fase di distribuzione finale con consapevolezza ed efficacia.

Contenuti:

- **Modulo 1 – Introduzione teorica al montaggio video, 18 ore e Sicurezza 2 ore**
- **Modulo 2 – Teoria e pratica di regia e ripresa video, 15 ore**
- **Modulo 3 – Teoria e pratica della produzione esecutiva, 15 ore**
- **Modulo 4 – Teoria e pratica del montaggio video, 115 ore**
- **Modulo 5 – Photoshop base propedeutico al montaggio video, 10 ore**
- **Modulo 6 – After Effects base propedeutico al montaggio video, 10 ore**
- **Modulo 7 – Consegna e distribuzione del prodotto finale, 10 ore**
- **Modulo 8 – Social media management, 5 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

29.3 - **COMPUTER GRAFICA E MODELLAZIONE 3D PER LA PRODUZIONE** - ASSOCIAZIONE C.F.P. "E. FASSICOMO" - SCUOLA GRAFICA GENOVESE - GENOVA 1

Il corso di specializzazione della durata di 250 ore, prevede la formazione di figure specializzate nella creazione, gestione ed ideazione di progetti inerenti alla Grafica e all'Animazione digitale. La figura professionale in uscita, una sorta di "App Designer Junior" assiste i progettisti e analisti di software installando, configurando, gestendo e manutenendo applicazioni software. L'attività di specializzazione prevista dalla presente Azione è riconducibile, sotto l'aspetto del profilo, alla figura di repertorio regionale:
Settore Economico Professionale (SEP): 14 - SERVIZI DI INFORMATICA
Denominazione: TECNICO ESPERTO IN APPLICAZIONI
Classificazione Istat 2011 e collegamento con il sistema informativo Nazionale delle Professioni: 3.1.2.2.0. - TECNICI ESPERTI IN APPLICAZIONI
ATECO 2007: 62 PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E ATTIVITÀ CONNESSE
NUP: 3.1.1.3.5 - TECNICI ESPERTI DI APPLICAZIONI

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali specializzate capaci di utilizzare specifiche tecnologie digitali, con competenze utili ad affrontare e risolvere problematiche che ne consentano l'inserimento operativo in aziende del comparto produttivo e in quelle che operano nei servizi**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione e certificazione delle competenze. E' previsto un esame conclusivo**

Modalità di attuazione: **La modalità di attuazione prevista è in presenza**

Ente erogatore: **Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese**

Sede di svolgimento: **Via Imperiale, 41 - 16143 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.2.0 - Tecnici esperti in applicazioni**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'azione formativa si delinea come una guida pratica alle principali soluzioni creative ed esecutive legate al mondo della grafica 3D e vuole fornire allo specifico target di fruitori gli strumenti necessari ad apprendere le conoscenze fondamentali sull'uso dei software di modellazione 3D più comunemente utilizzati e applicarle in progetti dedicati. L'intento è quella di indirizzare verso una progettualità basata sulla visione completa del progetto con un approccio propositivo ed efficace. In particolare, si vuole formare:

- **un Content Creator in grado di portare a termine, con la giusta supervisione, progetti variabilmente complessi in Computer Grafica ed Animazione**
- **un esperto in grado di utilizzare dinamicamente i principali software di Animazione, modellazione e finalizzazione di Modelli 3D**

Prerequisiti: **QUALIFICA O DIPLOMA IEFP - DIPLOMA**

Contenuti:

- **Project management per la produzione 3D 7h**
- **Introduzione ad Autodesk Maya 5h**
- **Modellazione 1 introduzione alla modellazione 3D 8h**
- **Modellazione 2 Character Design -Modellazione di un personaggio 20h**
- **Uv Mapping 1 Introduzione all'Uv Editing 5h**
- **Uv Mapping 2 Uv complesse di un personaggio 8h**
- **Rendering 1 Introduzione all'lighting system di Arnold 12h**
- **Arnold 2 Introduzione allo shading system e Bitmaps 12h**
- **Texturing Introduzione ad Autodesk Mudbox 20h**
- **Rendering Linee guida per il rendering e per la creazione di shaders 12h**
- **Rigging ed Animazione Rigging di base e principi di animazione digitale 16h**
- **Introduzione ad un motore grafico, Unity3D 9h**
- **Introduzione programmazione C# 12h**
- **Programmazione per l'interazione di oggetti 16h**
- **Creazione di un'interfaccia Utente 8h**
- **Gestione della Scena 1 8h**

- **Gestione della Scena 12h**
- **Introduzione alla Realtà Aumentata 12h**
- **Realizzazione piccolo progetto e Export per dispositivi Mobile 8h**
- **Project work 20+20h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

29.4 - **TECNICO DELLA COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE** - ASSOCIAZIONE C.F.P. "E. FASSICOMO" - SCUOLA GRAFICA GENOVESE - GENOVA 1

Il corso di riqualificazione professionale della durata di 400 ore è centrato sulle nuove tecnologie ICT, come risorse strategiche nella comunicazione delle piccole e medie imprese. La figura professionale che si intende formare e riferimento al repertorio regionale è: Tecnico della Comunicazione Multimediale (rif. Laboratorio delle professioni: Web designer cod. ISTAT 3.1.2.3.0.: Tecnici Web)

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende che realizzano e amministrano siti internet, web agency, redazioni di periodici, service editoriali, case editrici multimediali, società del settore marketing o agenzie di comunicazione integrata, pubblicitarie o studi grafico pubblicitari**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo i corsisti sosterranno una prova finale con rilascio dell'attestato di qualifica professionale.**

Modalità di attuazione: **La modalità di attuazione prevista è in presenza**

Ente erogatore: **Associazione C.F.P. "E. Fassicomo" - Scuola Grafica Genovese**

Sede di svolgimento: **Via Imperiale, 41 - 16143 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.3.0 - Tecnici web**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il corso in oggetto si pone come obiettivi la formazione di una figura professionale che con l'acquisizione di competenze specialistiche nelle nuove tecnologie multimediali, attraverso l'apprendimento teorico – pratico, è in grado di acquisire conoscenze ed abilità che le consentono di progettare a livello creativo e sviluppare tecnicamente ed operativamente un piano di comunicazione per i differenti mezzi e supporti multimediali, oltre ad essere responsabile nelle differenti fasi di ideazione e sviluppo dei progetti multimediali per l'informazione digitale e la rete: siti web, CD-ROM, trasmissioni televisive, presentazioni interattive, videogiochi.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Competenze:

Tra gli obiettivi del percorso formativo vi è anche quello di fornire competenze relazionali e strumenti che consentano agli allievi di inserirsi nel contesto lavorativo senza difficoltà nell'affrontare le differenti situazioni professionali in una realtà in continuo mutamento.

Contenuti:

- **Modulo 1 - Introduttivo Attuativo Normativo 62 ore**
- **Modulo 2 - Marketing & Communication 63 ore**
- **Modulo 3 - Grafica 145 ore**
- **Modulo 4 - Multimedia 105 ore**
- **Modulo 5 - Project Work 25 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.3 - **DISEGNATORE CAD** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 2 - TIGULLIO

Il corso si propone di formare una figura che coniughi le competenze base di un disegnatore CAD con le conoscenze e abilità necessarie ai nuovi sviluppi del settore e della figura professionale legati al modello "BIM" (Building Information Modeling) che implica l'adozione di nuovi strumenti e procedure di lavoro collaborativo. Pertanto il percorso si orienterà in tal senso, partendo dallo studio degli strumenti CAD di riferimento, 2D e 3D, per proseguire nell'analisi e nell'approfondimento del principale strumento BIM dedicato alla progettazione architettonica.
La figura repertoriata di riferimento è quella del TECNICO CAD (Istat-31371)
Il disegnatore CAD padroneggia le tecniche base del disegno computerizzato bidimensionale e della manipolazione tridimensionale. È in grado di lavorare autonomamente su più piattaforme hardware conoscendo in modo adeguato il principale software CAD per il settore architettonico, le modalità operative di interscambio dei dati necessarie al lavoro collaborativo e le problematiche relative alla gestione e utilizzo delle periferiche

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura formata presenta carattere di polivalenza e pertanto potrà trovare collocazione negli uffici tecnici di realtà produttive di diversa dimensione o presso studi di geometri, ingegneri e architetti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza. Corso propedeutico all'esame di certificazione professional Autodesk**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Corso IV novembre 115 - 16030 - COGORNO (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivo principale della formazione è la sintesi fra le conoscenze fondamentali della figura repertoriata di tecnico CAD (CAD 2D e 3D) e le nuove competenze nate dagli sviluppi del settore progettuale (metodologie BIM).

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/DIPLOMA DI QUALIFICA TRIENNALE/CONOSCENZE BASE INFORMATICA E DISEGNO TECNICO**

Competenze:

Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:

- **Definire le specifiche di un disegno tecnico**
- **Comprendere il disegno e il progetto architettonico ed eseguire disegni tecnici degli elementi componenti l'oggetto da rappresentare**

Contenuti:

- **Accoglienza e competenze relazionali (10 ore)**
- **Elementi di informatica (18 ore)**
- **Normativa disegno tecnico (8 ore)**
- **Autocad 2D (70 ore)**
- **Autocad 3D (64 ore)**
- **BIM – Revit architettura (32 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.3 - **DISEGNATORE CAD** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

Il corso si propone di formare una figura che coniughi le competenze base di un disegnatore CAD con le conoscenze e abilità necessarie ai nuovi sviluppi del settore e della figura professionale legati al modello "BIM" (Building Information Modeling) che implica l'adozione di nuovi strumenti e procedure di lavoro collaborativo. Pertanto il percorso si orienterà in tal senso, partendo dallo studio degli strumenti CAD di riferimento, 2D e 3D, per proseguire nell'analisi e nell'approfondimento del principale strumento BIM dedicato alla progettazione architettonica.
La figura repertoriata di riferimento è quella del TECNICO CAD (Istat-31371)
Il disegnatore CAD padroneggia le tecniche base del disegno computerizzato bidimensionale e della manipolazione tridimensionale. È in grado di lavorare

autonomamente su più piattaforme hardware conoscendo in modo adeguato il principale software CAD per il settore architettonico, le modalità operative di interscambio dei dati necessarie al lavoro collaborativo e le problematiche relative alla gestione e utilizzo delle periferiche

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura formata presenta carattere di polivalenza e pertanto potrà trovare collocazione negli uffici tecnici di realtà produttive di diversa dimensione o presso studi di geometri, ingegneri e architetti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza. Corso propedeutico all'esame di certificazione professional Autodesk**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Adamoli 3 - 16141 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivo principale della formazione è la sintesi fra le conoscenze fondamentali della figura repertoriata di tecnico CAD (CAD 2D e 3D) e le nuove competenze nate dagli sviluppi del settore progettuale (metodologie BIM).

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/DIPLOMA DI QUALIFICA TRIENNALE/CONOSCENZE BASE INFORMATICA E DISEGNO TECNICO**

Competenze:

Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:

- **Definire le specifiche di un disegno tecnico**
- **Comprendere il disegno e il progetto architettonico ed eseguire disegni tecnici degli elementi componenti l'oggetto da rappresentare**

Contenuti:

- **Accoglienza e competenze relazionali (10 ore)**
- **Elementi di informatica (18 ore)**
- **Normativa disegno tecnico (8 ore)**
- **Autocad 2D (70 ore)**
- **Autocad 3D (64 ore)**
- **BIM – Revit architettura (32 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.3 - **DISEGNATORE CAD** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

Il corso si propone di formare una figura che coniughi le competenze base di un disegnatore CAD con le conoscenze e abilità necessarie ai nuovi sviluppi del settore e della figura professionale legati al modello "BIM" (Building Information Modeling) che implica l'adozione di nuovi strumenti e procedure di lavoro collaborativo. Pertanto il percorso si orienterà in tal senso, partendo dallo studio degli strumenti CAD di riferimento, 2D e 3D, per proseguire nell'analisi e nell'approfondimento del principale strumento BIM dedicato alla progettazione architettonica.
La figura repertoriata di riferimento è quella del TECNICO CAD (Istat-31371)
Il disegnatore CAD padroneggia le tecniche base del disegno computerizzato bidimensionale e della manipolazione tridimensionale. È in grado di lavorare autonomamente su più piattaforme hardware conoscendo in modo adeguato il principale software CAD per il settore architettonico, le modalità operative di interscambio dei dati necessarie al lavoro collaborativo e le problematiche relative alla gestione e utilizzo delle periferiche

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura formata presenta carattere di polivalenza e pertanto potrà trovare collocazione negli uffici tecnici di realtà produttive di diversa dimensione o presso studi di geometri, ingegneri e architetti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza. Corso propedeutico all'esame di certificazione professional Autodesk**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Borzoli 61A/B - 16161 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivo principale della formazione è la sintesi fra le conoscenze fondamentali della figura repertoriata di tecnico CAD (CAD 2D e 3D) e le nuove competenze nate dagli sviluppi del settore progettuale (metodologie BIM).

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/DIPLOMA DI QUALIFICA TRIENNALE/CONOSCENZE BASE INFORMATICA E DISEGNO TECNICO**

Competenze:

Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:

- **Definire le specifiche di un disegno tecnico**
- **Comprendere il disegno e il progetto architettonico ed eseguire disegni tecnici degli elementi componenti l'oggetto da rappresentare**

Contenuti:

- **Accoglienza e competenze relazionali (10 ore)**
- **Elementi di informatica (18 ore)**
- **Normativa disegno tecnico (8 ore)**
- **Autocad 2D (70 ore)**
- **Autocad 3D (64 ore)**
- **BIM – Revit architettura (32 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.5 - **MANUTENTORE DI SISTEMI INFORMATICI** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 2 - TIGULLIO

Il corso si rivolge a giovani che, in possesso di competenze di base in ambito informatico, intendano specializzarsi nella gestione di sistemi informatici configurati in modalità client-server, tipici in una azienda di piccole dimensioni, in staff con l'amministratore di sistema.
La figura, nell'ambito di una rete informatica già esistente, sarà in grado di eseguire l'installazione e la manutenzione software/hardware e di svolgere attività di configurazione e supporto sulle reti garantendo le necessarie misure di protezione e sicurezza dell'infrastruttura e dei dati.
La figura repertoriata di riferimento è quella dell'INSTALLATORE, MANUTENTORE E RIPARATORE DI APPARECCHIATURE INFORMATICHE (Istat – 6.2.4.6.0)

Sbocchi lavorativi previsti: **La specializzazione proposta permetterà ai giovani formati di trovare collocazione, con compiti e livelli di responsabilità variabili, all'interno del settore ICT di imprese di dimensioni medio-piccole.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Corso IV novembre 115 - 16030 - COGORNO (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.4.6.0 - Installatori, manutentori e riparatori di apparecchiature informatiche**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Le competenze in esito al percorso fanno riferimento a quelle riconducibili alla figura repertoriata di INSTALLATORE, MANUTENTORE E RIPARATORE DI APPARECCHIATURE INFORMATICHE (Istat – 6.2.4.6.0)

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/DIPLOMA DI QUALIFICA IeFP/ LIVELLO 7 ECDL**

Competenze:

Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:

- **Effettuare il supporto alle modifiche/evoluzioni del sistema**
- **Effettuare l'erogazione dei servizi**
- **Effettuare la gestione dei problemi in ambito ICT**

Contenuti:

- **Hardware di workstation e server (30 ore)**
- **Sistemi operativi e software applicativo (100 ore)**
- **Reti (50 ore)**
- **Elementi di virtualizzazione (30 ore)**
- **Sicurezza informatica e privacy (40 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.5 - **MANUTENTORE DI SISTEMI INFORMATICI** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

Il corso si rivolge a giovani che, in possesso di competenze di base in ambito informatico, intendano specializzarsi nella gestione di sistemi informatici configurati in modalità client-server, tipici in una azienda di piccole dimensioni, in staff con l'amministratore di sistema.
La figura, nell'ambito di una rete informatica già esistente, sarà in grado di eseguire l'installazione e la manutenzione software/hardware e di svolgere attività di configurazione e supporto sulle reti garantendo le necessarie misure di protezione e sicurezza dell'infrastruttura e dei dati.
La figura repertoriata di riferimento è quella dell'INSTALLATORE, MANUTENTORE E RIPARATORE DI APPARECCHIATURE INFORMATICHE (Istat – 6.2.4.6.0)

Sbocchi lavorativi previsti: **La specializzazione proposta permetterà ai giovani formati di trovare collocazione, con compiti e livelli di responsabilità variabili, all'interno del settore ICT di imprese di dimensioni medio-piccole.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **Il corso è svolto interamente in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Adamoli 3 - 16141 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.4.6.0 - Installatori, manutentori e riparatori di apparecchiature informatiche**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Le competenze in esito al percorso fanno riferimento a quelle riconducibili alla figura repertoriata di INSTALLATORE, MANUTENTORE E RIPARATORE DI APPARECCHIATURE INFORMATICHE (Istat – 6.2.4.6.0)

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/DIPLOMA DI QUALIFICA IeFP/ LIVELLO 7 ECDL**

Competenze:

Al termine del percorso l'allievo sarà in grado di:

- **Effettuare il supporto alle modifiche/evoluzioni del sistema**
- **Effettuare l'erogazione dei servizi**
- **Effettuare la gestione dei problemi in ambito ICT**

Contenuti:

- **Hardware di workstation e server (30 ore)**
- **Sistemi operativi e software applicativo (100 ore)**
- **Reti (50 ore)**
- **Elementi di virtualizzazione (30 ore)**
- **Sicurezza informatica e privacy (40 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.6 - **LA COMUNICAZIONE ATTRAVERSO I SOCIAL E IL WEB** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 2 - TIGULLIO

L'intervento intende fornire le basi teoriche e pratiche per gestire a livello professionale la comunicazione online, attraverso la creazione di contenuti testuali e specifiche azioni per promuovere e monitorare il posizionamento strategico sul web. Le competenze delineate, in particolare in aziende di piccole e medie dimensioni, potenziano un ruolo impiegatizio più tradizionalmente commerciale a supporto della clientela e della rete vendita.
A partire dalla "mappatura" del mondo dei contenuti digital lo studente sarà guidato, traguardando l'efficacia rispetto all'obiettivo e alla qualità per il target, nell'analisi dello specifico contesto in cui formulare il messaggio e nella definizione degli elementi di base.
Il percorso proseguirà attraverso l'analisi e la progettazione di "stili" di contenuto adeguati al contesto e al target e la loro pubblicazione, distribuzione e ottimizzazione SEO (posizionamento sui motori di ricerca). A conclusione, verranno analizzati gli strumenti di reportistica per sintetizzare i risultati ottenuti

verificando l'efficacia dell'azione di marketing.
La figura repertoriata di riferimento è quella del WEB CONTENT MANAGER (Istat-25414)

Sbocchi lavorativi previsti: **I giovani potranno trovare impiego come freelance o dipendenti di società non solo dello specifico settore (agenzie di comunicazione). La tipologia contrattuale è fortemente legata alle rapide variazioni della domanda che porta le aziende di settore ad adottare una struttura organizzativa flessibile**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione – WEB CONTENT MANAGER (Istat – 25414)**

Modalità di attuazione: **Preferenzialmente in presenza. Per facilitare la fruizione potrà essere svolto a distanza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Corso IV novembre 115 - 16043 - COGORNO (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **2.5.4.1.4 - Redattori di testi tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi del percorso si declinano nello sviluppo di competenze specialistiche che permettano di progettare, sviluppare, gestire e coordinare azioni comunicative in funzione dei fabbisogni rilevati, produrre contenuti adeguati ai media e orientati al target e all'obiettivo, utilizzando adeguatamente strategie e strumenti ma anche di monitorare e analizzare i risultati ottenuti.

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/DIPLOMA DI TECNICO IeFP**

Competenze:

Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:

- **Effettuare la progettazione del piano editoriale**
- **Effettuare l'elaborazione dei contenuti e l'attività SEO**
- **Elaborare i contenuti**
- **Individuare le modalità comunicative più efficaci a veicolare i contenuti al pubblico di riferimento**
- **Elaborare un Report**

Contenuti:

- **Modulo introduttivo (9 ore)**
- **Concetti, tipi e strategie per i contenuti digital (67 ore)**
- **Ideazione, produzione, copywriting (58 ore)**
- **Pubblicazione, distribuzione e ottimizzazione SEO (58 ore)**
- **Ambiti di utilizzo: aziende, media, istituzioni, politica (38 ore)**
- **Misurazione, performance, report (20 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

18.6 - **LA COMUNICAZIONE ATTRAVERSO I SOCIAL E IL WEB** - ATS "F.O.R.C.E. FORMAZIONE ORIENTATA AL RAFFORZAMENTO DELLE COMPETENZE ED ESPERIENZE"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (CAPOFILA)_ E.S.S.E.G - GENOVA 1

L'intervento intende fornire le basi teoriche e pratiche per gestire a livello professionale la comunicazione online, attraverso la creazione di contenuti testuali e specifiche azioni per promuovere e monitorare il posizionamento strategico sul web. Le competenze delineate, in particolare in aziende di piccole e medie dimensioni, potenziano un ruolo impiegatizio più tradizionalmente commerciale a supporto della clientela e della rete vendita.
A partire dalla "mappatura" del mondo dei contenuti digital lo studente sarà guidato, traguardando l'efficacia rispetto all'obiettivo e alla qualità per il target, nell'analisi dello specifico contesto in cui formulare il messaggio e nella definizione degli elementi di base.
Il percorso proseguirà attraverso l'analisi e la progettazione di "stili" di contenuto adeguati al contesto e al target e la loro pubblicazione, distribuzione e ottimizzazione SEO (posizionamento sui motori di ricerca). A conclusione, verranno analizzati gli strumenti di reportistica per sintetizzare i risultati ottenuti verificando l'efficacia dell'azione di marketing.
La figura repertoriata di riferimento è quella del WEB CONTENT MANAGER (Istat-25414)

Sbocchi lavorativi previsti: **I giovani potranno trovare impiego come freelance o dipendenti di società non solo dello specifico settore (agenzie di comunicazione). La tipologia contrattuale è fortemente legata alle rapide variazioni della domanda che porta le aziende di settore ad adottare una struttura organizzativa flessibile**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione – WEB CONTENT MANAGER (Istat – 25414)**

Modalità di attuazione: **Preferenzialmente in presenza. Per facilitare la fruizione potrà essere svolto a distanza.**

Ente erogatore: **ATS "F.O.R.C.E. Formazione Orientata al Rafforzamento delle Competenze ed Esperienze"_ VILLAGGIO DEL RAGAZZO (capofila)_ E.S.S.E.G**

Sede di svolgimento: **Via Borzoli 61A/B - 16161 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **2.5.4.1.4 - Redattori di testi tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi del percorso si declinano nello sviluppo di competenze specialistiche che permettano di progettare, sviluppare, gestire e coordinare azioni comunicative in funzione dei fabbisogni rilevati, produrre contenuti adeguati ai media e orientati al target e all'obiettivo, utilizzando adeguatamente strategie e strumenti ma anche di monitorare e analizzare i risultati ottenuti.

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/DIPLOMA DI TECNICO IeFP**

Competenze:

Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:

- **Effettuare la progettazione del piano editoriale**
- **Effettuare l'elaborazione dei contenuti e l'attività SEO**
- **Elaborare i contenuti**
- **Individuare le modalità comunicative più efficaci a veicolare i contenuti al pubblico di riferimento**
- **Elaborare un Report**

Contenuti:

- **Modulo introduttivo (9 ore)**
- **Concetti, tipi e strategie per i contenuti digital (67 ore)**
- **Ideazione, produzione, copywriting (58 ore)**
- **Pubblicazione, distribuzione e ottimizzazione SEO (58 ore)**
- **Ambiti di utilizzo: aziende, media, istituzioni, politica (38 ore)**
- **Misurazione, performance, report (20 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

1.4 - **DIVENTA UN PROGRAMMATORE! DAI VIDEOGIOCHI AI SOFTWARE AZIENDALI** - AXIA SRL - GENOVA 1

L'azione formativa consentirà agli allievi di acquisire competenze PRATICHE nell'ambito della PROGRAMMAZIONE SOFTWARE, necessarie per intraprendere una carriera nel settore della programmazione.
Il corso avrà una durata di 300 ore e sarà rivolto ad un massimo di 12 partecipanti.

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli allievi che avranno frequentato positivamente il corso potranno essere collocati in aziende del comparto tecnologico.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza. Non è previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà interamente in aula.**

Ente erogatore: **Axia Srl**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **300 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.1.0 - Tecnici programmatori**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del corso gli studenti avranno acquisito le basi della programmazione, necessarie per intraprendere una carriera come sviluppatore software.
Imparare la programmazione di videogiochi, oltre a permettere di realizzare prodotti videoludici, consentirà agli allievi di acquisire competenze alla base di un profilo professionale molto richiesto.
Saper programmare in un linguaggio mainstream come C# apre molte possibilità di carriera come nelle tante aree di applicazione del linguaggio.
I concetti verranno illustrati creando videogiochi e inoltre verranno introdotti alcuni dei framework più moderni e richiesti al momento, come Entity Framework e ASP.NET MVC.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **INTRODUZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE CON C# IN UNITY - 100 ore**
- **SVILUPPO VIDEOGIOCHI IN UNITY 2D - 100 ore**
- **SVILUPPO APPLICAZIONI .NET CORE - 100 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

1.1 - **ESPERTO IN CREAZIONE SITI WEB, SOCIAL MEDIA E REALTA' AUMENTATA** - AXIA SRL - GENOVA 1

L'azione formativa consentirà agli allievi di acquisire competenze INNOVATIVE e PRATICHE in ambito DIGITALE.
Il corso avrà una durata di 90 ore e sarà rivolto ad un massimo di 12 partecipanti.
Alla fine del corso gli allievi saranno in grado di creare e gestire un sito web, conosceranno e avranno competenze professionali nell'utilizzo dei principali canali social e saranno in grado di creare una semplice applicazione in realtà aumentata.

Sbocchi lavorativi previsti: **I partecipanti potranno trovare occupazione in una web agency e in una qualsiasi microimpresa e/o PMI. Non si esclude che tali competenze possano essere funzionali a soluzioni consulenziali e di servizio sviluppabili nell'ambito di attività di lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza. Non è previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà interamente a distanza.**

Ente erogatore: **Axia Srl**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **90 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **2.5.4.1.4 - Redattori di testi tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso consentirà di acquisire competenze nella realizzazione di un sito web (Mobile Friendly) attraverso l'utilizzo di WordPress.
WordPress è il CMS (Content Management System) più diffuso al mondo. Questo sistema di gestione dei contenuti semplice da utilizzare permette a chiunque, anche a chi non ha conoscenze di programmazione, di realizzare siti web.
Attraverso il SEO (Search Engine Optimization) gli allievi saranno in grado di agevolare l'indicizzazione delle pagine e di tutti i contenuti e facilitare la successiva attività di posizionamento sui motori di ricerca. Il sito così ottimizzato consolida la propria visibilità su tutti i principali motori di ricerca ed incrementa il numero di visite ed accessi, attraendo potenziali clienti.
Attraverso le tecniche di Social Media Marketing gli allievi verranno formati sugli strumenti social più efficaci in ambito della comunicazione professionale.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **SVILUPPO E GESTIONE SITI WEB CON WORDPRESS (40 ore): - Nozioni di HTML e CSS e panoramica sui CMS Open Source - WordPress: la gestione degli utenti - Le opzioni di configurazione - La gestione dei menu e dei contenuti - Gestire i Plug in**
- **SEO, WEB MARKETING e SOCIAL MEDIA MARKETING (35 ore): - Usabilità e Navigabilità - Principi e concetti SEO - Ottimizzare un sito web - Google Search Console - Utilizzo ai fini di marketing delle più importanti piattaforme social (Facebook, Instagram, youtube e twitter) - Panoramica sull'utilizzo di Facebook Ads e Google AdSense**
- **LA REALTÀ AUMENTATA (15 ore): La realtà aumentata è una tecnologia che permette di arricchire la nostra visione della realtà attraverso la sovrapposizione di contenuti multimediali e informazioni digitali convogliate per mezzo di dispositivo elettronici (smartphone, smart glasses, visore, computer desktop). Il workshop ha lo scopo di creare una semplice applicazione in realtà aumentata utilizzando A-Frame.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.2 - **DIGITAL TRANSFORMATION: ADDETTO OFFICE** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - GENOVA 1

Corso della durata di 100 ore, che prevede l'erogazione dei contenuti didattici per l'acquisizione delle conoscenze e capacità professionali relative alla figura dell'addetto alle operazioni d'ufficio con ausilio di attrezzature informatiche.
Per una miglior spendibilità è previsto anche un modulo di rinforzo della lingua inglese. L'obiettivo primario del corso è quello di erogare i contenuti formativi professionalizzanti finalizzati all' integrazione di conoscenze e abilità di tipo cognitivo, personale, sociale, relazionale per costruire le competenze tecnico-professionali informatiche per il corretto utilizzo delle ICT associate ad una figura professionale che operi nei lavori d'ufficio e, se lo desidera anche preparata per il conseguimento della patente europea del computer.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base dell’analisi del contesto, si può rilevare che la figura professionale di norma ha presentato negli anni un buon esito occupazionale, visto anche la possibilità relativa alla figura professionale di avviare un’impresa di tipo autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto**

Modalità di attuazione: **E' possibile lo svolgimento a distanza di tutto il corso**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA BOSCO 14 R - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.1.2.3 - Addetti alle macchine per la riproduzione e l'invio di materiali e documenti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso intende fornire le competenze assimilabili a quelle del codice ISTAT 4.1.2.3.- Addetti alle macchine per la riproduzione e l'invio di materiali e documenti, la figura in uscita saprà adottare comportamenti corretti sul lavoro nell'utilizzo di un PC dal punto di vista della sicurezza; eseguire le principali operazioni di gestione dei file; utilizzare in modo consapevole i programmi presenti nel pacchetto Microsoft Office; interagire in modo semplice con altre persone in lingua inglese.
Il corso prevede tra i suoi contenuti anche l'approfondimento delle conoscenze informatiche ICT assimilabili ai contenuti Ecdl e quindi sarà di supporto ai giovani che lo desiderino, per sostenere gli esami della Patente Europea

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Contenuti:

Durata 100 ore, 4 moduli formativi:

- **Mod 1 (6 ore) Organizzazione aziendale: Concetto di azienda; L'azienda come sistema organizzativo: natura e finalità dell'impresa; Fondamentali strutture organizzative; Principali aspetti organizzativi; Cenni di diritto del lavoro.**
- **Mod 2 (8 ore) competenze relazionali: I ruoli e gli elementi della comunicazione (emittente, ricevente, canale, codice...); Comunicazione verbale e non verbale; Strategie di autopresentazione; La gestione della relazione con il cliente: accoglienza, attivazione di una relazione efficace e fiduciaria**
- **Mod 3 (12 ore) comunicazione in lingua inglese: le funzioni comunicative in lingua inglese nella quotidianità: semplici frasi di uso quotidiano.**
- **Mod 4 (74 ore) Informatica: word processing; Foglio elettronico; Internet e posta elettronica; data base; presentazione.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.5 - **TECNICO INFORMATICO SPECIALIZZATO NELLA SICUREZZA RETI** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - GENOVA 1

Corso di specializzazione della durata di 250 ore, per il profilo professionale riconducibile a quella del "TECNICO GESTORE DI RETI E DI SISTEMI TELEMATICI" cod. ISTAT 3.1.2.5.0. La figura professionale assiste i progettisti e amministratori di sistemi installando, configurando, gestendo e manutenendo per gli aspetti software i sistemi telematici ed i relativi sistemi di sicurezza. Le attività principali relative alla figura professionale sono:

- **individuare e soddisfare le specifiche esigenze dei clienti; installare e configurare reti informatiche; disegnare e implementare misure di sicurezza dei sistemi informativi; gestire server; fare formazione/informazione ai clienti; manutenere e ottimizzare reti informatiche; gestire reti informatiche.**
- **Essere in grado di effettuare l'integrazione dei componenti;**
- **Essere in grado di effettuare lo sviluppo di applicazioni;**
- **Essere in grado di effettuare il testing di sistemi;**
- **Essere in grado di produrre la documentazione tecnica di soluzioni;**
- **Essere in grado di effettuare il supporto alle modifiche/evoluzioni del sistema;**
- **Essere in grado di effettuare il rilascio (deployment) della soluzione**
- **Essere in grado di effettuare la gestione dei problemi in ambito ICT**
- **Essere in grado di progettare una strategia per la sicurezza.**

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base dell'analisi del contesto, si può rilevare che la figura professionale di norma ha presentato negli anni un buon esito occupazionale, visto anche la possibilità relativa alla figura professionale di avviare un'impresa di tipo autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Si prevede esame finale per Attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **Attuazione in presenza per le ore di laboratorio n 146; possibilità formazione a distanza n 94**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA BOSCO 14 R - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.5.0 - Tecnici gestori di reti e di sistemi telematici**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Corso di formazione nel settore ICT rivolto a giovani già in possesso delle competenze in ambito informatico e finalizzato alla specializzazione nella sicurezza dei dati informatici, con particolare riferimento alle competenze in ambito "cyber security". Il percorso di specializzazione prevede un rafforzamento delle competenze informatiche già in essere agli allievi e contestualmente un'azione formativa volta all'acquisizione di quelle riferibili alla cyber security ed una particolare attenzione alla sicurezza dei dati informatici (anche nel rispetto della nuova normativa privacy, art. 13 del regolamento UE n. 679/2016):

- **Essere in grado di effettuare lo sviluppo di applicazioni (B.1)**
- **Essere in grado di effettuare la gestione dei problemi in ambito ICT (C.4)**
- **Essere in grado di progettare una strategia per la sicurezza (D.1) si prevede anche un apposito modulo di rafforzamento della conoscenza della lingua inglese in ambito tecnico.**

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE INDIRIZZO TECNICO O QUALIFICA PROFESSIONALE O OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE INFORMATICHE PREGRESSE**

Contenuti:

Durata 250 ore, n. 8 moduli finalizzati a rispondere agli obiettivi formativi:

- **Area Competenze trasversali:**
  Modulo 1 (6 ore) Accoglienza/monitoraggio: presentazione corso; stipula patto formativo; gestione gruppo classe;
  Modulo 2 (12 ore) Sicurezza sul luogo di lavoro: I punti essenziali del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- **Area professionale base**
  Modulo 3 (12 ore) Normative sulla privacy e sicurezza dati: La privacy dei dati ;
  modulo 4 (n. 40 ore) La sicurezza dei dati informatici: concetti di base di sicurezza; protezione di dati. Modulo 5 (50 ore inglese tecnico);
- **Area professionale specialistica:**
  Modulo 6 (50 ore): I sistemi operativi;
  Modulo 7 (40 ore): I software applicativi;
  Modulo 8 (40 ore): Networking-Progettazione e configurazione piccole reti LAN/WAN.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.7 - **ASSETTO ASSEMBLAGGIO E MANUTENZIONE PC** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - GENOVA 1

Con riferimento al settore ICT, il corso di riqualificazione intende formare la classe fornendo un'azione formativa per il conseguimento delle competenze della figura nel dell'assemblatore/manutentore PC.
Nell'intento di ottenere il massimo successo formativo e di agevolare il loro inserimento /reinserimento nel mondo del lavoro, si prevede anche un periodo extra corsuale della durata di 200 ore di stage aziendale.
La figura professionale che si intende formare è quella dell' "Installatore manutentore e riparatore di apparecchiature informatiche", cod. ISTAT 6.2.4.6.0.: la figura professionale, ripara e testa apparecchiature informatiche; installa, manutiene e sostituisce parti di personal computer e delle loro componenti periferiche.
Le attività principali relative alla figura professionale sono: riparare pezzi o componenti di personal computer; provare la funzionalità di pezzi o apparecchiature installati; installare apparecchiature informatiche; curare i rapporti con i clienti; seguire corsi di formazione e di aggiornamento; sostituire i pezzi difettosi; montare e/o smontare pezzi o componenti di personal computer; svolgere attività di manutenzione ordinaria o straordinaria su apparecchiature; redigere preventivi o offerte tecniche per il cliente.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base dell'analisi del contesto, si può rilevare che la figura professionale di norma ha presentato negli anni un buon esito occupazionale, visto anche la possibilità relativa alla figura professionale di avviare un'impresa di tipo autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Si prevede esame finale per Attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **Attuazione in presenza per le ore di laboratorio n 348 ; possibilità formazione a distanza n 52 ore.**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA BOSCO 14 R - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **13**

Figura professionale di riferimento: **6.2.4.6.0 - Installatori, manutentori e riparatori di apparecchiature informatiche**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Con questo percorso si intende raggiungere l'obiettivo di riqualificare i giovani allievi, mediante azioni formative mirate ad ottenere una qualifica di Installatore Manutentore e Riparatore di apparecchiature informatiche che possa essere in grado di operare efficacemente in aziende del settore informatico per:
assemblare e riparare personal computer, installare e configurare reti LAN; effettuare la manutenzione di personal computer in rete Lan;
proteggere le macchine da attacchi esterni od errori interni al sistema informatico.
Infine, si prevede un periodo di stage in azienda del settore a fine corso, della durata di 200 ore, extra rispetto al monte ore previsto: un'esperienza in realtà lavorativa per implementare ed approfondire le conoscenze e capacità acquisite nell'azione formativa, fornire un supporto alla verifica del raggiungimento delle competenze tecnico professionali, costituire un primo approccio concreto al mondo del lavoro.

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE INDIRIZZO TECNICO O QUALIFICA PROFESSIONALE O OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE INFORMATICHE PREGRESSE**

Contenuti:

Il percorso, della durata di 400 ore è diviso in 8 moduli:

- **Area Competenze trasversali:**
  Modulo 1 (5 ore) Accoglienza/monitoraggio, presentazione corso; stipula patto formativo; gestione gruppo classe;
  Modulo 2 (12 ore Normative del lavoro: La contrattualistica del settore; normative diritti e doveri dei lavoratori
  Modulo 3 (16 ore) Sicurezza sul luogo di lavoro: I punti essenziali del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
  Modulo 4 (50 ore) Inglese tecnico.
- **Area professionale base:**
  Modulo 5 (75 ore) La teoria del PC;
- **Area professionale specialistica:**
  Modulo 6 (85 ore) Laboratorio assemblaggio del PC;
  Modulo 7 (85 ore) Laboratorio manutenzione PC: La manutenzione ordinaria hardware/software;
  Modulo 8 (72 ore) Laboratorio reti.
  Infine si prevede a fine corso uno stage di 200 ore con orario extracorsuale, non a carico del Programma Nuova Garanzia Giovani.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

13.2 - **ICT - OPERATORI DEL DIGITALE E SOCIAL MEDIA MARKETING** - C.I.O.F.S. F.P. LIGURIA - GENOVA 1

Operatori del digital e social media marketing si collocano tra le nuove professioni digitali di social media marketing e possiedono le competenze necessarie per migliorare e ampliare la visibilità aziendale attraverso una comunicazione strategica ed efficace verso i potenziali clienti. Si occupano di attività di coordinamento e implementazione di progetti web marketing e della gestione dell'immagine dell'azienda sui social network.

Sbocchi lavorativi previsti: **Lo sbocco lavorativo è nelle realtà aziendali di qualsiasi tipo che richiedono investimento sul social marketing per una comunicazione strategica efficace.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di aggiornamento**

Modalità di attuazione: **Se possibile tutto in presenza. Se facilitante o necessario 70 ore presenza/80 ore distanza.**

Ente erogatore: **C.i.o.f.s. F.p. Liguria**

Sede di svolgimento: **CORSO SARDEGNA, 86 - 16142 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **150 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.3.5.0 - Tecnici del marketing**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso di aggiornamento della durata di 150 ore permette di acquisire competenze per elaborare e impostare un marketing strategico per le piccole aziende attraverso i social media, nello specifico, forma una figura in grado di: saper riconoscere la realtà del mercato del lavoro in cui si è inseriti; saper comunicare con efficacia; saper costruire un sito/contenuto web efficace in termini di comunicazione/marketing/pubblicità/ sulla base dei destinatari; saper utilizzare e aggiornare i social media con la finalità di diffondere visibilità e informazione delle attività che si intendono promuovere.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA**

Contenuti:

- **1 Etica professionale (7 ore).**
- **2 Elementi marketing strategico (30 ore): Concetti base di marketing - Processo decisionale del consumatore - Comunicazione emozionale - Il neuro webmarketing - Brand Identity - Pianificazione di un progetto di comunicazione - Mission, Vision e Valori.**
- **3 Comunicazione visiva (15 ore): Impaginazione, Visual Identity e tools semplici - Photoshop base - Creare i post grafici.**
- **4 Siti web,blog, e-commerce (15 ore): Struttura ottimale e contenuti del sito - Progettazione - La mappa concettuale di un sito web – Wordpress.**

- **5 Gli strumenti di comunicazione digitale (45 ore): Facebook – Instagram - Tik Tok – Linkedin - Google My Business - Influencer Marketing - FB & IG ADV - Pinterest e Youtube - Canali Telegram e Whatsapp - Email Marketing – Newsletter.**
- **6 Posizionamento di un sito web (20 ore): SEM Vs SEO: Differenze - SEO - SEM e SEO: Tools.**
- **7 Sicurezza informatica (10 ore).**
- **8 Sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore).**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

11.3 - **BIM SPECIALIST** - INTERNATIONAL LIFE LONG TRAINING - CONSORZIO I.L.T. - GENOVA 1

Il BIM SPECIALIST si occupa della creazione e dello sviluppo del modello 3D ed è declinata nelle seguenti discipline:

- **Architettura: disciplina relativa alla progettazione, realizzazione e gestione di opere edili in campo residenziale, culturale ed amministrativo, sportivo e dello spettacolo, produttivo e commerciale e di pianificazione territoriale.**
- **Strutture: disciplina relativa alla progettazione e costruzione di strutture di edifici civili, industriali o destinate ad opere infrastrutturali.**
- **Impianti: disciplina relativa alla progettazione e installazione di impianti meccanici, elettrici e idraulici (denominata MEP).**
- **Infrastrutture: disciplina relativa alla progettazione, realizzazione e gestione di opere infrastrutturali quali, ad esempio, strade, ferrovie, opere di sbarramento fluviale, reti tecnologiche, opere portuali e tutte quelle opere che hanno una forte interconnessione con il territorio nel quale sono inserite.**
- **Ecosostenibilità: trasversale, per norme tecniche e legislative, alle discipline precedenti.**

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli sbocchi occupazionali sono previsti presso studi di progettazione di ingegneria e architettura, imprese di costruzione, aziende di prodotti e di tecnologie per l'edilizia, pubblica amministrazione e più in generale in tutti i soggetti della filiera delle costruzioni.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **tot: 230 ore; In presenza o online in relazione all'emergenza sanitaria o alla didattica.**

Ente erogatore: **International Life Long Training - Consorzio I.L.T.**

Sede di svolgimento: **Via Ippolito D'Aste 1/12 Sc. Sn - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **230 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Rilascio attestato di frequenza: **Si**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

- **Sviluppare competenze correlate e integrabili intorno alla nuova metodologia BIM: pianificazione e progettazione (architettonica, strutturale, impiantistica), al lavoro digitale in team, ma anche di presentazione e rendering dei progetti per approcciare alla prototipizzazione 3D e alla presentazione di modelli.**
- **Sviluppare e aggiornare le competenze relative alla progettazione ecosostenibile, alle normative tecniche e alla legislazione vigente in materia di costruzioni, con tutte le correlazioni con la green economy e le nuove tecnologie.**
- **Preparare al conseguimento della certificazione "BIM Specialist" conforme allo schema di certificazione Accredia in base alla Norma UNI 11337-7.**

Prerequisiti: **PREFERENZIALE DIPLOMA/LAUREA**

Contenuti:

- **Lo scenario (24 ore)**
- **Modellazione e progettazione (134 ore)**
- **Presentazione 2D e 3D (56 ore)**
- **Prototipizzazione 3D (16 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

11.1 - **TECNICO WEB DESIGNER: BASI OPERATIVE** - INTERNATIONAL LIFE LONG TRAINING - CONSORZIO I.L.T. - GENOVA 1

Il tecnico WEB DESIGN si occupa di realizzare e curare l'aspetto visivo e il coinvolgimento degli utenti sui siti e blog web attraverso la user experience.

- **Cura la comunicazione visiva dei clienti sul web, valorizzando l'identità del marchio in modo specificamente pensato per Internet, sfruttandone i punti di forza, conoscendo le possibilità offerte dalla tecnologia.**
- **E' in grado di veicolare la stessa comunicazione sui social media, uniformando la presenza di servizi e prodotti, nonché del brand del cliente, su tutti i media disponibili.**
- **Collabora con professionisti e clienti per realizzare siti che siano accattivanti dal punto di vista grafico, ma siano anche compatibili con le esigenze dei visitatori e dei clienti ed anche accessibili utilizzando browser diversi e dispositivi mobili. - Si occupa di allestire il dominio e gli spazi di hosting, della creazione del sito web, del portale o del blog, che può essere sviluppato in codice o tramite piattaforme CMS, dei test di funzionamento, della manutenzione e aggiornamento dei contenuti, e del posizionamento sui motori di ricerca.**

Sbocchi lavorativi previsti: **Il tecnico web è in grado di supportare aziende pubbliche e private, nel compito di portare sul web attività come la gestione amministrativa, marketing, comunicazione aziendale. Il tecnico Potrà lavorare come freelance, per agenzie specializzate di Web Marketing o all'interno di un'organizzazione.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **tot: 100 ore; in presenza o online in relazione all'emergenza sanitaria o alla necessità didattica.**

Ente erogatore: **International Life Long Training - Consorzio I.L.T.**

Sede di svolgimento: **Via Ippolito D'Aste 1/12 Sc. Sn - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.3.0 - Tecnici web**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Fornire le necessarie conoscenze e competenze sui sistemi della comunicazione via web e le nuove competenze collegate alla trasformazione digitale in termini di comunicazione e marketing.
Sviluppare più competenze correlate e integrabili, spendibili nel mercato del lavoro nel vasto campo del web e sue applicazioni online. Parliamo di configurazione ed elaborazione siti e blog, utilizzo dei più comuni CMS e dell'approccio al mondo social.
Agevolare l'aggiornamento professionale nell'ambito di settori produttivi maggiormente attrattivi, quali l'ICT nella declinazione della trasformazione digitale della comunicazione e del marketing.
Preparare al conseguimento della certificazione "EIPASS Web" che attesta il possesso delle competenze necessarie per progettare, sviluppare e gestire siti internet. Le certificazioni EIPASS sono inserite nei concorsi e nelle selezioni pubbliche e private per cui si prevede attribuzione di punteggio a titoli informatici.

Prerequisiti: **PREFERENZIALE DIPLOMA/LAUREA**

Contenuti:

- **Creare un sito con Wordpress (25 ore)**
- **Gestire e sviluppare il sito (25 ore)**
- **Introduzione al SEO (20 ore)**
- **Social Network (20 ore)**
- **Facebook marketing (10 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

11.2 - **SOCIAL MEDIA & WEB MANAGER** - INTERNATIONAL LIFE LONG TRAINING - CONSORZIO I.L.T. - GENOVA 1

Il SOCIAL MEDIA & WEB MANAGER si occupa della gestione operativa di profili, pagine e account ufficiali dell'azienda o del cliente sui social networks ed eventualmente anche del blog o del sito utilizzando i più diffusi CMS (Wordpress, Joomla).
E' in grado di definire una strategia di comunicazione e pianificare su quali piattaforme agire.
E' in grado di definire un piano di comunicazione con la creazione di contenuti, testi, immagini, video, sondaggi e contest interattivi per incrementare la partecipazione degli utenti, i followers e le condivisioni.
Pubblica post e contenuti, effettua il monitoraggio del numero di followers, like, retweet e condivisioni, la ricerca di contenuti interessanti e topics da condividere in linea con la brand identity aziendale o personale.
Analizza e interpreta i dati provenienti dal web e dai social media attraverso tools di analisi e ascolto della rete, per individuare trend, hashtag e identificare il target delle attività di marketing e comunicazione.

Sbocchi lavorativi previsti: **Impiegato alle dipendenze dell'azienda curando tutti gli aspetti della propria attività sui Social; Impiegato nelle Agenzie Web, realtà che ricercano Social Media Manager perché si occupino dei social dei clienti dell'agenzia; Autonomo freelance, gestendo il proprio portfolio clienti.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **Tot: 160 ore; in presenza o online in relazione all'emergenza sanitaria o alla necessità didattica.**

Ente erogatore: **International Life Long Training - Consorzio I.L.T.**

Sede di svolgimento: **Via Ippolito D'Aste 1/12 Sc. Sn - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **160 Ore**

Numero allievi minimo: **6**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.2.0 - Tecnici esperti in applicazioni**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

- **Fornire le necessarie competenze e conoscenze per l'inserimento lavorativo in un settore in forte espansione, la comunicazione ed il marketing digitali, con la richiesta di nuove figure professionali.**
- **Sviluppare più competenze spendibili nel mercato del lavoro nel vasto campo del web e sue applicazioni online. Parliamo di scrittura di contenuti, preparazione di grafica e design, comunicazione e marketing, mailing e promozione, ma anche di forme nuove di autoimprenditorialità individuale attraverso i social.**
- **Agevolare l'aggiornamento professionale nell'ambito di settori produttivi maggiormente attrattivi, quale l'ICT nella declinazione della trasformazione digitale della comunicazione e del marketing.**

Prerequisiti: **PREFERENZIALE DIPLOMA/LAUREA**

Contenuti:

- **L'importanza del marketing (18 ore)**
- **Scrittura creativa, e non solo (18 ore)**
- **Immagini e videografica (24 ore)**
- **Business blogging (24 ore)**
- **Web reputation (12 ore)**
- **Facebook marketing (16 ore)**
- **Instagram marketing (16 ore)**
- **Storytelling (16 ore)**
- **Diventare influencer: il personal branding (16 ore)..**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

11.4 - **WEB DESIGNER** - INTERNATIONAL LIFE LONG TRAINING - CONSORZIO I.L.T. - GENOVA 1

Il WEB DESIGNER si occupa di progettare e creare siti internet e curarne l'aspetto visivo e il coinvolgimento degli utenti attraverso l'attenzione all'usabilità e alla user experience.
Cura la comunicazione visiva dei clienti sul web, valorizzando l'identità del marchio in modo specificamente pensato per internet, sfruttandone i punti di forza, conoscendo le possibilità offerte dalla tecnologia. Parallelamente, è in grado di veicolare la stessa comunicazione sui social media, uniformando la presenza di servizi e prodotti, nonché del brand del cliente, su tutti i media disponibili.

E’ in grado di progettare l’architettura di un sito e la struttura della sitemap, in modo da organizzare le informazioni in modo logico. E’ in grado inoltre di creare il design dell’interfaccia utente (UI, User Interface), l’insieme degli elementi grafici ed estetici tramite cui gli utenti possono interagire con il sito e con i suoi contenuti: tasti, menu a tendina, caselle di ricerca, link, icone, barre di scorrimento laterale.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si può iniziare la carriera di Web Designer da posizioni junior (ad esempio in un'agenzia) e acquisire esperienza nella creazione di siti internet, landing pages e portali. Acquisite le competenze, si può diventare Senior Web Designer, oppure decidere di lavorare come freelance.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Qualifica “TECNICO WEB” Classificazione Istat Professioni 2011: 3.1.2.3.0**

Modalità di attuazione: **tot: 300 ore; In presenza o online in relazione all’emergenza sanitaria o alla necessità didattica.**

Ente erogatore: **International Life Long Training - Consorzio I.L.T.**

Sede di svolgimento: **Via Ippolito D'Aste 1/12 Sc. Sn - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **300 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.3.0 - Tecnici web**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

- **Competenze in sistemi della comunicazione via web, trasformazione digitale in termini di comunicazione e marketing.**
- **Sviluppare competenze spendibili nel mercato del lavoro nel vasto campo del web e sue applicazioni online. Parliamo di conoscenza dei capisaldi del web (HTML, CSS, Javascript), della configurazione ed elaborazione di siti e blog, dell’utilizzo dei più comuni CMS e delle tecnologie atte alla gestione, nonché dell’approccio al mondo social.**

- **Agevolare l'aggiornamento professionale nell'ambito di settori produttivi maggiormente attrattivi, quale l'ICT nella declinazione della trasformazione digitale della comunicazione e del marketing.**
- **Preparare al conseguimento della certificazione "EIPASS WEB" Le certificazioni EIPASS sono inserite nei concorsi e nelle selezioni pubbliche e private per cui si prevede attribuzione di punteggio a titoli informatici.**

Prerequisiti: **PREFERENZIALE DIPLOMA/LAUREA**

Contenuti:

- **Fondamenti di informatica e programmazione (20 ore)**
- **Siti lato client (200 ore)**
- **Word press (50 ore)**
- **Social Network (20 ore)**
- **Facebook Marketing (10 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

22.6 - **TECNICO WEB** - ECIPA - GENOVA 1

Il progetto consiste in un percorso formativo per Tecnico Web. La figura richiesta dalle aziende necessita di contenuti specialistici uniti a competenze trasversali come gestire con efficacia processi, adattarsi ai cambiamenti... (soft skills). Il corso della durata di 250 h verrà svolto interamente in modalità DAD.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso prevede l'inserimento come addetto tecnico web presso PMI e micro imprese**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di qualifica**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto completamente in DAD**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.3.0 - Tecnici web**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

l'obiettivo del progetto è quello di facilitare l'inserimento lavorativo del giovane proponendo un percorso formativo di qualificazione professionale rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale. Per quello che concerne gli obiettivi il presente progetto si propone di:

- **Sviluppare competenze professionali specifiche nel settore informatico**
- **Sviluppare e aggiornare competenze relative al profilo di tecnico della logistica**
- **Adeguare e consolidare soft skills in base alle esigenze delle imprese**

Nel particolare, il percorso è finalizzato alla formazione di un tecnico con le competenze necessarie a realizzare tutte le attività tipiche della figura professionale nei principali contesti in cui opera: diagnosi e presa in carico delle esigenze del cliente, definizione del modello di sviluppo, progettazione, sviluppo, testing, installazione e implementazione, nonché produzione di tutta la documentazione tecnica a corredo.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Caratteristiche di settore e professionali del Tecnico Web – 12 h**
- **Modulo 2 - Sicurezza sul luogo di lavoro – 8 h**
- **Modulo 3 – Titolo: Realizzare procedure per l'individuazione dei fabbisogni dei clienti – 24h**
- **Modulo 4 – Titolo: Sviluppo di software e altri applicativi – 64h**
- **Modulo 5 – Titolo: Realizzazione di siti web – 78h**

- **Modulo 6 – Individuare e sviluppare soluzione informatiche – 60h**
- **Modulo 7 – verifica di fine corso – 4h**
- **Modulo 8 – Stage – durata 75h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

20.2 - **ADDETTO CALL CENTER - CUSTOMER CARE** - FO.C.U.S. SOC. COOP. A.R.L. - GENOVA 1

L'azione formativa proposta intende trasferire competenze e conoscenze specifiche per chi opererà in call center o contact center e in generale in servizi di assistenza clienti. Questo percorso formativo garantisce una migliore base di partenza per i giovani che entreranno o rientreranno in questo settore e fornisce alle imprese personale con una qualifica minima che consenta di lavorare da subito con risultati positivi e possa mantenere buoni standard di erogazione del servizio e che possa, quindi, mantenersi in linea rispetto alle potenzialità del settore.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura opera all'interno degli uffici "customer care" di aziende pubbliche e private oppure all'interno di società di servizi specializzate che gestiscono l'assistenza post vendita per conto delle aziende manifatturiere o aziende di servizi. Il contratto di lavoro tipico è di tipo dipendente**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza in base alle competenze acquisite verificate con un test di apprendimento**

Modalità di attuazione: **80 ore totali di formazione teorica con esercitazioni pratiche svolte in presenza o in FAD**

Ente erogatore: **Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Cantore 16/18 RR - 16149 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **80 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **4.2.2.1.0.2 - addetto al customer service**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'attività formativa proposta ha un duplice obiettivo: sviluppare competenze tecnico-professionali per operare nei call center e nei servizi al cliente e sviluppare conoscenze e competenze relative a questo specifico profilo. Si verifica ad oggi un incremento dei servizi di assistenza clienti gestiti attraverso call center, numeri verdi. Questa figura professionale prevede che l'operatore eroghi servizi di assistenza post vendita, gestisca reclami e rilevi la soddisfazione dei clienti, operando tramite una postazione telefonica assistita da computer; un'attività che generalmente si svolge presso i call center e si inserisce all'interno di una modalità di gestione della relazione tra un'azienda produttrice di beni e servizi ed il cliente, per garantire un supporto informativo costante; il tutto finalizzato a mantenere una continuità di relazione con il cliente e quindi la sua fidelizzazione verso l'azienda ed i suoi prodotti

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE E/O SPECIALIZZAZIONI IN MARKETING OPPURE ALMENO 6 MESI DI ESPERIENZA PREGRESSA NEL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Competenze trasversali – 16 ore**
  Caratteri principali del lavoro e della mansione
  I ruoli e le posizioni operative
  La garanzia di qualità del servizio
  Prevenzione e gestione dei rischi
- **Modulo 2 – Competenze tecnico-professionali – 16 ore**
  Modalità di gestione della telefonata
  Comprendere ed interpretare le domande poste
  Fornire risposte adeguate -Gestire i reclami
  Trasferire le informazioni ai centri decisionali aziendali
- **Modulo 3 – Abilità personali – 24 ore**
  Comprendere gli obiettivi assegnati
  Gestire tempi e modalità di lavoro
  Processi di comunicazione interpersonale
  Tecniche di comunicazione telefonica
- **Modulo 4 - Strumenti e tecniche di lavoro – 24 ore**
  Esame dei principali applicativi gestionali utilizzati in produzione
  Funzionamento della gestione dei tempi e delle telefonate

Funzionamento dell'inserimento note al termine della telefonata
Proposta di vendita ad ogni telefonata
Chiusura applicativi di pertinenza a fine turno

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

20.3 - **DISEGNATORE MECCANICO 3D** - FO.C.U.S. SOC. COOP. A.R.L. - GENOVA 1

Il corso ha l'obiettivo di formare in maniera approfondita e qualificante giovani risorse che potranno essere inserite in aziende manifatturiere della meccatronica o dell'ICT, nell'ambito di diverse aree produttive o di reparti che svolgono attività connesse alla progettazione e allo sviluppo di impianti e componenti nel settore meccanico. Si tratta di un tecnico che direttamente o in qualità di assistente di specialisti realizza disegni dettagliati di elementi architettonici e strutturali di edifici e di altre opere civili, di macchine, congegni ed apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettroniche; di prodotti industriali e di beni di consumo; della conformazione fisica e topografica del suolo o di altri oggetti, esseri o elementi naturali.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura professionale prevede un inserimento nell'ambito di varie unità organizzative aziendali: ricerca e sviluppo, Ingegnerie di Prodotto, di Impianto e Produzione; tale figura può essere coinvolta in differenti fasi, dalla progettazione alla la predisposizione della documentazione tecnica.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza in base alle competenze acquisite verificate con un test di apprendimento**

Modalità di attuazione: **304 ore totali: 180 di formazione teorica svolte in presenza o in FAD e 124 ore di pratica**

Ente erogatore: **Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Cantore 16/18 RR - 16149 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **304 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.1.3.7.1 - Disegnatori tecnici**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'attività formativa proposta ha un duplice obiettivo: sviluppare competenze tecnico-professionali per progettazioni di alto livello e sviluppare conoscenze e competenze relative a questo specifico profilo. Obiettivo specifico del corso è quello di avviare un processo di apprendimento lungo e approfondito spendibile in un settore ampio, mirato agli aspetti tecnici e operativi propri delle mansioni tecniche e che fornisca agli allievi tutte le conoscenze e competenze richieste dalla figura professionale in oggetto. Il percorso formativo nel suo complesso si pone l'obiettivo di trasferire agli allievi le competenze tecniche specialistiche necessarie per lo svolgimento delle attività di competenza del ruolo in oggetto, grazie soprattutto all'approfondimento delle funzionalità e delle modalità di utilizzo di alcuni strumenti SW normalmente utilizzati nelle aziende della meccatronica nell'ambito del ruolo in oggetto.

Prerequisiti: **DIPLOMA SPECIALISTICO O LAUREA TECNICA OPPURE ESPERIENZA DI ALMENO 6 MESI IN PROGETTAZIONE TECNICA**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ORIENTAMENTO AL LAVORO E ORGANIZZAZIONE – 24 ore**
- **Modulo 2 – LA FILIERA TECNOLOGICA – 48 ore -Le tipologie di impianti -Alcune specifiche: impianti a vapore e tecnologie relative, turbogas, altro -Impiantistica: turbine e alternatori -Verifica e controllo del funzionamento di un impianto**
- **Modulo 3 – MODULO BASE: DISEGNO CAD – 40 ore -Interfaccia utente, Tastiera e Mouse -Impostazione Disegno -Comandi di Disegno Blocchi, XREF, e attributi -Gestione dei Raster -Layout**
- **Modulo 4 - MODULO AVANZATO: DISEGNO CAD – 48 ore NX -NX Designers-Nx Drafting Essentials**
- **Modulo 5 - MODULI TECNICI SPECIFICI – 40 ore -Modulo si NX integrato in TC -TEAMCENTER 10 / EBOM -Teoria della gestione della documentazione tecnica**
- **Modulo 6 – SAP – 40 ore -Concetti chiave di ERP (enterprise Resources Planning)**
- **Modulo 7 - APPLICAZIONI DI DISEGNO TECNICO – 40 ore**
- **Modulo 8 - LINGUA INGLESE PER PROGETTAZIONE TECNICA 24 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

20.8 - **TECNICO PROGRAMMATORE** - FO.C.U.S. SOC. COOP. A.R.L. - GENOVA 1

Il corso intende formare in maniera specifica e qualificante una figura professionale operante nelle "software house" e in tutte quelle aziende che progettano e sviluppano programmi informatici destinati a vari settori di attività. I programmatori assistono i progettisti e gli analisti di software traducendo istruzioni e specifiche di controllo, di procedure o di soluzioni di problemi, in diagrammi logici di flusso per la programmazione in linguaggio informatico. La figura trova collocazione nel settore ICT, inteso come insieme di tecnologie che consentono la rappresentazione, l'organizzazione, l'elaborazione e lo scambio delle informazioni; un inserimento in un contesto informatizzato e tecnologizzato in cui gli operatori devono conoscere aspetti tecnici di varia natura e nel contempo sapere collaborare con i colleghi, lavorare in gruppo, scambiarsi informazioni e pareri con altri colleghi. Per svolgere la propria mansione, il Programmatore Informatico conosce e utilizza diversi linguaggi per sviluppare applicazioni software che soddisfino le specifiche esigenze del committente, si occupa di realizzare operativamente le applicazioni, scrivere le istruzioni in forma di linee di codice basate su specifici linguaggi di programmazione.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura trova collocazione - con diversi compiti, responsabilità e possibilità di sviluppo professionale - all'interno del settore ICT (Information and Communication Technology). I contratti applicati sono, nella maggior parte dei casi, di tipo dipendente**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza in base alle competenze acquisite verificate con un test di apprendimento**

Modalità di attuazione: **240 ore totali: 144 di formazione teorica svolte in presenza o in FAD e 96 ore di pratica**

Ente erogatore: **Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Cantore 16/18 RR - 16149 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **240 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.1.0 - Tecnici programmatori**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il percorso formativo proposto ha soprattutto l'obiettivo di sviluppare competenze tecnico-professionali per progettazioni di alto livello e sviluppare conoscenze e competenze relative a questo specifico profilo. Il corso intende formare una specifica figura professionale ovvero colui che è in grado di fare analisi e trovare soluzioni, che abbia piena autonomia nella programmazione, oltre che nella capacità di studiare poi altri linguaggi anche da soli, che deve rispondere a determinati standard di conoscenza per potersi collocare adeguatamente. Le attività principali relative alla figura professionale sono: realizzare prototipi; eseguire studi di fattibilità; redigere rapporti o documenti tecnici; impostare le specifiche tecniche per la realizzazione dell'applicativo informatico; eseguire test sul software; sviluppare software e altri applicativi; fare formazione/informazione ai clienti; installare sistemi di sicurezza.

Prerequisiti: **DIPLOMA SPECIALISTICO O LAUREA TECNICA OPPURE ESPERIENZA DI ALMENO 6 MESI IN PROGRAMMAZIONE INFORMATICA**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ORIENTAMENTO E CONOSCENZA DEL CONTESTO LAVORATIVO 16 ore**
- **Modulo 2 – I PRINCIPALI LINGUAGGI DI PROGRAMMAZIONE – 24 ore**
- **Modulo 3 – PROGRAMMAZIONE C++ - 48 ore**
- **Modulo 4 - PROGRAMMAZIONE SQL – 40 ore**
- **Modulo 5 - PROGRAMMAZIONE JAVA E STRUMENTI DI BASE – 48 ore**
- **Modulo 6 - PROGRAMMAZIONE SITI E SISTEMI WEB – 40 ore**
- **Modulo 7 - LINGUA INGLESE PER LINGUAGGI DI PROGETTAZIONE – 24 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

27.1 - **IMAGE PROCESSING OPERATOR: ANALISTA DELLE IMMAGINI** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - GENOVA 2 - TIGULLIO

L'azione formativa, della durata di 100 ore, si articola in 3 moduli e mira a formare un profilo che opera in contesti lavorativi emergenti nell'ambito del telerilevamento attraverso l'utilizzo di droni, per differenti scopi: dal monitoraggio di impianti fotovoltaici, agli eventi naturali, all'applicazione in ambito sportivo, ecc. La figura in esito coniuga solide competenze di base e professionali a competenze informatiche innovative richieste dagli attori del comparto già attivi sul territorio. Il profilo formato potrà essere impiegato nel settore ICT, raggiungendo la competenza di Image Processing Operator: analista delle immagini. Sarà quindi in grado di padroneggiare l'utilizzo dei software specifici necessari al profilo professionale individuato, QGIS, Agisoft Metashape e Photoshop, etc. In riferimento a quanto emerso, soprattutto dalle interviste condotte con gli interlocutori privilegiati di Forma, l'azione formativa intende fornire una risposta puntuale ai bisogni espressi, al fine di incrementare le possibilità di assunzione dei giovani coinvolti.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il profilo professionale formato troverà impiego nell'ICT, in particolare nel settore del telerilevamento mediante droni, a servizio di differenti comparti: urbanistico, impiantistica (ispezioni di pannelli fotovoltaici), monitoraggio di eventi naturali, in ambito sportivo, in ambito agricolo, ecc.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di certificazione delle competenze acquisite secondo quanto previsto dal Sistema di Certificazione e Validazione delle Competenze.**

Modalità di attuazione: **Il percorso si svolgerà in presenza, compatibilmente all'aggiornamento della normativa COVID**

Ente erogatore: **FORMA ENTE DI FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **Viale Millo, 9 - 16043 - CHIAVARI (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma individuale**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **3**

Numero allievi massimo: **3**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.4.0 - Tecnici gestori di basi di dati**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivo del percorso è riallineare le competenze dei destinatari ad un comparto in forte sviluppo, quello del telerilevamento.

Prerequisiti: **DIPLOMA E/O TITOLO SUPERIORI**

Competenze:

Al termine del corso, gli allievi saranno in possesso delle seguenti competenze:

- **Effettuare l'integrazione dei componenti, misurando le performance di sistema nelle varie fasi, documentando e registrando attività, problemi e attività di riparazione, verificando che l'integrazione dei sistemi risponda alle specifiche, proteggendo i dati garantendone l'integrità durante i processi di integrazione;**
- **Effettuare la gestione dei dati e della conoscenza, raccogliendo la conoscenza interna ed esterna e i fabbisogni di informazione, traducendo e analizzando i processi aziendali per trasformarli in informazione strutturata, rendere i dati disponibili, garantire il rispetto della proprietà intellettuale e delle norme sulla privacy, raccogliendo e analizzando data set complessi in basi dati non strutturate e in formati differenti**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Accoglienza e orientamento al settore (4 ORE)**
  Accoglienza degli allievi che formeranno il gruppo di lavoro e accompagnamento e introduzione ai moduli che forniranno le competenze che saranno acquisite durante il percorso formativo
- **Modulo 2 – Competenze tecniche - informatiche (76 ORE)**
  UTILIZZO DEL SOFTWARE QGIS
  UTILIZZO DEL SOFTWARE AGISOFT METASHAPE
  UTILIZZO DEL SOFTWARE PHOTOSHOP
- **Modulo 3 – Competenze linguistiche (20 ORE)**
  INGLESE TECNICO

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

27.2 - **WEB DESIGN & E-COMMERCE** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - GENOVA 2 - TIGULLIO

L'azione formativa si configura come un corso di specializzazione di 240 ore, articolato in 5 moduli. Obiettivo dell'azione è di fornire ai destinatari le conoscenze e gli strumenti per realizzare siti web in modo semplice e in tempi rapidi, utilizzando diversi sistemi di gestione dei contenuti e linguaggi di programmazione, curandone la grafica. Ad arricchire le competenze della figura in esito è previsto un modulo grazie al quale i destinatari acquisiranno le conoscenze e pratica di utilizzo delle caratteristiche fondamentali del Content Management System (CMS) più utilizzato in ambito e-commerce.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il profilo in esito progetta ed implementa gli aspetti grafici di siti web e altri prodotti multimediali, in coerenza con le esigenze del cliente. Ha familiarità con i software grafici, il linguaggio HTML e l'utilizzo di computer grafica ed è in grado di progettare e implementare siti di e-commerce.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso verrà rilasciato ai partecipanti l'attestato di certificazione delle competenze**

Modalità di attuazione: **Il percorso si svolgerà in presenza, compatibilmente all'aggiornamento della normativa COVID**

Ente erogatore: **FORMA ENTE DI FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **Viale Millo, 9 - 16043 - CHIAVARI (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **240 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.3.0 - Tecnici web**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'azione formativa mira e fornire ai destinatari le seguenti conoscenze e competenze:
Conoscere le prassi e le procedure relative alle attività del settore ICT
Comprendere la complessità di un progetto web
Collaborare nella creazione e manutenzione di semplici siti web
Saper progettare un sito web
Saper utilizzare editor di immagini
Saper redigere contenuti adatti ad un sito
Comprendere i meccanismi SEO per comparire nei motori di ricerca
Comprendere e analizzare i dati relativi agli utenti del sito, prodotti dai tool di Google
Gestire il sistema informativo in funzione delle normative vigenti e della privacy
Comprendere e saper utilizzare il lessico specifico del settore
Operare nelle attività d'ufficio, rispettando la normativa in materia di sicurezza

Prerequisiti: **QUALIFICA O DIPLOMA E/O TITOLI SUPERIORI**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Accoglienza e orientamento al settore (20 ORE)**
  ACCOGLIENZA
  TEAM BUILDING
  ORIENTAMENTO AI POSSIBILI SBOCCHI PROFESSIONALI
- **Modulo 2 – Competenze di base (32 ORE)**
  INGLESE TECNICO
  LINGUAGGI DI PROGRAMMAZIONE E I FONDAMENTI DELLA REALIZZAZIONE DI SITI WEB
- **Modulo 3 – Competenze grafiche (60 ORE)**
  PHOTOSHOP
  ILLUSTRATOR
  LOGO & BRAND DESIGN CON ILLUSTRATOR
  FONDAMANENTI DI DIRITTO D'AUTORE E CREATIVE COMMONS
  PHOTOSHOP PER IL WEB
  PROGETTAZIONE UI
- **Modulo 4 – Competenze di web design (98 ORE)**
  HTML5 & CSS
  REALIZZAZIONE SITI WEB CON WORDPRESS
  REALIZZAZIONE SITI ECOMMERCE CON WOOCOMMERCE PER WORDPRESS
  REALIZZAZIONE DI SITI WEB CON DREAMWEAVER
  ELEMENTI DI SEO – INDICIZZAZIONE DEL SITO NEI MOTORI DI RICERCA
- **Modulo 5– Project work (30 ORE)**
  PROGETTAZIONE SITO WEB PERSONALE E PORTFOLIO DEI LAVORI

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

27.3 - **ADDETTO AL PUNTO VENDITA CON COMPETENZE IN AMBITO DI E-COMMERCE** - FORMA ENTE DI FORMAZIONE - GENOVA 2 - TIGULLIO

L'azione formativa, della durata di 400 ore, si articola in 4 moduli e ha l'obiettivo di formare un profilo professionale in grado di operare in differenti contesti lavorativi che vanno dalle piccole imprese commerciali alle catene della GDO, fornendo loro competenze nell'ambito delle vendite online. La figura in esito coniuga solide competenze di base e professionali a competenze altamente innovative e richieste dal mercato del lavoro, al fine di fornire ai destinatari conoscenze e abilità adeguate ai forti mutamenti attualmente in atto nel settore del commercio.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura professionale potrà essere impiegata in piccoli punti vendita e in realtà più strutturate e occuparsi delle vendite on-site e online; sarà in grado di confrontarsi con i clienti e con i diversi attori del comparto commerciale, tenendo conto delle esigenze organizzative dell'azienda.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica di "Addetto vendita - prodotti non alimentari". È previsto un esame finale**

Modalità di attuazione: **Il percorso si svolgerà in presenza, compatibilmente all'aggiornamento della normativa COVID**

Ente erogatore: **FORMA ENTE DI FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **Viale Millo, 9 - 16043 - CHIAVARI (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Al termine del corso, gli allievi saranno in possesso delle seguenti competenze:
Vendita diretta di prodotti nella grande distribuzione organizzata e nella piccola distribuzione

Essere in grado di effettuare il ricevimento merci in esercizio commerciale
Essere in grado di effettuare l'allestimento degli scaffali presso esercizi commerciali
Essere in grado di effettuare le operazioni di cassa
Essere in grado di utilizzare gli applicativi tecnici più diffusi per la gestione di cassa e di magazzino
Essere in grado di utilizzare i principali strumenti e applicativi di vendita online applicando le strategie di vendita definite dall'azienda
Essere in grado di gestire le comunicazioni, anche in lingua straniera, con la clientela on-site e on-line

La consolidata metodologia formativa del soggetto attuatore, consentirà inoltre di adeguare e consolidare le soft skills dei destinatari in maniera congruente alle esigenze del mercato del lavoro e del comparto vendite in particolare.

Prerequisiti: **LICENZIA MEDIA**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Accoglienza e orientamento al settore (30 ORE)**
  ACCOGLIENZA
  TEAM BUILDING
  POSSIBILI SBOCCHI PROFESSIONALI
- **Modulo 2 – Competenze di base (150 ORE)**
  MARKETING DI BASE
  INGLESE PER IL COMMERCIO
  INFORMATICA (Windows, Internet, Word, Excel)
  COMUNICAZIONE IN AMBITO LAVORATIVO
  GESTIONE DELLE RELAZIONI INTERPERSONALI CON IL CLIENTE
  IGIENE E SICUREZZA
- **Modulo 3 – Competenze professionali (140 ORE)**
  GESTIONE MAGAZZINO
  TECNICA AMMINISTRATIVA
  TECNICHE DI ESPOSIZIONE E VISUAL MERCHANDISING
  TECNICHE DI VENDITA
- **Modulo 4 Competenze in ambito e-commerce (80 ORE)**
  STRATEGIE DI VENDITA SUL WEB
  RETE DI VENDITA E CAMPAGNE PROMOZIONALI SUL WEB
  PROCESSO E STRUMENTI DI VENDITA ON-LINE

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

2.5 - **TECNICO SISTEMI AUDIOVISIVI** - ISCOT LIGURIA - GENOVA 1

Il Tecnico AV interviene nella scelta, nell' installazione, nella gestione operativa e nella manutenzione e riparazione delle apparecchiature audio, video e luci utilizzate per la realizzazione di eventi dal vivo (es. convention aziendali, manifestazioni sportive, concerti, feste, intrattenimento turistico, ecc.).La Figura professionale di riferimento possiede competenze adatte a migliorare lo svolgimento dell'evento e renderlo più fruibile, grazie all'utilizzo della tecnologia appropriata e all'illuminazione appropriata. La figura dispone di conoscenze tecniche sul suono, sul video e sulla luce, partendo dall'analogico fino all'utilizzo di questa tecnologia nel mondo digitale, con l'ausilio delle crescenti possibilità offerte dalle applicazioni informatiche. La conoscenza tecnica deve essere accompagnata dalla capacità di gestire un'interazione professionale con il cliente ovvero la capacità di saper utilizzare un'adeguata comunicazione per garantire il progresso del progetto ed assicurare ai coordinatori degli eventi la funzionalità delle apparecchiature.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il progetto formativo, preceduto dall'azione di orientamento mirata ad individuare gap formativi oltre che motivazione e attitudini alla professione, ha un prerequisito di accesso per la natura particolarmente specializzante della qualifica in uscita. Senza dubbio la figura professionale è indicata per un'utenza giovane: in Italia e in Liguria apre una prospettiva lavorativa ampia e spendibile in molto contesti lavorativi (navi da crociera, alberghi che ospitano e devono allestire spazi congressuali per eventi in piazza ecc...) Queste attività sono in forte sviluppo nella nostra Regione, basti pensare all'evento "Genova capitale europea dello sport 2024".**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Il corso prevede al termine un ESAME DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

Modalità di attuazione: **In presenza.**

Ente erogatore: **ISCOT LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA CESAREA 8/8 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.6 - Tecnici per la trasmissione radio-televisiva e per le telecomunicazioni**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo specifico del percorso è quello di favorire e agevolare l'inserimento lavorativo, aumentando l'occupazione di giovani e dei soggetti in maggior difficoltà a rischio di disoccupazione e di emarginazione quali donne e soggetti a rischio di dispersione. Tenuto conto che i diplomati molte volte si trovano nella situazione di essere fuori dalla formazione e dal lavoro perché vorrebbero una possibilità diversa, innovativa da percorrere ma non riescono ad affrontare il mondo del lavoro con idee innovative e calzanti rispetto al momento evolutivo della società e della nostra regione. Questo percorso formativo crea le basi per iniziare un'attività lavorativa in forte sviluppo sia in qualità di dipendente che di libero professionista, facilitando l'apprendimento grazie ad un corpo docente che proviene dal settore audiovisivo e dal mondo degli eventi.

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE O QUALIFICA DI TECNICO OP. ELETTRICO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Conoscenza e studio del suono: H. 30**
- **Modulo 2 – Titolo Conoscenza e studio della luce: H. 30**
- **Modulo 3 – Titolo Sistemi tecnologici audio: H. 50**
- **Modulo 4 – Titolo Sistemi tecnologici video: H. 50**
- **Modulo 5 – Titolo Sistemi tecnologici di illuminazione: H. 50**
- **Modulo 6 – Titolo Produzione eventi live: H. 44**
- **Modulo 7 – Titolo Sicurezza sul lavoro: H. 6**
- **Modulo 8 – Titolo Project Work: H. 115**
- **Modulo 9 – Titolo Conoscenze del mercato in cui si andrà ad operare: H. 15**
- **Modulo 10 - Titolo Marketing e comunicazione: H. 10**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

25.1 - **DISK JOCKEY** - SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L. - GENOVA 1

Corso della durata di 340 ore teorico/pratiche rivolto a n° 12 partecipanti in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea vecchio o nuovo ordinamento o titolo equivalente legalmente riconosciuto, Il Disc Jockey, o più comunemente DJ, è un intrattenitore che seleziona e trasmette brani musicali in discoteca, conduce trasmissioni radiofoniche e/o realizza compilation destinate al mercato discografico. Attraverso la tecnica del missaggio, unisce più tracce in sequenza in modo da ottenere un unico flusso sonoro che risulti piacevole al pubblico. Generalmente partecipa all'elaborazione, realizzazione e/o produzione di spettacoli e trasmissioni da lui condotti.
Le figure professionali proposte: una breve per Electronic Music Production e la seconda come "corso di riqualificazione professionale" per Disc jockey sono tendenzialmente trasversali ed "utilizzabili" in tutti i settori dello spettacolo e conseguentemente.

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica**

Modalità di attuazione: **In presenza.**

Ente erogatore: **SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L.**

Sede di svolgimento: **VIA SAN LUCA 12/40 - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **340 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.4.3.1.1 - Annunciatori della radio e della televisione**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'attività formativa di riqualificazione professionale per Disk jockey (servizi culturali e di spettacolo) è finalizzata a dare ai giovani partecipanti le conoscenze e le competenze base per operare nell'ambito delle attività musicali di spettacolo dal vivo, nelle discoteche ed in generale nelle attività di sviluppo e

realizzazione di produzioni musicali e dal punto di vista dell'attrattività e delle prospettive occupazionali è una delle attività attrattive e coinvolgenti per le nuove generazioni che sono cresciute con lo sviluppo delle nuove tecnologie della comunicazione video/musicale e dà le basi per iniziare un'attività lavorativa nel mondo delle audio-video produzioni musicali e di spettacolo. Questo permette ai partecipanti di: sviluppare una specifica competenza tecnico-professionale; sviluppare conoscenze e competenze relative al profilo del Disk Jockey; acquisire una qualifica professionale in un settore attrattivo e per il quale sono individuate specifiche opportunità occupazionali.

Prerequisiti: **QUALIFICA TRIENNALE, DIPLOMA O LAUREA**

Contenuti:

- **Modulo 1 (70 ore) elementi trasversali tra cui: lingua inglese, tecniche di comunicazione, normativa, licenze, sicurezza sul lavoro e legislazione in tema di parità uomo donna.**
- **Modulo 2 (120 ore) elementi di professione di base: il mercato musicale, discografia, strumenti del dj, elementi di acustica, di missaggio e di scrittura radiofonica, generi musicali.**
- **Modulo 3 (150 ore) tecniche professionali: sistemi di equalizzazione del suono, supporti per registrazioni audio, tecniche comunicazioni radiofoniche, tecnologie innovative per la musica, utilizzo degli strumenti, creazione di una serata, struttura discografica**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

4.1 - **PROGRAMMATORE E SVILUPPATORE SOFTWARE** - XELON SINERGETICA S.R.L. - GENOVA 1

Il corso, della durata di 380 ore d'aula (teoria e pratica) e 200 ore di stage, si rivolge a giovani 18-29 anni in possesso di diploma quinquennale e ha come obiettivo quello di formare la figura professionale del programmatore e sviluppatore software e di rispondere in questo modo a un fabbisogno occupazionale espresso dalle aziende del settore IT, ma anche delle aziende operanti nel settore della blue economy sia a livello regionale che nazionale.
Nei prossimi 5-10 anni la diffusione del 5G, della robotica e dell'automazione industriale (industria 4.0) cancelleranno i lavori manuali che verranno sostituiti dalle macchine e dai software, senza citare le app degli smartphone che tanto influenzano e condizionano la vita quotidiana.
Aumentando la diffusione di questi strumenti, aumenta quindi la domanda di programmatori.
Le aziende mettono in conto che sarà necessario anche un percorso di formazione on the job, di stage e affiancamento, indispensabile per imparare davvero la professione oltre a un aggiornamento continuo delle competenze.

Sbocchi lavorativi previsti: **Software house (per l'automazione industriale, piattaforme di e-commerce, software CRM, videogiochi), aziende medio grandi**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica, previo superamento di esame finale da sostenersi dinanzi ad apposita commissione d'esame nominata dall'amministrazione competente.**

Modalità di attuazione: **Il Corso si svolgerà in fascia oraria 8-13 o 13-18 in presenza e o in modalità FAD in base alla situazione sanitaria del momento.**

Ente erogatore: **XELON SINERGETICA S.R.L.**

Sede di svolgimento: **PIAZZA COLOMBO 3/1B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **380 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.1.2.1.0 - Tecnici programmatori**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali in possesso di competenze tecniche sufficienti per un inserimento in aziende che ricercano personale nell'ambito della programmazione software. I partecipanti acquisiranno le basi dei codici più richiesti quali Java, NET Framework (fondamentale per Windows) e C e quelli riferiti al mondo web, in particolare JavaScript, PHP, Phyton. Il coding, per altro, non è questione riservata solo ai professionisti e non interessa solo le software house. Il mercato del lavoro è alla ricerca di competenze che riguardano anche il "sapere scrivere righe di codice" in altri ambiti del mondo digitale che non sono solo programmazione pura.

Prerequisiti: **DIPLOMA SUPERIORE**

Competenze:

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito conoscenze approfondite in merito all'effettuazione di testing di sistemi IT, alla progettazione di applicazioni, di effettuare il rilascio della soluzione approvata dal committente e di produrre la documentazione tecnica di soluzioni IT.

Contenuti:

- **Modulo 1 – PROGETTAZIONE DEI SISTEMI SOFTWARE–50 ore: Progettazione e architettura del software Tecniche di progettazione e linguaggi per la realizzazione dei modelli**
- **Modulo 2 – SVILUPPO DEI SISTEMI SOFTWARE–110 ore: Programmazione, algoritmi e logica, Ambienti di sviluppo**
- **Modulo 3 – PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI BASI DI DATI–80 ore: Basi dati, Modelli e Strumenti per la progettazione delle basi di dati, La programmazione in linguaggio SQL, La formattazione grafica dei dati e la Business Intelligence**
- **Modulo 4 PROGETTAZIONE E SVILUPPO DI APPLICAZIONI WEB E PER DISPOSITIVI MOBILI–50 ore: Le architetture e la progettazione delle applicazioni, Javascript, PHP, ASP, JSP, Gestione dei contenuti, Realizzazione di app per dispositivi mobili**
- **Modulo 5 LA SICUREZZA DEI SISTEMI INFORMATICI–70 ore: La sicurezza dei sistemi, delle reti, delle app, dei dispositivi mobili**
- **Modulo 6 SOFT SKILLS TRAINING–20 ore: Principi di comunicazione efficace, Tecniche di teambuilding**
- **Modulo 7 STAGE–200 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

4.4 - **SCRIVERE PER IL WEB** - XELON SINERGETICA S.R.L. - GENOVA 1

Il corso ha durata di 200 ore ed è rivolto a giovani 18-29 anni laureati. E' un percorso che offre un apprendimento professionale sui contenuti online, dalle basi alle nuove tendenze, per saper usare creatività, analisi e strumenti e diventare un web content manager. La comunicazione digital è diventata sempre più l'infrastruttura fondamentale del sistema economico: dalla produzione alla distribuzione, passando per il management e temi come le Risorse Umane e lo sviluppo sostenibile, il web e i social sono diventati insostituibili. La comunicazione digital non è soltanto questione di strumenti tecnici. È sempre più questione di contenuti: parole, testi, articoli, foto, video. La competenza nella produzione e gestione di contenuti online è strategica per le aziende. Ideazione, analisi del contesto e dei competitor, analisi dei target da raggiungere, produzione dei contenuti, ottimizzazione per l'algoritmo di Google e dei social, gestione di domande, commenti, recensioni, chat sui social ma anche leggere metriche ed elaborare i dati sono aspetti fondamentali per la figura del web content Manager.

Sbocchi lavorativi previsti: **Copywriter, Web Content Editor, redattore, Blogger in una agenzia di content marketing.**

Content Specialist, Content Designer, Content Manager, Web Marketing Manager, Social Media Manager Community Manager.

Content Manager freelance per aiutare i propri clienti a raggiungere visibilità online.

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI FREQUENZA - VERIFICA FINALE**

Modalità di attuazione: **Il Corso si svolgerà in fascia oraria 8.30-13.30 o 13.30-18.30 in presenza e o in modalità FAD in base alla situazione sanitaria del momento.**

Ente erogatore: **XELON SINERGETICA S.R.L.**

Sede di svolgimento: **PIAZZA COLOMBO 3/1B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **2.5.4.1.4 - Redattori di testi tecnici**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il mercato richiede un insieme di competenze aggiornate ed integrate che rendano gli operatori in grado di spaziare dalla strategia generale all'operatività mirata, dalla sintesi d'insieme all'analisi del singolo fattore.
Il corso ha l'obiettivo di insegnare a gestire in modo professionale e aggiornato un'attività complessa come quella dei contenuti online tenendo conto delle nuove tendenze 2020, dalla preparazione di un post fino alla sua ottimizzazione SEO, al suo impiego su molteplici canali e alla misurazione del suo rendimento.
Il corso si basa su una metodologia aperta, collaborativa e partecipativa, per unire il momento della spiegazione con la pratica e dunque dell'apprendimento, lasciando spazio all'approfondimento personale per ulteriori applicazioni, facendo spesso collegamenti, rimandi, rinvii tra un ambito e l'altro proprio per esercitare la mente alla flessibilità che è fondamentale per lavorare nel campo dei contenuti digitali.

Prerequisiti: **LAUREA TRIENNALE O MAGISTRALE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – I CONTENUTI DIGITAL – 30 ORE: i contenuti digital, da quelli più classici a quelli più innovativi (es.: Stories e TikTok), gli elementi di base dei contenuti, l'efficacia rispetto all'obiettivo e la qualità per il target, l'elaborazione di un piano editoriale**

- **Modulo 2 – CONTENT COPY WRITING - 40 ORE: "stili" di creazione di contenuti, strategie per creare contenuti**
- **Modulo 3 – CONTENT SEO – 60 ORE: l'ottimizzazione dei contenuti su Google, nozioni per il SEO, i software dedicati, strumenti e tecniche per diversificare il SEO, imparare a fare SEO.**
- **Modulo 4 – CONTENT MARKETING – 60 ORE: promuovere reputazione, brand, prodotti, servizi, marchi, eventi, iniziative, landing page, call-to-actions, newsletter, advertising su Google (SEM, parole chiave, aste, campagne, annunci) e sui social**
- **Modulo 5 - CONTENT ANALYITCS – 10 ORE: misurare la performance dei contenuti online, come impostare un report periodico, essere in grado di apportare correzioni e miglioramenti.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-14 - IDRAULICA

28.2 - **CORSO SULL'INSTALLAZIONE DI TUBAZIONI MULTISTRATO PER SCARICHI** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

Il corso consiste in una breve azione formativa (50 ore) che va a implementare preparazione edile di base su tecniche di installazione di tubature multistrato per scarichi colmando così un gap attualmente presente rispetto ad una evoluzione tecnica dei metodi di lavoro edile in relazione alla posa in opera delle tubazioni per scarico. Il presente corso vuole soddisfare il fabbisogno di formazione (e conseguentemente di occupazione) di una fascia che, proprio per quanto prima affermato, è in possesso di una preparazione generale di base sulle lavorazioni di muratura in generale. Si fa quindi riferimento a NEET in possesso di qualifica o con una pregressa esperienza lavorativa nel settore edile civile.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di occupazione come lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **esame di verifica finale e attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 20; ore in presenza 30**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **50 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.6.1 - Idraulici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; i frequentanti avranno la possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro. Al termine del corso ogni partecipante dimostrerà di aver acquisito un range di competenze coerenti alle disposizioni esistenti in materia, capaci di rispondere alla nuova esigenza di colmare i limiti e integrare allo stesso tempo le caratteristiche delle tubazioni metalliche e polimeriche. Il risultato si concretizzerà dunque con l'apprendimento di una soluzione dalle elevate caratteristiche meccaniche di resistenza ad alte pressioni e temperature di esercizio, con ottima resistenza alla corrosione, impermeabilità all'ossigeno e inibizione rispetto a possibili interazioni elettrochimiche con l'ambiente di posa.

Prerequisiti: **QUALIFICA O ESPERIENZA PREGRESSA NEL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 Accoglienza (durata ore 1);**
- **Modulo 2 Sicurezza (durata ore 16);**
- **Modulo 3 Impianti di distribuzione sanitaria negli edifici (durata ore 15): Quadro normativo di riferimento; Tipologie impiantistiche e requisiti previsti dalle norme UNI 9182 e dal gruppo UNI EN 806; Progettazione degli impianti idrico-sanitari;**
- **Modulo 4 Laboratorio Tecnico Professionale: uso dei sistemi multistrato per gli impianti di distribuzione sanitaria negli edifici, durata ore 18 (Tecnologia delle tubazioni multistrato; Giunzioni e collegamenti; Criteri di posa e regole di staffaggio)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

28.4 - **AGGIORNAMENTO SULL'UTILIZZO DI TUBAZIONI IN RAME PER IL GAS** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

Si tratta di una azione formativa di aggiornamento professionale (150 ore) che mira alla crescita delle conoscenze e delle competenze di operatori edile nel settore dell'utilizzo delle tubature in rame per gli impianti a gas. L'azione vuole fornire maggiore spendibilità professionale ai partecipanti fornendo loro una preparazione che le aziende edile palesano come utile e necessarie per rispondere agli input del mercato. Il corso vuole soddisfare il fabbisogno di formazione (e conseguentemente di occupazione) della fascia di livello medio basso del target. Si tratta di incrementare sempre di più il livello tecnico degli operatori edili nello sviluppo sempre più marcato di un operatore che, oltre a competenze di base di carattere edile generale, sia in grado di implementare la propria preparazione con declinazioni tecniche più raffinate e soprattutto in linea con gli andamenti del mercato. Il corso si rivolge a persone in possesso di una qualifica professionale inerente il settore.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di occupazione come lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **esame di verifica finale e attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 38; ore in presenza 112**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **150 Ore**

Numero allievi minimo: **6**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; i frequentanti avranno possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro. Al termine del corso ogni partecipante dimostrerà di aver acquisito un range di competenze coerenti alle disposizioni esistenti in materia e agli standard previsti nel settore. Il risultato si concretizzerà dunque con l'apprendimento finalizzato ad acquisire competenze in merito a riparazione e manutenzione di tubazioni di adduzione di gas ai servizi di abitazioni o di altre costruzioni civili; i partecipanti avranno conoscenza delle proprietà meccaniche e di resistenza dei materiali impiegati, oltre alla padronanza nelle tecniche di saldatura semplice e nelle procedure di controllo e verifica di tenuta dell'impianto.

Prerequisiti: **QUALIFICA INERENTE IL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Accoglienza - durata: 1ora;**
- **Modulo 2 – Sicurezza - durata: 18 ore;**
- **Modulo 3 – Quadro normativo di riferimento - durata: 11 ore;**
- **Modulo 4 – Laboratorio Tecnico Professionale - durata: 120 ore (Il tubo di rame e i suoi raccordi per il gas: proprietà tecnologiche materiali affidabili e non; come eseguire una corretta installazione e manualità necessarie; criteri di posa delle tubazioni, considerando anche: attraversamento dei locali con pericolo d'incendio, attraversamento dei muri, curvatura a freddo; La posa sottotraccia, interrata, in edifici multifamiliari, la posa dei raccordi, posa impianto interno; raccordi per il rame; installazione con raccordi a pressare)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

28.6 - **SPECIALIZZAZIONE PER INSTALLATORI DI IMPIANTI TERMICI NELLE COSTRUZIONI CIVILI** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

Si tratta di un corso di specializzazione (250 ore) che ha come obiettivo formativo rafforzare la preparazione di base di operatori edili verso le tecniche di installazione a norma di impiantistica termica civile. L'azione ben si adatta al livello di partenza dei destinatari e al tempo stesso risponde a fabbisogni segnalati più volte dalle aziende. La figura professionale formata sarà quindi in grado di installare, collaudare e manutenere impianti sia su edifici esistenti che in costruzione. Il percorso formativo è rivolto ai giovani Neet in possesso di qualifica triennale o di esperienza pregressa nel settore dell'impiantistica.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame di verifica finale e attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 48; ore in presenza 202**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.6.2 - Installatori di impianti termici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; i frequentanti avranno la possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro. Al termine del corso ogni partecipante dimostrerà essere in grado di: pianificare ed organizzare il proprio lavoro nonché predisporre l'ambiente di lavoro per la fase di installazione dell'impianto o per la sua manutenzione; effettuare l'installazione e la posa in opera di impianti; eseguire prove di funzionamento, rilevare e risolvere eventuali anomalie, verificare gli standard di conformità degli impianti; effettuare la manutenzione degli impianti, necessaria per il rilascio della documentazione di legge e per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza ed efficienza di esercizio.

Prerequisiti: **QUALIFICA O ESPERIENZA PREGRESSA NEL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 Accoglienza (durata ore 2);**
- **Modulo 2 Orientamento al lavoro (durata ore 18);**
- **Modulo 3 Laboratorio Tecnico-Professionale, durata ore 210 (Progettazione dell'intervento su impianti termoidraulici e di condizionamento; Installazione di impianti termici e di condizionamento; Installazione di impianti a gas o acqua; Manutenzione di impianti termoidraulici e di condizionamento);**
- **Modulo 4 –Sicurezza sul lavoro (durata ore 20).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

28.8 - **CORSO DI QUALIFICA PER RIPARATORI E MANUTENTORI DI APPARECCHI E IMPIANTI TERMOIDRAULICI INDUSTRIALI** - ENTE PARITETICO PER LA FORMAZIONE E LA SICUREZZA IN EDILIZIA DELLA PROVINCIA DI SAVONA - SAVONA

Il corso (400 ore) è strutturato per fornire a giovani NEET anche in possesso di un basso profilo di ingresso al fine di condurli al conseguimento di una qualifica professionale che ha un livello di spendibilità di tutto interesse. La figura professionale formata sarà quindi in grado di installare, collaudare e manutenere impianti sia su edifici industriali esistenti che in costruzione. Oltre a ciò, la stessa sarà in grado di predisporre i materiali necessari alla lavorazione, organizzare le diverse fasi, applicare le metodologie da seguire per la realizzazione di apparecchi e impianti termoidraulici industriali partendo da un progetto, compilare la documentazione tecnica di riferimento. Il percorso formativo è rivolto ai giovani Neet con titolo di qualifica o diploma nel settore; potrà anche essere proponibile per un NEET con un profilo di studi più basso e debole ma comunque già in possesso di una discreta esperienza nel settore energetico o in ambiti afferenti, interessato a potenziare le proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali.

Sbocchi lavorativi previsti: **Si tratta di un profilo che fa riscontrare una interessante richiesta da parte del settore e che può trovare spazio anche in termini di lavoro autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame di verifica finale e attestato di qualifica.**

Modalità di attuazione: **ore a distanza 106; ore in presenza 294; 80 ore di stage in presenza**

Ente erogatore: **Ente paritetico per la formazione e la sicurezza in edilizia della Provincia di Savona**

Sede di svolgimento: **VIA AL MOLINERO, 4r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.3.5.1 - Riparatori e manutentori di apparecchi e impianti termoidraulici industriali**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivi: promuovere una formazione finalizzata ad una precisa professionalizzazione spendibile in un settore che presenta spazi di crescita; i frequentanti avranno la possibilità di acquisire una formazione che rinforza le loro competenze e conoscenze a supporto di mansioni lavorative ricercate dal Mercato del lavoro. Al termine del corso ogni partecipante dimostrerà essere in grado di: definire livelli di funzionalità, produttività e sicurezza di apparecchiature ed impianti industriali, in base a criteri di efficienza energetica al fine di programmare l'installazione, la manutenzione ordinaria e le metodologie di intervento in caso di guasto; pianificare, in relazione all'impianto, la manutenzione preventiva.

Prerequisiti: **QUALIFICA O DIPLOMA NEL SETTORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 Accoglienza (durata ore 2);**
- **Modulo 2 Orientamento al lavoro (durata ore 16I);**
- **Modulo 3 –Modulo Tecnico (Analisi delle caratteristiche degli impianti modalità di installazione; Schemi di apparati e impianti ad alta efficienza energetica; Pianificazione, progettazione e gestione degli interventi di installazione e manutenzione degli impianti industriali e degli apparecchi; Conduzione in prova, collaudo e verifica degli impianti anche con applicazione delle nuove tecnologie digitali; Esercitazioni pratiche di installazione e manutenzione di impianti termoidraulici industriali) durata ore 322;**
- **Modulo 4 Sicurezza sul lavoro (durata ore 20);**
- **Modulo 5 – Modulo trasversale (durata ore 40).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-15 - LOGISTICA

17.5 - **ADDETTI AI SERVIZI DI LOGISTICA** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - IMPERIA

Il corso, della durata di 250 ore, è un'attività di specializzazione sui servizi di logistica dall'impostazione estremamente professionalizzante. E' stato progettato con l'ausilio delle specifiche competenze e abilità richieste dalle aziende del settore. Il contesto in cui si sviluppa questa professionalità appare suddivisibile in quattro sezioni. Trasporti, consegne, magazzini ed eventi. Nella nostra Regione questa offerta di servizi risulta gestita prevalentemente da aziende, società di autotrasporto, cooperative, coinvolgendo anche ambiti più settoriali e specifici. Durante l'attività formativa, inoltre, in particolare nel modulo didattico relativo all'utilizzo dei carrelli di lavoro, previo esame di valutazione, agli allievi verrà rilasciato l'attestato di abilitazione all'utilizzo dei muletti, secondo quanto previsto dalle norme vigenti. Questo attestato rappresenta un valore aggiunto rispetto alle competenze tecniche che il corso intende fornire.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base delle indicazioni delle imprese intervistate (Trasporti e logistica, magazzini, fiori e alimentari, service spettacoli, facchinaggio e consegne a domicilio, ecc...) l'allievo potrà candidarsi per collaborazioni o assunzioni con contratto subordinato, in somministrazione o apprendistato.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine verrà rilasciato l'attestato di frequenza e profitto e l'abilitazione all'uso carrelli**

Modalità di attuazione: **Ore in presenza 68 - Ore a distanza 182**

Ente erogatore: **C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Delbecchi 32 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **4.3.1.2.0 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi formativi, che misureranno l'efficacia dell'azione proposta sono:

- **Essere capaci di effettuare operazioni di carico e scarico merci a servizio di manifestazioni ed eventi**
- **Conseguimento abilitazione all'uso dei carrelli elevatori (mulettisti)**
- **Essere capaci di supportare le operazioni di montaggio e smontaggio di piccole strutture a servizio di manifestazioni ed eventi**
- **Saper utilizzare sistemi informatici per la consegna a domicilio**
- **Conoscere la normativa e le procedure di trasporto e movimentazione rifiuti**
- **Conoscere il compostaggio e il funzionamento delle compostiere di comunità**

Prerequisiti: **NESSUNO**

Contenuti:

I moduli didattici in cui si articola il corso sono:

- **Modulo 1 – Introduzione al ruolo e alle attività di logistica (12 ore)**
- **Modulo 2 – Pari opportunità e sviluppo sostenibile (30 ore)**
- **Modulo 3 - Utilizzo dei carrelli elevatori e sicurezza sul lavoro (32 ore)**
- **Modulo 4 – La logistica delle consegne a domicilio (48 ore)**
- **Modulo 5 - La logistica a supporto di eventi e manifestazioni (66 ore)**
- **Modulo 6 - La logistica dei magazzini (30 ore)**
- **Modulo 7 - La logistica dei rifiuti (32 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

22.5 - **TECNICO DELLA LOGISTICA** - ECIPA - GENOVA 1

Il progetto consiste in un percorso formativo per tecnico della logistica. La figura, molto richiesta dalle aziende, necessita di contenuti uniti a competenze trasversali come gestire con efficacia processi, adattarsi ai cambiamenti. Il corso della durata di 250 h verrà realizzato in modalità ibrida con due incontri pomeridiani a settimana.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso prevede l'inserimento come addetto alla logistica presso PMI e micro imprese del settore della logistica**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di qualifica**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto in modalità ibrida (100h/150h)**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.4.1.0 - Spedizionieri e tecnici dell'organizzazione commerciale**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

l'obiettivo del progetto è quello di facilitare l'inserimento lavorativo del giovane proponendo un percorso formativo di qualificazione professionale rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale. Per quello che concerne gli obiettivi del bando il presente progetto si propone di:

- **Sviluppare competenze professionali specifiche nel settore logistico e portuale**

- **Sviluppare e aggiornare competenze relative al profilo di tecnico della logistica**
- **Adeguare e consolidare soft skills in base alle esigenze delle imprese**

Nel particolare, il percorso è finalizzato alla formazione di un tecnico in materia di logistica integrata, che possa occuparsi della pianificazione, della programmazione e della gestione dei flussi di merci e della pianificazione della rete distributiva. Tra le tematiche oggetto di approfondimento, in linea con il mercato attuale, c'è quella del trasporto intermodale.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Titolo: Caratteristiche di settore e professionali di tecnico della logistica integrata – 20h**
- **Modulo 2 – Titolo: Pianificazione e programmazione del sistema di logistica integrata – 58h**
- **Modulo 3 – Titolo: Gestione delle relazioni e comunicazione con il cliente – 8h**
- **Modulo 4 – Titolo: Gestione flusso merci in entrata e in uscita – 44h -**
- **Modulo 5 – Titolo: Organizzazione e gestione spedizione merci e trasporti intermodali – 50h**
- **Modulo 6 – Titolo: Gestione della movimentazione e del trasporto delle merci e dei rifiuti – 40h**
- **Modulo 7 – Titolo: Gestione della movimentazione e del trasporto dei medicinali per uso umano – 10h**
- **Modulo 8 – Titolo: Sicurezza sui luoghi di lavoro – 16h**
- **Modulo 9 – Titolo: La valutazione della qualità del proprio operato nell'ambito di erogazione di un servizio – 4h**
- **Modulo 10 - Titolo: Stage - 75h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-16 - MECCANICA/PRODUZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINE/IMPIANTISTICA

6.1 - **OPERATORE MACCHINE A CONTROLLO NUMERICO** - ADECCO FORMAZIONE SRL - SAVONA

Il corso ha come obiettivo quello di creare o rafforzare competenze per sviluppare il profilo professionale Operatore macchine a controllo numerico. L'Operatore macchine a controllo numerico si occupa della lavorazione di pezzi meccanici in conformità ai disegni di riferimento o ai campioni e secondo gli standard definiti, utilizzando macchine utensili tradizionali e a controllo numerico computerizzato (CNC). È in grado di approntare la strumentazione e i materiali necessari alla lavorazione, regolare i parametri di programmazione delle macchine, effettuare il controllo di conformità del pezzo lavorato e la manutenzione ordinaria delle macchine.

Sbocchi lavorativi previsti: **Operatore macchine a controllo numerico - 7.2.1.1.0 - Conduttori di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **parte teorica 14 ore a distanza, parte pratica 46 ore in presenza**

Ente erogatore: **ADECCO FORMAZIONE SRL**

Sede di svolgimento: **Corso Italia 18-20-22 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma individuale**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **60 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **7.2.1.1.0 - Conduttori di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Le competenze tipiche del profilo rafforzate in uscita fanno riferimento a:

- **metodi di posizionamento pezzi da lavorare nella macchina utensile**
- **procedure di controllo qualità**
- **procedure di regolazione parametri macchine utensili**
- **procedure di sicurezza in produzione**
- **tecniche di attrezzaggio macchine**
- **tecniche di montaggio/smontaggio attrezzi macchine utensili**
- **apparecchi di metrologia meccanica**
- **dispositivi di protezione individuali (DPI)**
- **software CAD/CAM**
- **strumenti di misurazione meccanica**

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE MECCANICHE PREGRESSE**

Contenuti:

- **Modulo Introduttivo – durata ore 4: presentazione del corso e inquadramento del profilo professionale in relazione ai contenuti.**
- **Modulo sulla sicurezza – durata ore 10: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, i rischi presenti nello svolgimento della professione, norme comportamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.**
- **Modulo tecnico professionale – durata ore 46: caratteristiche delle principali macchine utensili a CNC e confronto con le quelle tradizionali, tipologia delle informazioni da fornire ad un sistema a CN per l'esecuzione di lavorazioni meccaniche, fasi della programmazione, stesura del ciclo di lavorazione, stesura del programma di lavoro, memorizzazione del programma e le esecuzioni in macchina, funzioni generali e le funzioni ausiliarie, operazioni preliminari sulla macchina utensile, impostazioni dei correttori degli utensili, esemplificazioni di lavorazioni di tornitura e di fresa-alesatura.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

6.2 - **MANUTENTORE SISTEMI DI AUTOMAZIONE** - ADECCO FORMAZIONE SRL - SAVONA

Il corso ha l'obiettivo di un aggiornamento breve ma mirato su tecniche di manutenzione dei sistemi di automazione. Il manutentore sistemi di automazione esegue la manutenzione di apparecchi, macchine, impianti e sistemi di automazione, intervenendo sulle installazioni automatiche e svolge interventi a carattere preventivo o manutentivo, al fine di assicurare il corretto funzionamento dei sistemi di automazione e consentire il normale svolgimento delle lavorazioni.

Sbocchi lavorativi previsti: **Manutentore sistemi di automazione - 6.2.4.2.0 - Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **parte teorica 14 ore a distanza, parte pratica 46 ore in presenza**

Ente erogatore: **ADECCO FORMAZIONE SRL**

Sede di svolgimento: **Corso Italia 18-20-22 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **60 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.4.2.0 - Manutentori e riparatori di apparati elettronici industriali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L’aggiornamento si incentra sulle seguenti competenze tipiche del profilo interessato:

- **manutenzione preventiva su sistemi di automazione industriale**
- **pianificazione operativa**

- **regolazione sistemi automatizzati industriali**
- **sostituzione di componenti in sistemi di automazione industriale**
- **controllo funzionale di sistemi di automazione industriale**
- **ripristino operativo componenti di sistemi di automazione industriale**
- **tecniche di testing in fase di avviamento di un'applicazione informatica**
- **tecniche di testing su sistemi di automazione industriale.**

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE MECCANICHE PREGRESSE**

Contenuti:

- **Modulo Introduttivo – durata ore 4: presentazione del corso e inquadramento del profilo professionale in relazione ai contenuti.**
- **Modulo sulla sicurezza – durata ore 10: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, i rischi presenti nello svolgimento della professione, norme comportamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.**
- **Modulo tecnico professionale – durata ore 46: introduzione ai sistemi industriali: macchine ed impianti, elementi di meccanica e pneumatica, fondamenti di elettrotecnica ed elettronica / elettronica di potenza, lettura e interpretazione del disegno meccanico, lettura degli schemi elettrici e cablaggio, PLC, HMI e architetture di controllo, linguaggi di programmazione, sensori ed architetture IoT, acquisizione dati e tecniche di manutenzione.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

6.3 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI ELETTRICI** - ADECCO FORMAZIONE SRL - SAVONA

Corso di aggiornamento su competenze legate all'installazione e manutenzione di impiantistica elettrica civile. L'obiettivo generale del percorso è di fornire ai partecipanti gli aggiornamenti necessari per svolgere l'attività di installazione, ampliamento, trasformazione e manutenzione di impianti elettrici, attraverso l'acquisizione di nozioni generali di disegno tecnico, impiantistica civile e industriale e conoscenze di elettrotecnica, elettronica, elettricità e meccanica.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aggiornamento professionale finalizzata ad aggiornare competenze specifiche dell'Installatore e manutentore impianti elettrici - 6.1.3.7.0 - Elettricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **parte teorica 40 ore a distanza, parte pratica 80 ore in presenza**

Ente erogatore: **ADECCO FORMAZIONE SRL**

Sede di svolgimento: **Corso Italia 18-20-22 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **120 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.7.0 - Elettricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Saranno oggetto di aggiornamento le seguenti competenze in uscita:

- **test di prodotti elettrici**
- **manutenzione ordinaria impianti elettrici**
- **pianificazione operativa**
- **redazione relazioni tecniche su interventi effettuati**
- **messa in sicurezza di impianti elettrici**
- **collegamento scatole e derivazioni per impianti elettrici**
- **controllo isolamento impianti elettrici**
- **diagnosi guasti impianti elettrici**
- **regolazione e taratura impianti elettrici**

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE MECCANICHE PREGRESSE**

Contenuti:

- **Modulo Introduttivo – durata ore 4: presentazione del corso e inquadramento del profilo professionale in relazione ai contenuti.**
- **Modulo sulla sicurezza – durata ore 10: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, i rischi presenti nella professione, norme comportamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.**
- **Modulo tecnico propedeutico - durata ore 26: impostazione di piani di installazione, elementi di disegno elettrico, principi di elettronica e tecnologie degli impianti elettrici, principali tipologie di impianti civili ed industriali, installazione impianti elettrici, disegno elettrico.**
- **Modulo sull'applicazione delle tecniche professionali - durata ore 80: componentistica elettrica, informatica applicata alla strumentazione diagnostica, controllo impianti elettrici civili ed industriali, schemi elettronici per ausiliari civili, norme di riferimento previste da UNI e CEI e le norme antinfortunistiche, manutenzione impianti elettrici civili ed industriali.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

12.7 - **CORSO SU APPLICAZIONE DELLA SALDATURA A STAGNO SU COMPONENTISTICA ELETTRONICA** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - GENOVA 1

Corso sull'applicazione della saldatura a stagno di componentistica elettronica.
Con questa iniziativa presentiamo un corso mirato su una competenza specifica ricercata nel settore dell'assemblaggio di componentistica elettronica che, dopo un adeguato percorso formativo mirato, può agevolmente diventare bagaglio professionale di NEET che non dispongono di una preparazione pregressa particolarmente approfondita.
Durata: ore 100 - Figura professionale ISTAT 6.2.1.2.0 - Saldatori e tagliatori a fiamma - Requisito d'accesso: Giovani NEET di età compresa tra i 18 e i 29 anni, privi di qualifica o con basso titolo di studio.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende attive nella produzione ed assemblaggio di circuiti elettronici**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI FREQUENZA+B5**

Modalità di attuazione: **TOTALMENTE IN PRESENZA**

Ente erogatore: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **VIA BORZOLI 61 A - 16153 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.1.2.0 - Saldatori e tagliatori a fiamma**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

La formazione prevista è finalizzata a sviluppare una competenza specifica che pone persone anche a basso titolo in grado di svolgere la funzione professionale della saldatura a stagno per componentistica elettronica.

Prerequisiti: **NESSUNO**

Competenze:

I partecipanti avranno conseguito in uscita le competenze per poter gestire in sicurezza le diverse operazioni relative alla saldatura a stagno di componenti elettronici: Analizzare le caratteristiche di assemblaggio del prodotto; Ispezionare visivamente la conformità di strumenti e attrezzature; Attivare/preparare le superfici, pulendole perfettamente dallo sporco, l'ossido e il grasso, disossidando, se necessario, le piazzole del circuito stampato ed i reofori con una gomma abrasiva; Preparare il saldatore; Adottare le necessarie misure di prevenzione operando in un'area protetta dedicata (EPA – Electrostatic Protected Area) ed indossando un braccialetto antistatico durante lo svolgimento delle proprie attività lavorative; Leggere ed interpretare le etichette relative al grado di sensibilità dei componenti elettronici integrati (es. chip) verso le cariche elettrostatiche che potrebbero danneggiarli; Utilizzare correttamente la saldatrice manuale e quella automatica ad onda e gli strumenti a corredo, nel rispetto delle principali caratteristiche tecnologiche e delle norme di sicurezza.

Contenuti:

- **ACCOGLIENZA Durata ore 4: Accoglienza e presentazione del corso**
- **TECNICHE DI SALDATURA A STAGNO Durata ore 88 di cui 80 di pratica sulle tecniche professionali di saldatura a stagno applicate sull'assemblaggio di circuiti elettronici**
- **SICUREZZA NELLE OPERAZIONI DI SALDATURA A STAGNO Durata ore 8: Modulo sulla sicurezza: norme e comportamenti per saldare in sicurezza.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-17 - MECCATRONICA

15.7 - **MECCATRONICO** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

Il Tecnico meccatronico delle autoriparazioni è la figura professionale preposta alla gestione tecnica dell'impresa di autoriparazioni. È in grado di riconoscere le esigenze del cliente, di diagnosticare e pianificare gli interventi necessari ed operare sia sulla parte elettrica ed elettronica che sulla parte meccanica del veicolo. Svolge pertanto sia le attività di meccanico-motorista che di elettrauto. Effettua quindi interventi di riparazione, revisione e sostituzione delle parti meccaniche, elettriche ed elettroniche della vettura. Svolge, inoltre, attività di manutenzione complessiva del mezzo per il mantenimento dei livelli di sicurezza.
Svolge la propria attività come lavoratore dipendente o titolare di officine di riparazione, nei centri di assistenza delle concessionarie e nei reparti di manutenzione veicoli in aziende private ed enti pubblici o titolare di officine di autoriparazione e manutenzione di veicoli e/o autoarticolati. Come dipendente si rapporta con il titolare di impresa ed altre figure professionali, quali ad es. carrozziere, gommista o altre professionalità tecniche. Il lavoro si svolge in officina in orario giornaliero o su turni.

Sbocchi lavorativi previsti: **Svolge la propria attività come lavoratore dipendente o titolare di officine di riparazione, nei centri di assistenza delle concessionarie e nei reparti di manutenzione veicoli in aziende private ed enti pubblici o titolare di officine di autoriparazione e manutenzione di veicoli e/o autoarticolati.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al superamento dell'esame finale consegue il rilascio di un attestato di qualificazione professionale per Tecnico meccatronico delle autoriparazioni, ai sensi dell'art. 7, comma 2, lettera b), della legge 5 febbraio 1992, n. 122 e s.m.i.**

Modalità di attuazione: **Suddivisione oraria: Teoria a distanza, Pratica in presenza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.3.1.1 - Meccanici motoristi e riparatori di veicoli a motore**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivo specifico del corso è fornire una preparazione teorico-pratica adeguata e conforme a quanto prescritto dalle norme vigenti per diventare Tecnico meccatronico delle autoriparazioni. E' la figura professionale preposta alla gestione tecnica dell'impresa di autoriparazioni.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Sulla base della DGR 1167/2014, al termine del percorso gli allievi avranno maturato gli standard formativi minimi: Essere in grado di gestire l'attività di autoriparazione; essere in grado di effettuare la diagnosi tecnica e strumentale delle parti meccaniche del veicolo; essere in grado di riparare ed effettuare la manutenzione delle parti meccaniche; essere in grado di effettuare la diagnosi tecnica e strumentale degli apparati elettrico/elettronici del veicolo; essere in grado di riparare ed effettuare la manutenzione degli apparati elettrico/elettronici del veicolo.

Contenuti:

Il Corso ha una durata di 400 ore a cui si sommano 100 ore di stage presso le aziende del settore.

- **L'ATTIVITÀ PROFESSIONALE DI ADDETTO TECNICO MECCATRONICO DELLE AUTORIPARAZIONI – 35 Ore**
- **LA RELAZIONE E LA NEGOZIAZIONE CON IL CLIENTE – 15 Ore**
- **ELEMENTI DI ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E DI GESTIONE DELLE RISORSE UMANE – 20 Ore**
- **SICUREZZA, IGIENE E PULIZIA - 20 ore**
- **DIAGNOSI TECNICA E STRUMENTALE DELLE PARTI MECCANICHE DEL VEICOLO – 80 ore**
- **RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DELLE PARTI MECCANICHE DEL VEICOLO – 70 ore**
- **DIAGNOSI DELL'IMPIANTO ELETTRICO/ELETTRONICO DI UN VEICOLO A MOTORE – 80 ore**
- **RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DEGLI APPARATI ELETTRICO/ELETTRONICI DEL VEICOLO – 70 ore**
- **VERIFICA – 10 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

20.5 - **OPERATORE MACCHINE A CONTROLLO NUMERICO** - FO.C.U.S. SOC. COOP. A.R.L. - GENOVA 1

Il percorso formativo è mirato a formare una figura professionale in grado di eseguire, nella massima sicurezza e in piena autonomia, la lavorazione di precisione di pezzi meccanici e parti di impianti attraverso l'impiego di macchine utensili a controllo numerico; si tratta di un operatore coinvolto in attività operative nelle aree "Produzione" di aziende manifatturiere della meccatronica. L'Operatore macchine utensili esegue la lavorazione di pezzi meccanici utilizzando macchine a controllo numerico, in conformità con i disegni di riferimento o a campioni e secondo gli standard richiesti. È in grado di attrezzare la macchina utensile, di effettuarne la messa a punto, realizzare la produzione secondo gli standard richiesti ed effettuare la manutenzione della macchina a controllo numerico.

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli allievi formati potranno essere inserite nelle aziende, in differenti aree produttive dove si svolgono attività che prevedono l'utilizzo di macchine utensili a controllo numerico, può trovare impiego presso le aziende del settore meccanico, che si occupano della trasformazione di materiali.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza in base alle competenze acquisite verificate con un test di apprendimento**

Modalità di attuazione: **226 ore totali, 184 di formazione teorica svolte in presenza o in FAD e 112 ore di pratica**

Ente erogatore: **Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Cantore 16/18 RR - 16149 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **296 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **7.2.1.1.0 - Conduttori di macchine utensili automatiche e semiautomatiche industriali**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il corso proposto ha un duplice obiettivo: sviluppare competenze tecnico-professionali per progettazioni di alto livello e sviluppare conoscenze e competenze relative a questo specifico profilo. Obiettivo del corso è quello di avviare un processo di apprendimento che possa essere spendibile per futuri inserimenti, mirato agli aspetti teorici e pratici propri delle mansioni tecniche e che fornisca agli allievi tutte le conoscenze e competenze richieste dalla figura professionale in oggetto.
Il percorso formativo si pone inoltre l'obiettivo di trasferire ai partecipanti le competenze tecnico specialistiche necessarie per lo svolgimento delle attività di competenza del ruolo in oggetto, per cui durante il percorso formativo verranno approfonditi le funzionalità e le modalità di utilizzo di alcuni linguaggi di programmazione di norma utilizzati per le macchine a controllo numerico nell'ambito del ruolo previsto.

Prerequisiti: **DIPLOMA AREA TECNICA/PROFESSIONALE O ESPERIENZA 6 MESI**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E COMPETENZE TRASVERSALI – 32 ore**
- **Modulo 2 – PRODUZIONE E SOGGETTI DI SUPPORTO ALLA PRODUZIONE – 40 ore**
  -Presentazione dei prodotti in uscita dalle macchine utensili
  -Analisi delle principali linee di produzione che adottano macchine a controllo numerico e utensili impiegati
- **Modulo 3 – RISORSE DI PROCESSO – 160 ore**
  -Le risorse impiegate nel processo produttivo
  -La conoscenza delle macchine e dei documenti
  -Programmi a Controllo Numerico (CN)
  -Strumenti di misura
  -Disegni e Manutenzione dell'impianto
  -Interventi correttivi
  -Visite presso reparti di aziende del settore
- **Modulo 4 – SISTEMA QUALITA', SISTEMI DI SICUREZZA E PROCESSI DI MIGLIORAMENTO – 40 ore**
  -Il sistema qualità di prodotto e di processo nelle imprese meccaniche
  -Analisi dei sistemi di controllo qualità e dei costi di "non qualità"
  -Progetti di competitività in fabbrica
  -Controlli ambientali
  -Sistemi e dispositivi di sicurezza
- **Modulo 5 - LINGUA INGLESE TECNICA – 24 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

8.5 - **INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI ELETTRICI** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - COMITATO PARITETICO TERRITORIALE C.P.T. - IMPERIA

La presente Operazione intende non solo creare una concreta possibilità di inserimento lavorativo ai giovani disoccupati cui si rivolge, ma anche un riscontro alle esigenze del settore impiantistica/meccanica /meccatronica ed alle sfide cui sono chiamati gli imprenditori di questo comparto in relazione alla offerta di servizi/prodotti sempre più moderni, di qualità e in linea col progresso tecnologico, e quindi per consentire loro di rispondere positivamente alle nuove sfide del mercato. L'Installatore e manutentore impianti elettrici realizza, sulla base delle indicazioni di un committente e del progetto redatto da un progettista, l'impianto elettrico in tutti i suoi dettagli, eseguendo la messa in opera dei relativi componenti e il collaudo, corredando ciascun impianto elettrico delle dichiarazioni di conformità secondo le normative vigenti. Garantisce inoltre la manutenzione e la riparazione di eventuali guasti agli impianti.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'Installatore e manutentore impianti elettrici opera direttamente presso il cantiere dove è chiamato ad intervenire dal cliente o presso abitazioni private. Opera nell'edilizia sia civile che industriale, prevalentemente in proprio o come dipendente di imprese del settore.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo (previo superamento dell'esame finale) verrà rilasciato un ATTESTATO DI QUALIFICA per Elettricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili – cod. ISTAT 6.1.3.7.0**

Modalità di attuazione: **Tutta la formazione teorico - pratica (400 ore complessive) sarà svolta in presenza.**

Ente erogatore: **SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T.**

Sede di svolgimento: **VIA PRIVATA GAZZANO 24 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.1.3.7.0 - Elettricisti ed installatori di impianti elettrici nelle costruzioni civili**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di articolare il percorso in modo da garantire alla figura in uscita le caratteristiche, le tecniche e le abilità utili a un reale e proficuo inserimento nel mercato del lavoro. La didattica privilegerà il taglio concreto e interattivo. Per rendere efficace l'azione formativa i momenti di apprendimento/lezione avranno un'impostazione attiva attraverso tecniche differenti applicate dal docente.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA: Essere in grado di effettuare l'installazione di impianti elettrici; Essere in grado di effettuare il collaudo di impianti elettrici; Essere in grado di effettuare la manutenzione di impianti elettrici.

Contenuti:

- **Modulo 1 PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. (5 h)**
- **Modulo 2 SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE (24 h)**
  Formazione dei lavoratori sulla sicurezza (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 37) Corretto utilizzo dei DPI anticaduta di 3^ categoria (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 77)
- **Modulo 3 PROFESSIONALIZZANTE (371 h)**
  Richiami di fisica – Elettrotecnica – Elementi di elettronica - Disegno tecnico elettrico – Componentistica elettrica – Principi di funzionamento degli impianti elettrici – Cavi e connettori elettrici – Impianti elettrici e sistemi di distribuzione – Elementi di impiantistica civile – Impianti di sorveglianza e protezione – Elementi di impiantistica industriale - Isolanti e rivestimenti protettivi – Tecniche di controllo isolamento impianti elettrici – Misure – Strumenti di verifica impianti elettrici - Norme tecniche di sicurezza - Workshop pratico
- **Modulo 4 Stage (120 h)**

Fascia di svolgimento: **Mattina**

8.8 - **SALDATORE** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - COMITATO PARITETICO TERRITORIALE C.P.T. - IMPERIA

La presente Operazione intende non solo creare una concreta possibilità di inserimento lavorativo ai giovani disoccupati cui si rivolge, ma anche un riscontro alle esigenze del settore impiantistica/meccanica /meccatronica ed alle sfide cui sono chiamati gli imprenditori di questo comparto in relazione alla offerta di servizi/prodotti sempre più moderni, di qualità e in linea col progresso tecnologico, e quindi per consentire loro di rispondere positivamente alle nuove sfide del mercato. Il saldatore esegue lavorazioni di assemblaggio di parti metalliche attraverso processi di saldatura, utilizzando i diversi tipi di materiali: acciaio, alluminio, rame, nichel, titanio. Il saldatore assicura lavori di alta qualità e controlli molto specializzati, di grande precisione, nel rispetto delle normative nazionali ed europee. Partendo dai disegni tecnici il saldatore applica le diverse tecniche di saldatura in base ai materiali da utilizzare ed opera la rifinitura dei pezzi eliminando le sbavature avvenute durante la lavorazione.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il saldatore opera in aziende meccaniche, all'interno del reparto produzione, ma lavora anche in cantieri edili, navali, officine ed imprese di diversi settori.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo (previo superamento dell'esame finale) verrà rilasciato un ATTESTATO DI QUALIFICA per SALDATORE E TAGLIATORE A FIAMMA cod. ISTAT 6.2.1.2.0**

Modalità di attuazione: **Tutta la formazione teorico - pratica (400 ore complessive) sarà svolta in presenza.**

Ente erogatore: **SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T.**

Sede di svolgimento: **VIA PRIVATA GAZZANO 24 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.2.1.2.0 - Saldatori e tagliatori a fiamma**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di articolare il percorso in modo da garantire alla figura in uscita le caratteristiche, le tecniche e le abilità utili a un reale e proficuo inserimento nel mercato del lavoro. La didattica privilegerà il taglio concreto e interattivo. Per rendere efficace l'azione formativa i momenti di apprendimento/lezione avranno un'impostazione attiva attraverso tecniche differenti applicate dal docente.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA: Essere in grado di effettuare lavorazioni di assemblaggio di parti metalliche attraverso processi di saldatura; Essere in grado di effettuare il controllo di qualità della saldatura.

Contenuti:

- **Modulo 1 PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. (5 h)**
- **Modulo 2 SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE (16 h)**
  Formazione dei lavoratori sulla sicurezza (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 37)
- **Modulo 3 PROFESSIONALIZZANTE (379 h)**
  Requisiti di qualità per la saldatura – Disegno meccanico – Elementi di metallurgia – Macchinari per la lavorazione del ferro – Meccanica – Procedure di controllo di qualità – Sollecitazioni meccaniche e resistenza dei materiali – Strumenti per saldatura – Tecniche di saldatura dei metalli – Tecnologia dei materiali saldabili – Officina ed utensileria – Gestione magazzino e forniture – Workshop pratico
- **Modulo 4 Stage (120 h)**

Fascia di svolgimento: **Mattina**

S-18 - PICCOLA INDUSTRIA ALIMENTARE

17.1 - **ADDETTO AI TRATTAMENTI SPECIALI NELLE PULIZIE INDUSTRIALI** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - IMPERIA

La pulizia e la sanificazione degli ambienti industriali sono attività che rivestono un ruolo fondamentale sia per il benessere del lavoratore che dei clienti e fornitori, anche in relazione all'attuale emergenza sanitaria. Risulta, quindi, importante la necessità di formare specifiche risorse che potranno essere impiegate dopo il corso di 70 ore nelle aziende/cooperative che già operano nel settore - che risulta in crescita - con un'adeguata preparazione tecnico-professionale. Il particolare contesto che ha dato vita a questo progetto - le PMI nel settore alimentare - deve sapersi adeguare a specifiche disposizioni nazionali ed europee che obbligano a nuove certificazioni sulla sicurezza e igiene. Il corso intende fornire, pertanto, le competenze pratiche ed operative ma anche, in relazione ad una continua verifica del rispetto delle procedure sanitarie e delle osservanze mirate alla conoscenza e alla consapevolezza dei rischi, nozioni sull'analisi del rischio.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base delle indicazioni delle imprese intervistate (Imprese e cooperative settore pulizie industriali, Multi utility, ecc...) l'allievo potrà candidarsi per collaborazioni o assunzioni con contratto subordinato, in somministrazione o apprendistato.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di frequenza e profitto.**

Modalità di attuazione: **Ore in presenza 20 - Ore a distanza 50**

Ente erogatore: **C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Delbecchi 32 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **6.1.5.1.0 - Operai addetti ai servizi di igiene e pulizia**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi formativi, che misureranno l'efficacia dell'azione proposta sono:

- **Saper utilizzare la lavasciuga senza l'uso di detergenti chimici, macchinari a vapori saturi e attrezzature ad osmosi inversa.**
- **Saper effettuare trattamenti dei pavimenti in PVC e simili (Spray buffing, spray cleaning, spray stripper).**
- **Saper effettuare trattamenti di cristallizzazione delle superfici in marmo e granito.**
- **Conoscere e limitare l'impatto ambientale di prodotti e processi.**

Prerequisiti: **NESSUNO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Pari opportunità e sviluppo sostenibile (10 ore)**
- **Modulo 2 - Nozioni di base sulle pulizie industriali (6 ore)**
- **Modulo 3 - Sicurezza e igiene alimentare (8 ore)**
- **Modulo 4 – Pulizia delle diverse superfici (8 ore)**
- **Modulo 5 - Tecniche di pulizia meccanica e manuale (14 ore)**
- **Modulo 6 - Trattamenti dei pavimenti in pvc e simili (12 ore)**
- **Modulo 7 - Trattamenti delle superfici in marmo e graniti. La cristallizzazione (12 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

17.2 - **CONTABILITA' APPLICATA ALLA PICCOLA IMPRESA** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - IMPERIA

La proposta formativa della durata di 60 ore è stata progettata a sostegno di coloro che hanno l'aspirazione e l'interesse di accostarsi al settore della contabilità prediligendo, non in maniera preclusiva, chi, avendo compiuto percorsi scolastici mirati, desideri ulteriormente specializzarsi per completare e/o integrare la propria preparazione di tipo scolastico. Il corso intende rispondere all'esigenza di formare, in un tempo relativamente breve, risorse preparate ad essere inserite nel mercato del lavoro con competenze specifiche relative alla gestione contabile ed amministrativa di una piccola impresa, nel rispetto delle scadenze che le norme prevedono. La gestione contabile amministrativa è gestita prevalentemente da specifici software gestionali; per questo il corso prevede ore di teoria ma soprattutto di una significativa parte pratica ed operativa sul gestionale Team System, decisamente molto utilizzato da studi e aziende della nostra Regione.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base delle indicazioni delle imprese intervistate (Studi professionali, Centri elaborazione dati, CAF e aziende, ecc...) l'allievo potrà candidarsi per collaborazioni o assunzioni con contratto subordinato, in somministrazione o apprendistato.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di frequenza e profitto.**

Modalità di attuazione: **Ore in presenza 38 - Ore a distanza 22**

Ente erogatore: **C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Delbecchi 32 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **60 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi formativi, che misureranno l'efficacia dell'azione proposta sono:

- **Effettuare le principali rilevazioni contabili e tenere i libri obbligatori.**
- **Effettuare la chiusura e la riapertura dei conti, con le conseguenti implicazioni fiscali, utilizzando sia i supporti tradizionali che i supporti informatici.**
- **Utilizzare correttamente un software di contabilità applicata.**
- **Capacità di coordinare i dati provenienti da più fonti (fatturazione elettronica, cartaceo, cedolini, estratti c/c informatici, ecc...).**
- **Conoscere le peculiarità della contabilità di una piccola industria alimentare.**

Prerequisiti: **NESSUNO**

Contenuti: **I moduli didattici in cui si articola il corso sono:**

- **Modulo 1 – Contabilità applicata (56 ore)**
  Nel dettaglio: Il concetto di conto economico e di stato patrimoniale - Registrazione contabile di fatture ricevute ed emesse - La disciplina e le rilevazioni contabili dell'IVA - Registrazione contabile dei passaggi successivi alla fatturazione attiva - Contabilizzare incassi da clienti e pagamenti ai fornitori e del costo del personale - Adempimenti fiscali mensili (modello f24) - Chiusura e riapertura dello stato patrimoniale - Chiusura dei conti economici e rilevazione dell'utile o della perdita d'esercizio - I regimi fiscali - La fatturazione elettronica - La contabilità ordinaria - Dichiarazioni fiscali reddituali.
- **Modulo 2 - Pari opportunità e sviluppo sostenibile (4 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

2.4 - **PANIFICAZIONE E PRODUZIONI DA FORNO** - ISCOT LIGURIA - GENOVA 1

La figura del Fornaio Panificatore, inserita e codificata nel Repertorio Ligure Figure professionali, si posiziona all'interno della filiera della piccola industria alimentare quale comparto individuato essere strategico dagli Stati Generali dell'Occupazione. La proposta formativa individua il "pane" come prodotto della tradizione, con l'intento di mettere al primo posto l'attenzione ai sapori e ai saperi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Questo tipo di formazione accede a grandi settori in ripresa nella nostra Regione: il turismo, il settore alberghiero, la ristorazione, in particolare le pizzerie, con la possibilità di essere accompagnati al lavoro attingendo dall'Associazione Confcommercio Fepag con la quale Iscot ha un diretto collegamento.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Il corso prevede al termine ESAME DI QUALIFICA PROFESSIONALE (panificatore)**

Modalità di attuazione: **In presenza**

Ente erogatore: **ISCOT LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA CESAREA 8/8 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.2.1 - Panettieri**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo del percorso è quello di trasmettere nozioni di carattere teorico e pratico in linea con il contesto lavorativo futuro dell'utente. Il progetto è coerente con lo sviluppo delle competenze tecnico professionali specifiche del settore: il corso di qualifica soddisfa pienamente i fabbisogni formativi rilevati dall'indagine nelle imprese.

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1 Normativa analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) H. 8**
- **Modulo 2 Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari H. 40**
- **Modulo 3 Processi di lavorazione: del pane e delle preparazioni della tradizione ore 152:**
  Macchinari e impianti per prodotti da forno.
- **Modulo 4 Processi di lavorazione :Pasticceria da forno ore 60:**
  prodotti di pasticceria presenti nei forni, brioche(olandesine, cannoli, Krapfen ecc..), pasticceria secca.
- **Modulo 5 Processi di lavorazione Pizza ore 70:**
  impasto, formatura, fermentazione e cottura della pizza.
- **Modulo 6 Alfabetizzazione informatica: ore 20**
- **Modulo 7 Lingua inglese e accoglienza del turista: ore 30**
- **Modulo 8 Tecniche di vendita e comunicazione con cenni di racconto del prodotto tipico della tradizione ligure: ore 20**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-19 - PRODUZIONI ALIMENTARI

14.1 - **MACELLAIO** - ISFORCOOP - GENOVA 1

Il corso si articola in 400 h (teoria e laboratorio) divise in 5 moduli e 170 di formazione in situazione. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: macelleria, trasformazione di prodotti, prodotti pronto cuoci. La figura formata si occupa di preparare la carne in tagli per la vendita nel rispetto delle norme alimentari e di igiene; gestisce l'intero processo di preparazione delle carni: taglio, insieme con il confezionamento e rifornimento del banco macelleria (gastronomia) e alla vendita degli stessi (tecniche commerciali e di vendita) . Dovrà effettuare diverse tecniche per la preparazione dei prodotti, utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di prodotto e lavorazione. Oltre a preparare le carni destinate alla vendita si può occupare anche della vendita diretta al cliente. Nel caso del banconiere di macelleria presso esercizi commerciali o GDO si occuperà in particolare della preparazione della carne per la vendita.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali alimentari e nella GDO (supermercati, ipermercati), sia come apprendista che come lavoratore. Numero di partecipanti occupati entro 120gg dalla fine del percorso formativo pari al 20%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica al termine anche del periodo di stage, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **29 fad (7,25%); 371 presenza (92,75%) + 170 stage**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **SALITA NUOVA NOSTRA SIGNORA DEL MONTE, 3C - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

- **preparare e allestire il posto di lavoro**
- **accettare, controllare e immagazzinare le materie prime e ausiliarie, nonché altre merci necessarie alla produzione dei prodotti di macelleria**
- **trinciatura e preparazione della carne per la vendita e la trasformazione**
- **produzione di tagli di carne e salumi secondo ricette e procedimenti diversi, nonché preparazione di frattaglie e eventualmente di cacciagione e pollame (vendita e trasformazione)**
- **conservazione di agli di carne e salumi, mediante ad esempio salatura e affumicazione**
- **azionamento, pulitura, disinfezione, cura e manutenzione dell'attrezzatura tecnica ed esecuzione di semplici lavori di riparazione**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

- **Agire il proprio ruolo professionale in modo consapevole**
- **Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti alimentari**
- **Essere in grado di preparare le carni per la vendita**
- **Essere in grado di effettuare la prima trasformazione delle carni**
- **Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare.**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Titolo SOFT SKILLS - 38 ore**
  Comunicazione 10 ore
  Orientamento e customer care, visual merchandising e tecniche di vendita - 10 ore
  Organizzazione aziendale - 18 ore
- **Modulo 2 – Titolo SICUREZZA & HACCP - 32 ore**
  D.lgs. 81/08 Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, Alto rischio 16
  HACCP – modulo A e B 16
- **Modulo 3 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – MACELLERIA - 100 ore**
  Animali da carne
  Parti anatomiche e caratteristiche

Tecniche di taglio per tipo di carne
Disossatura
Battitura
Stoccaggio

- **Modulo 4 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – PRODOTTI DI LAVORAZIONE E PRONTO CUOCI - 226 ore**
  Confezionamento presentazione prodotti
  Utilizzi delle parti anatomiche in gastronomia
  Procedimenti di lavorazione
- **Modulo 5 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE - 4 ore**
  Certificazione di competenze
- **Modulo 6 – Titolo FORMAZIONE IN SITUAZIONE: STAGE (Non a carico del progetto) - 170 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.1 - **MACELLAIO** - ISFORCOOP - SAVONA

Il corso si articola in 400 h (teoria e laboratorio) divise in 5 moduli e 170 di formazione in situazione. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: macelleria, trasformazione di prodotti, prodotti pronto cuoci. La figura formata si occupa di preparare la carne in tagli per la vendita nel rispetto delle norme alimentari e di igiene; gestisce l'intero processo di preparazione delle carni: taglio, insieme con il confezionamento e rifornimento del banco macelleria (gastronomia) e alla vendita degli stessi (tecniche commerciali e di vendita) . Dovrà effettuare diverse tecniche per la preparazione dei prodotti, utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di prodotto e lavorazione. Oltre a preparare le carni destinate alla vendita si può occupare anche della vendita diretta al cliente. Nel caso del banconiere di macelleria presso esercizi commerciali o GDO si occuperà in particolare della preparazione della carne per la vendita.

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali alimentari e nella GDO (supermercati, ipermercati), sia come apprendista che come lavoratore. Numero di partecipanti occupati entro 120gg dalla fine del percorso formativo pari al 20%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica al termine anche del periodo di stage, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **29 fad (7,25%); 371 presenza (92,75%) + 170 stage**

Sede di svolgimento: **Via F. Baracca 1R - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

- **preparare e allestire il posto di lavoro**
- **accettare, controllare e immagazzinare le materie prime e ausiliarie, nonché altre merci necessarie alla produzione dei prodotti di macelleria**
- **trinciatura e preparazione della carne per la vendita e la trasformazione**
- **produzione di tagli di carne e salumi secondo ricette e procedimenti diversi, nonché preparazione di frattaglie e eventualmente di cacciagione e pollame (vendita e trasformazione)**
- **conservazione di agli di carne e salumi, mediante ad esempio salatura e affumicazione**
- **azionamento, pulitura, disinfezione, cura e manutenzione dell'attrezzatura tecnica ed esecuzione di semplici lavori di riparazione**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

- **Agire il proprio ruolo professionale in modo consapevole**
- **Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti alimentari**
- **Essere in grado di preparare le carni per la vendita**
- **Essere in grado di effettuare la prima trasformazione delle carni**
- **Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare.**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Titolo SOFT SKILLS - 38 ore**
  Comunicazione 10 ore
  Orientamento e customer care, visual merchandising e tecniche di vendita - 10 ore
  Organizzazione aziendale - 18 ore
- **Modulo 2 – Titolo SICUREZZA & HACCP - 32 ore**
  D.lgs. 81/08 Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, Alto rischio 16
  HACCP – modulo A e B 16
- **Modulo 3 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – MACELLERIA - 100 ore**
  Animali da carne
  Parti anatomiche e caratteristiche
  Tecniche di taglio per tipo di carne
  Disossatura
  Battitura
  Stoccaggio
- **Modulo 4 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – PRODOTTI DI LAVORAZIONE E PRONTO CUOCI - 226 ore**
  Confezionamento presentazione prodotti
  Utilizzi delle parti anatomiche in gastronomia
  Procedimenti di lavorazione
- **Modulo 5 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE - 4 ore**
  Certificazione di competenze
- **Modulo 6 – Titolo FORMAZIONE IN SITUAZIONE: STAGE (Non a carico del progetto) - 170 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.1 - **MACELLAIO** - ISFORCOOP - LA SPEZIA

Il corso si articola in 400 h (teoria e laboratorio) divise in 5 moduli e 170 di formazione in situazione. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: macelleria, trasformazione di prodotti, prodotti pronto cuoci. La figura formata si occupa di preparare la carne in tagli per la vendita nel rispetto delle norme alimentari e di igiene; gestisce l'intero processo di preparazione delle carni: taglio, insieme con il confezionamento e rifornimento del banco macelleria (gastronomia) e alla vendita degli stessi (tecniche commerciali e di vendita) . Dovrà

effettuare diverse tecniche per la preparazione dei prodotti, utilizzando strumenti ed attrezzature specifiche adeguatamente selezionate al tipo di prodotto e lavorazione. Oltre a preparare le carni destinate alla vendita si può occupare anche della vendita diretta al cliente. Nel caso del banconiere di macelleria presso esercizi commerciali o GDO si occuperà in particolare della preparazione della carne per la vendita.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali alimentari e nella GDO (supermercati, ipermercati), sia come apprendista che come lavoratore. Numero di partecipanti occupati entro 120gg dalla fine del percorso formativo pari al 20%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica al termine anche del periodo di stage, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **29 fad (7,25%); 371 presenza (92,75%) + 170 stage**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **Via Monteverdi 117 - 19122 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

- **preparare e allestire il posto di lavoro**
- **accettare, controllare e immagazzinare le materie prime e ausiliarie, nonché altre merci necessarie alla produzione dei prodotti di macelleria**
- **trinciatura e preparazione della carne per la vendita e la trasformazione**

- **produzione di tagli di carne e salumi secondo ricette e procedimenti diversi, nonché preparazione di frattaglie e eventualmente di cacciagione e pollame (vendita e trasformazione)**
- **conservazione di agli di carne e salumi, mediante ad esempio salatura e affumicazione**
- **azionamento, pulitura, disinfezione, cura e manutenzione dell'attrezzatura tecnica ed esecuzione di semplici lavori di riparazione**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

- **Agire il proprio ruolo professionale in modo consapevole**
- **Essere in grado di effettuare la vendita di prodotti alimentari**
- **Essere in grado di preparare le carni per la vendita**
- **Essere in grado di effettuare la prima trasformazione delle carni**
- **Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare.**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Titolo SOFT SKILLS - 38 ore**
  Comunicazione 10 ore
  Orientamento e customer care, visual merchandising e tecniche di vendita - 10 ore
  Organizzazione aziendale - 18 ore
- **Modulo 2 – Titolo SICUREZZA & HACCP - 32 ore**
  D.lgs. 81/08 Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, Alto rischio 16
  HACCP – modulo A e B 16
- **Modulo 3 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – MACELLERIA - 100 ore**
  Animali da carne
  Parti anatomiche e caratteristiche
  Tecniche di taglio per tipo di carne
  Disossatura
  Battitura
  Stoccaggio
- **Modulo 4 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – PRODOTTI DI LAVORAZIONE E PRONTO CUOCI - 226 ore**
  Confezionamento presentazione prodotti

Utilizzi delle parti anatomiche in gastronomia

Procedimenti di lavorazione

- **Modulo 5 – Titolo PROFESSIONAL SKILLS – CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE - 4 ore**

Certificazione di competenze

- **Modulo 6 – Titolo FORMAZIONE IN SITUAZIONE: STAGE (Non a carico del progetto) - 170 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-20 - RISORSE UMANE

4.2 - **HR DIGITAL TRANSFORMATION** - XELON SINERGETICA S.R.L. - GENOVA 1

Corso di riqualificazione (300 ore d'aula e 200 ore di stage) rivolto a giovani 18-29 anni laureati, per formare giovani professionisti della funzione HR capaci di affrontare le sfide che la trasformazione digitale impone a tutte le organizzazioni aziendali, con i suoi nuovi modelli di business e il suo digital mindset. E' indispensabile accompagnare le organizzazioni nello sviluppo di un piano di change management e un percorso di digital empowerment a tutti i livelli, con attività mirate che puntano sulla diffusione di nuove competenze, aggiornamento e formazione, percorsi per la generazione di idee innovative. Il tecnico HR, con un mind set orientato all'industria 4.0, sarà in grado di effettuare la ricerca e selezione di personale, utilizzando anche strumenti digitali di recruiting, di gestire l'amministrazione del personale attraverso software di rilevazione delle presenze ed elaborazione buste paghe, di realizzare piani di formazione e sviluppo del personale, utilizzando anche piattaforme di digital learning; saprà inoltre come indirizzare le risorse umane verso la cultura digitale.

Sbocchi lavorativi previsti: **Settore Hr in aziende, agenzie per il lavoro, consulenti del lavoro, sindacati, società di consulenza aziendale che si occupano di formazione e selezione, enti di formazione.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica, previo superamento di esame finale da sostenersi dinanzi ad apposita commissione d'esame nominata dall'amministrazione competente**

Modalità di attuazione: **Il Corso si svolgerà in fascia oraria 8.30-13.30 o 13.30-18.30 in presenza e o in modalità FAD in base alla situazione sanitaria del momento.**

Ente erogatore: **XELON SINERGETICA S.R.L.**

Sede di svolgimento: **PIAZZA COLOMBO 3/1B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **300 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **2.5.1.1 - Specialisti della gestione e del controllo nella pubblica amministrazione**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

La Direzione Risorse umane svolge un ruolo strategico nell'orientamento e trasformazione digitali delle imprese. Nonostante i processi digitali siano essenziali per garantire un migliore funzionamento di tutta l'azienda, il risultato finale dipende in larga misura dalle persone che a quei nuovi processi si devono adattare. L'HR può quindi guidare questa trasformazione. Oltre a questo aspetto che vede l'HR come "enabler del cambiamento verso la digitalizzazione", i temi del cloud, dei big data, della social collaboration e del lavoro mobile sono declinati anche a tutte le attività del mondo HR: recruiting, inserimento, misurazione della performance, formazione e sviluppo, gestione delle conoscenze e cambiamento organizzativo. L'obiettivo è quello di formare delle figure professionali consapevoli dell'evoluzione digitale, capaci di sensibilizzare sull'argomento tutta la popolazione aziendale e di introdurre anche nella direzione Risorse Umane progetti e strumenti di innovazione digitale

Prerequisiti: **LAUREA TRIENNALE O MAGISTRALE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – DIGITAL CULTURE – 12 ore: digital transformation, l'industria 4.0**
- **Modulo 2 – LEAN ORGANIZATION– 24 ore: pensiero organizzativo; mission e vision**
- **Modulo 3 – IL BILANCIO DELLE IMPRESE – 24 ore: bilancio delle imprese, piani pluriennali e budget annuali**
- **Modulo 4 – DIRITTO DEL LAVORO – 40 ore: il rapporto di lavoro, gli strumenti di sostegno al reddito, sicurezza negli ambienti di lavoro**
- **Modulo 5 – AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE – 40 ore: paghe e contributi**
- **Modulo 6 - RECRUITING E VALUTAZIONE DELLE PERFORMANCE – 50 ore: job analysis e job profile, il processo di selezione, le competenze del selezionatore, il colloquio individuale e di gruppo**
- **Modulo 7 – FORMAZIONE E FONTI DI FINANZIAMENTO – 40 ore: il Digital Learning, progettazione, realizzazione e valutazione della formazione, formazione finanziata**
- **Modulo 8 – CONTRATTAZIONE SINDACALE - 10 ore: relazioni industriali**
- **Modulo 9 – COMPETENZE MANAGERIALI E STRUMENTI DI COACHING – 60 ore**
- **Modulo 10 – Stage - 200 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-21 - SERVIZI ALLA PERSONA

15.1 - **BABY SITTER** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

La figura professionale si occupa principalmente di accudimento, socializzazione ed assistenza ai minori. Svolge una funzione integrativa alla famiglia e ad altre agenzie educative, favorendo lo sviluppo delle potenzialità affettive, cognitive e sociali nel rispetto dei ritmi individuali di sviluppo dei minori. Esegue le indicazioni fornite dai genitori in merito a tutti gli aspetti della gestione del quotidiano: pasti, riposo, gioco, igiene personale, pulizia degli ambienti e mantenimento di condizioni di sicurezza. Nello svolgere queste attività la figura promuove il benessere relazionale del minore e deve essere in grado di rapportarsi adeguatamente con la famiglia. Il corso ha una durata complessiva di 100 ore con un modulo esperienziale realizzato presso le aziende.

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli inserimenti professionali si concretizzano presso famiglie e si svolgono prevalentemente in casa propria o presso il domicilio del bambino, contemplando anche l'accompagnamento del bambino in luoghi esterni a seconda delle sue necessità e di quelle della famiglia.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e certificazione delle competenze**

Modalità di attuazione: **Il corso di formazione potrà essere svolto in presenza o con la modalità a distanza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.4.4.2.0 - Addetti alla sorveglianza di bambini e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il percorso formativo intende delineare una figura in grado di svolgere una funzione integrativa nello sviluppo affettivo, cognitivo e sociale dei minori, promuovendo il benessere relazionale del minore, essendo in grado di affiancare e di rapportarsi adeguatamente con la famiglia. Nello specifico il percorso si pone di raggiungere i seguenti obiettivi: maturare negli allievi la consapevolezza del ruolo di baby-sitter; sviluppare le competenze professionali e l'acquisizione di tecniche e modalità operative necessarie per l'esercizio dell'attività sia in contesto familiare che all'interno di una struttura del settore, sostenere la genitorialità nella società contemporanea, costruire collegamenti tra le reti formali ed informali, garantire alla famiglia la possibilità di reperire risorse qualificate nell'assistenza e nella cura della prole.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Titolo CONTESTO OPERATIVO ETICA E NORMATIVA - 6 ORE;**
- **Modulo 2 – Titolo ELEMENTI DI PSICOLOGIA EVOLUTIVA E PEDAGOGIA - 15 ORE;**
- **Modulo 3 – Titolo: ELEMENTI DI PUERICOLTURA E CARING - 12 ORE;**
- **Modulo 4 – Titolo TECNICHE DI ANIMAZIONE E DEL GIOCO - 15 ORE;**
- **Modulo 5 – Titolo PRIMO SOCCORSO - 12 ORE;**
- **Modulo 6 – Titolo FORMAZIONE ON THE JOB E PROJECT WORK - 40 ORE.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.1 - **BABY SITTER** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

La figura professionale si occupa principalmente di accudimento, socializzazione ed assistenza ai minori. Svolge una funzione integrativa alla famiglia e ad altre agenzie educative, favorendo lo sviluppo delle potenzialità affettive, cognitive e sociali nel rispetto dei ritmi individuali di sviluppo dei minori. Esegue le indicazioni fornite dai genitori in merito a tutti gli aspetti della gestione del quotidiano: pasti, riposo, gioco, igiene personale, pulizia degli ambienti e mantenimento di condizioni di sicurezza. Nello svolgere queste attività la figura promuove il benessere relazionale del minore e deve essere in grado di rapportarsi adeguatamente con la famiglia. Il corso ha una durata complessiva di 100 ore con un modulo esperienziale realizzato presso le aziende.

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli inserimenti professionali si concretizzano presso famiglie e si svolgono prevalentemente in casa propria o presso il domicilio del bambino, contemplando anche l'accompagnamento del bambino in luoghi esterni a seconda delle sue necessità e di quelle della famiglia.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e certificazione delle competenze**

Modalità di attuazione: **Il corso di formazione potrà essere svolto in presenza o con la modalità a distanza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **Via Ricci 14 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.4.4.2.0 - Addetti alla sorveglianza di bambini e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il percorso formativo intende delineare una figura in grado di svolgere una funzione integrativa nello sviluppo affettivo, cognitivo e sociale dei minori, promuovendo il benessere relazionale del minore, essendo in grado di affiancare e di rapportarsi adeguatamente con la famiglia. Nello specifico il percorso si pone di raggiungere i seguenti obiettivi: maturare negli allievi la consapevolezza del ruolo di baby-sitter; sviluppare le competenze professionali e l'acquisizione di tecniche e modalità operative necessarie per l'esercizio dell'attività sia in contesto familiare che all'interno di una struttura del settore, sostenere la genitorialità nella società contemporanea, costruire collegamenti tra le reti formali ed informali, garantire alla famiglia la possibilità di reperire risorse qualificate nell'assistenza e nella cura della prole.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Titolo CONTESTO OPERATIVO ETICA E NORMATIVA - 6 ORE;**
- **Modulo 2 – Titolo ELEMENTI DI PSICOLOGIA EVOLUTIVA E PEDAGOGIA - 15 ORE;**
- **Modulo 3 – Titolo: ELEMENTI DI PUERICOLTURA E CARING - 12 ORE;**
- **Modulo 4 – Titolo TECNICHE DI ANIMAZIONE E DEL GIOCO - 15 ORE;**

- **Modulo 5 – Titolo PRIMO SOCCORSO - 12 ORE;**
- **Modulo 6 – Titolo FORMAZIONE ON THE JOB E PROJECT WORK - 40 ORE.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

22.3 - **ONICOTECNICA** - ECIPA - GENOVA 1

Il corso si propone di formare i destinatari sull'attività di ricostruzione unghie e facilitarne l'ingresso nel mercato del lavoro. Nell'analisi dei fabbisogni le aziende evidenziano la necessità di inserire figure che, come previsto dalla legge, si qualifichino attraverso il percorso professionale, ma che abbiano acquisito competenze specifiche. Ciò è perfettamente in linea con le finalità del bando di "formazione mirata all'inserimento lavorativo". Il corso della durata di 200h verrà svolto principalmente in presenza con due pomeriggi a settimana.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso prevede l'inserimento presso saloni di estetica come addetta alla ricostruzione unghie**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto in modalità ibrida (150h/50h)**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.4.3.2.0 - Estetisti e truccatori**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del progetto è quello di facilitare l'inserimento lavorativo del giovane proponendo un percorso formativo di aggiornamento professionale rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale. In base ai fabbisogni rilevati, in particolare relativamente alla necessità di figure con competenze più aderenti al mondo del lavoro il progetto si pone come obiettivi:

- **sviluppare competenze professionali specifiche (manicure, pedicure e ricostruzione unghie)**
- **adeguare e consolidare soft skills in base alle esigenze delle imprese (vedi analisi fabbisogni)**

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Caratteristiche di settore e professionali dell'onicotecnica – 14h**
- **Modulo 2 - Sicurezza e igiene sul luogo di lavoro – 18 h**
- **Modulo 3 – Titolo: Basi di onicotecnica – 65h**
- **Modulo 4 – Titolo: La ricostruzione unghie, approfondimento – 56h**
- **Modulo 5 – Titolo: Le tecniche più innovative – 44h**
- **Modulo 6 – verifica di fine corso – 3h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

22.4 - **MAKE UP ARTIST** - ECIPA - GENOVA 1

Il corso si propone di formare i destinatari sull'attività di trucco e laminazione ciglia e facilitarne l'ingresso nel mercato del lavoro. Nell'analisi dei fabbisogni le aziende evidenziano la necessità di inserire figure che, come previsto dalla legge si qualifichino attraverso il percorso professionale, ma che abbiano acquisito competenze specifiche. Ciò è perfettamente in linea con le finalità del bando di "formazione mirata all'inserimento lavorativo". Il corso della durata di 200h verrà svolto principalmente in presenza con due pomeriggi a settimana.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso prevede l'inserimento presso saloni di estetica come addetta la make up e alla laminazione ciglia**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto in modalità ibrida (150h/50h)**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.4.3.2.0 - Estetisti e truccatori**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del progetto è quello di facilitare l'inserimento lavorativo del giovane proponendo un percorso formativo di aggiornamento professionale rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale. In base ai fabbisogni rilevati, in particolare relativamente alla necessità di figure con competenze più aderenti al mondo del lavoro, il progetto si pone come obiettivi:

- **sviluppare competenze professionali specifiche (make up, laminazione ciglia)**
- **adeguare e consolidare soft skills in base alle esigenze delle imprese (vedi analisi fabbisogni)**

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Caratteristiche di settore e professionali del make up artist – 14h**
- **Modulo 2 - Sicurezza e igiene sul luogo di lavoro – 18 h**

- **Modulo 3 – Titolo: Dermatologia e Cosmetologia – 10h**
- **Modulo 4 – Titolo: Introduzione alla figura del make up artist– 4h**
- **Modulo 5– Titolo: Storia del Make up – 9h – Docente**
- **Modulo 6 – Titolo: Le basi del trucco – 27h docente**
- **Modulo 7 – Titolo: Trucco sposa – 32h Docente**
- **Modulo 8 – Titolo: Trucco Moda – 25h docente**
- **Modulo 9 – Titolo: Laminazione ciglia– 18h docente**
- **Modulo 10 – Titolo: Trucco nel cinema e nello spettacolo – 38h**
- **Modulo 11 – verifica di fine corso – 5h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

4.5 - **ADDETTO ALLE VENDITE SETTORE FASHION E BEAUTY** - XELON SINERGETICA S.R.L. - GENOVA 1

Corso breve della durata di 50 ore rivolto a giovani 18-29 anni che abbiano assolto l'obbligo formativo, finalizzato a trasmettere conoscenze specifiche e aggiornate in ambito vendita nel settore fashion e beauty. Il profilo professionale della figura dell'addetto alle Vendite ha subìto negli ultimi anni una profonda trasformazione. Certamente la digitalizzazione e l'esplosione dell'e-commerce hanno avuto un impatto importante nel mondo retail, ma entrare in un negozio e vivere l'esperienza di acquisto in prima persona esercita ancora un forte fascino sull'acquirente. Nel punto vendita fisico un brand riesce più che mai a raccontare la sua storia e a far diventare il cliente uno dei suoi protagonisti. Da qui può partire il processo di fidelizzazione del cliente. L'immagine degli addetti alla vendita deve essere coerente, sintonizzata con quella dei marchi esposti in vetrina e gli stessi devono praticare al meglio l'arte del ricevere per poter gestire con efficacia la relazione con i clienti e anche eventuali criticità. Altri aspetti importanti da considerare sono da una parte l'inserimento di nuovi strumenti digitali di gestione delle vendite quali tablet per gli ordini, casse automatiche, sistemi gestionali evoluti, nuove forme di marketing e promozione.

Sbocchi lavorativi previsti: **Negozi di abbigliamento, accessori, boutique, personal shopper. E' possibile ipotizzare un esito occupazionale pari al 50% dei frequentanti il corso.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI FREQUENZA - VERIFICA FINALE**

Modalità di attuazione: **Il Corso si svolgerà in fascia oraria 8-14 o 14-18 in presenza e o in modalità FAD in base alla situazione sanitaria del momento.**

Ente erogatore: **XELON SINERGETICA S.R.L.**

Sede di svolgimento: **PIAZZA COLOMBO 3/1B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **50 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Obiettivo del corso di addetto alla vendita settore fashion e beauty è quello di formare delle figure con una professionalità innovativa in una delle professioni più diffuse e tradizionali.
Ai partecipanti saranno trasmesse le competenze per migliorare la capacità di lettura del contesto socio – economico del mondo del retail e delle sue opportunità, acquisire competenze tecnico/specialistiche proprie della vendita, conoscere l'intero processo di vendita a partire dall'analisi delle esigenze del contesto economico nell'ambito fashion e beauty, sviluppare competenze trasversali e relazionali essenziali nel rapporto con il cliente, acquisire conoscenze e sperimentare quali sono le principali rivoluzioni digitali e quali i principali strumenti utilizzati.
E' fondamentale che tutti gli addetti alla vendita siano a conoscenza delle tecniche base della Consulenza di Immagine e Personal Shopping per offrire una customer experience completa e di elevato livello professionale.

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1–L'IDENTITA' DEL PROFESSIONISTA DELLA VENDITA – 10 ore: analisi delle proprie modalità comunicative e della propria immagine; aumentare l'efficacia delle proprie modalità comunicative, valorizzare la propria immagine; lo strumento del look feticcio e creazione di un moodboard personale.**
- **Modulo 2–IL PUNTO VENDITA E LA GESTIONE DELLA MERCE – 5 ore: lay out, magazzino, stoccaggio merci, vetrine, organizzazione del personale, acquisti.**

- **Modulo 3–TECNICHE DI VENDITA "GLOBALE" e 4.0 – 10 ore: l'accoglienza del cliente, lo sviluppo della relazione, il congedo; shopping experience e fidelizzazione del cliente; l'utilizzo dei social e delle app; accogliere il cliente straniero.**
- **Modulo 4-USCITE DIDATTICHE - 15 ore: Retail abbigliamento e beauty, Farmacia (cosmesi).**
- **MODULO 5- TENDENZE MODA–5 ore: Abbigliamento, make–up, hair styling, info sui nuovi trend.**
- **MODULO 6-IL CCNL DEL COMMERCIO E GLI INQUADRAMENTI POSSIBILI – 5 ore: illustrazione del CCNL di riferimento e le forme contrattuali**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-22 - SERVIZI DI DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

1.2 - **ADDETTO ALLE VENDITE CON LINGUA INGLESE E COMUNICAZIONE INTERCULTURALE (RUSSO E CINESE)** - AXIA SRL - GENOVA 1

L'azione formativa consentirà agli allievi di acquisire competenze pratiche nell'ambito vendita, marketing e comunicazione. Il corso avrà una durata di 140 ore e sarà rivolto ad un massimo di 12 partecipanti. Alla fine del corso i partecipanti saranno in grado di relazionarsi in modo efficace con clienti, collaboratori, superiori e colleghi, anche in lingua inglese. Il corso è orientato alla relazione diretta con il cliente, anche straniero, e modulato secondo le specifiche caratteristiche culturali e relazionali.

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli allievi potranno avere i seguenti sbocchi professionali: Addetto alla vendita; Sales Account; Agente di commercio; Inside sales.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza. Non è previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolgerà interamente a distanza.**

Ente erogatore: **Axia Srl**

Sede di svolgimento: **Via XX Settembre, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **140 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.3.4.2.0 - Agenti di commercio**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

La figura professionale dell'Addetto alle Vendite è molto ricercata in quanto ogni impresa che sviluppa una attività commerciale, richiede persone capaci di accompagnare e assistere il cliente nella sua esperienza di acquisto del prodotto o del servizio. Il percorso è volto a formare una figura completa che non si limiti alla conoscenza delle tecniche e dei prodotti, ma che possegga buone competenze di espressione in lingua inglese e competenze culturali e comunicative per una migliore accoglienza della clientela, anche internazionale.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Comunicazione - 8 ore**
- **Marketing - 8 ore**
- **Customer Satisfaction - 8 ore**
- **Tecniche di Vendita - 8 ore**
- **Problem Solving - 6 ore**
- **Time management - 6 ore**
- **Gestione dei conflitti - 6 ore**
- **Team building - 5 ore**
- **Motivazione - 5 ore**
- **Lingua Inglese - 40 ore**
- **Lingua e cultura Russa - 20 ore**
- **Lingua e cultura Cinese - 20 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.3 - **COMMESSO FOOD** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

Percorso della durata di 250 h. La vendita di prodotti alimentari richiede il possesso di conoscenze specifiche e diversificate in base al tipo di prodotto che si vende. Il percorso formativo vuole dare una formazione specialistica di base e completa rispetto ai diversi prodotti alimentari. Si acquisiranno competenze nel settore dei salumi, dei formaggi, si prepareranno in una cucina industriale ricette enogastronomiche sino ad arrivare alla manipolazione e preparazione corretta della carne con cenni sul disosso sino ad arrivare ai pesci, le differenze e la pulizia, non mancheranno momenti dedicati alla sicurezza sul lavoro, all'igiene, alla gestione della cassa e alle tecniche di vendita visivo verbali. Il commesso FOOD è una figura professionale molto presente nella GDO, nei supermercati, nei mercati alimentari, nei tanti negozi specializzati con forte presenza nei tessuti urbani della Regione ed in fasi stagionali nelle aree

turistiche. Al termine del percorso formativo, il discente sarà in grado di: effettuare il rifornimento del banco alimentare, effettuare operazioni di cassa, effettuare la vendita di prodotti alimentari, preparare prodotti freschi di gastronomia, lavorazione di carni e pesci.

Sbocchi lavorativi previsti: **Avendo una formazione ampia, in termini di conoscenza del prodotto, la forbice di ricerca del lavoro aumenta, potranno candidarsi nelle GDO senza escludere le PMI di settore come salumerie, pescherie, macellerie, gastronomie, panifici etc etc.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **SPECIALIZZAZIONE di ADDETTO ALLA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

In linea con la descrizione ed alle competenze previsti dal Repertorio Ligure delle figure Professionali la figura oggetto si occupa della vendita al pubblico di prodotti alimentari non preconfezionati (in particolare formaggi, salumi, pesci, macelleria, prodotti di gastronomia). Accoglie il cliente e lo consiglia rispetto alle esigenze espresse. Informa il cliente sulle caratteristiche dei prodotti offerti e sulle possibili alternative di acquisto. Può offrire piccoli assaggi per la degustazione, presentando nuovi prodotti e modalità di impiego in cucina. E' in grado di tagliare, affettare, porzionare, pesare, confezionare e quindi prezzare

i prodotti, e predisporre i prodotti confezionati in supporti adatti per il trasporto. In alcuni casi può essere chiamato anche a preparare sul posto prodotti freschi di gastronomia.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Organizzazione e gestione d'impresa 10h;**
- **contrattualistica e imprenditoria 8h;**
- **sicurezza nei luoghi di lavoro e salubrità degli alimenti 34h;**
- **introduzione alla vendita e accompagnamento al lavoro 20h;**
- **la lingua inglese parole e frasi per la professione 25h;**
- **il magazzino la gestione e rotazione della merce in ambito alimentare 15h;**
- **merceologia degli alimenti i salumi e formaggi 30;**
- **merceologia degli alimenti pescheria, macelleria, gastronomia 85h;**
- **visual merchandising layout degli spazi degli scaffali dei banchi frigo 15h;**
- **la gestione della cassa e documenti contabili 8h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

13.1 - **CASSIERI E ASSISTENZA CLIENTI** - C.I.O.F.S. F.P. LIGURIA - GENOVA 1

Cassieri e addetti all'assistenza clienti svolgono compiti di registrazione dei prodotti e procedure legate alla gestione della cassa, si relazionano con il cliente con funzioni di assistenza e informazione e per la promozione dei prodotti.

Sbocchi lavorativi previsti: **Per la mansione particolarmente strategica della vendita si prevede di potersi inserire nei punti commerciali, soprattutto di medio-grandi dimensioni.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e attestazione competenze acquisite.**

Modalità di attuazione: **Se possibile tutto in presenza. Se facilitante o necessario 50 ore presenza/40 ore distanza.**

Ente erogatore: **C.i.o.f.s. F.p. Liguria**

Sede di svolgimento: **CORSO SARDEGNA, 86 - 16142 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **90 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.4.0 - Cassieri di esercizi commerciali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso breve della durata di 90 ore permette di acquisire competenze per effettuare operazioni di cassa e fornire un servizio di assistenza commerciale ai clienti del punto vendita. Nello specifico, per quanto riguarda la cassa, rende in grado di: seguire le procedure di apertura e di chiusura della cassa, effettuare rapporti di cassa, registrare le vendite, gestire modalità diverse di pagamento, effettuare operazioni di rettifica e controllare anomalie. Abilita a fornire informazioni sui prodotti e a risolvere problematiche e richieste della clientela.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA**

Contenuti:

- **1 Introduzione alla professione ed etica professionale (7 ore).**
- **2 Elementi di normativa fiscale e tributaria e di sicurezza dei prodotti (10 ore) - Normativa - Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio;**
- **3 Sistemi di pagamento (10 ore).**
- **4 Funzionamento e utilizzo dei registratori di cassa (15 ore) - Conoscenza del sistema dei registratori di cassa de pratica di utilizzo - Elementi contabili di base - Modalità di controlli di anti taccheggio - Registratore telematico e scontrino elettronico – normativa;**
- **5 Elementi di comunicazione interpersonale e accoglienza clienti (20 ore): Elementi base e tecniche di comunicazione efficace;**
- **6 Tecniche di comunicazione e vendita (20 ore).**

- **7 Sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore): Sicurezza di base Decreto 81/2008 e accordo Stato Regioni 2011 Norme di sicurezza per il lavoro dell'addetto alla cassa.**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

13.6 - **ADDETTO ALLE VENDITE** - C.I.O.F.S. F.P. LIGURIA - GENOVA 1

Addetto alle vendite è una figura professionale che è in grado di assistere, orientare e informare il cliente, curare e disporre i prodotti e la merce sugli scaffali e può ricoprire varie funzioni secondo dell'ambito merceologico e delle dimensioni del punto vendita in cui opera. Il servizio e l'assistenza alla clientela rappresentano la funzione principale e necessaria nella vendita. I destinatari sono i giovani NEET tra i 18 ed i 29 anni, in possesso di licenza media, che necessitano di inserirsi nel mondo del lavoro e portano con sé caratteristiche di adattabilità, predisposizione alla relazione con il pubblico e ad un lavoro con rilevante flessibilità di organizzazione oraria

Sbocchi lavorativi previsti: **L'attività di questa figura professionale si può svolgere sia presso ipermercati o catene di grandi superfici specializzate, sia presso piccoli esercizi commerciali. Può operare in reparti specifici nella GDO o nella parte di vendita, magazzino, cassa del commercio tradizionale.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Esame finale. Attestato di qualifica di Addetto vendita (prodotti non alimentari).**

Modalità di attuazione: **Previsto in presenza. Se facilitante o necessario 200 ore presenza con stage/150 ore distanza.**

Ente erogatore: **C.i.o.f.s. F.p. Liguria**

Sede di svolgimento: **CORSO SARDEGNA, 86 - 16142 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **350 Ore**

Numero allievi minimo: **12**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il corso di riqualificazione professionale di "Addetto alle vendite" mira a formare persone in grado di: effettuare il ricevimento merci in esercizio commerciale, effettuare l'allestimento degli scaffali presso esercizi commerciali, effettuare la vendita di prodotti, effettuare operazioni di cassa. Tali competenze, sia tecniche sia trasversali, permettono di garantire una qualificazione per un settore lavorativo di diffuso impiego. E' necessaria una buona conoscenza della merce in vendita, una efficace gestione dei rapporti con la clientela, il saper allestire e riordinare spazi espositivi e una forte assistenza al cliente. Poter servire ed assistere il cliente in tutte le esigenze è particolarmente importante oggi ed è per questo che si punta ad una riqualificazione professionale.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA**

Contenuti:

- **1 Etica professionale (10 ore);**
- **2 Gestione del punto vendita (20 ore) - Tipologia organizzativa dell'impresa commerciale;**
- **3 Merceologia dei prodotti (40 ore) - Caratteristiche merceologiche e distintive;**
- **4 Stoccaggio e approntamento merci (70 ore) - Tipologia delle macchine- Procedura gestione merci- Sistemi di prezzatura- Tecniche di approvvigionamento;**
- **5 Allestimento e riordino merci (60 ore) - Principi per la gestione dello spazio in punto vendita- Tecniche di scaffaling;**
- **6 Vendita e assistenza clienti (80 ore) - Tecniche di vendita assistita ed attiva- Gamma di prodotti/servizi- Elementi di customer care- Marketing e branding- Nozioni di qualità del servizio;**
- **7 Registrazione delle vendite (50 ore) - Apparecchiature per le operazioni di cassa- Principali sistemi di pagamento- Elementi di normativa fiscale e tributaria- Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti- Registratore di cassa.**
- **8 Sicurezza alimentare e HACCP (12 ore);**
- **9 Sicurezza sui luoghi di lavoro (8 ore).**

Fascia di svolgimento: **Pomeriggio**

S-23 - SERVIZI DI PUBLIC UTILITIES

6.4 - **OPERATORE IMPIANTI, TRATTAMENTO E SMALTIMENTO RIFIUTI** - ADECCO FORMAZIONE SRL - SAVONA

Il corso ha l'obiettivo di fornire una preparazione spendibile sul mercato del lavoro in un comparto produttivo che rappresenta una delle frontiere più innovative del mercato del lavoro. L'operatore impianti trattamento e smaltimento rifiuti è una figura che si inserisce in aziende che effettuano il trattamento, trasporto e stoccaggio dei rifiuti. I suoi compiti sono di svolgimento delle operazioni relative al trattamento dei rifiuti, quali selezione, cernita, piccola manutenzione dei macchinari e delle tecnologie più in uso presso gli impianti. È in grado di intervenire in tutte le fasi previste nel ciclo di processo di un impianto di trattamento rifiuti, in funzione delle necessità aziendali. Conosce le procedure che sottostanno ai processi di raccolta, cernita, smistamento, trasporto e stoccaggio sia di rifiuti non pericolosi che pericolosi, sa utilizzare metodi e tecnologie per la movimentazione e lo stoccaggio di rifiuti e conosce le procedure di emergenza e sicurezza del sito e di riduzione degli impatti ambientali relativi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aggiornamento professionale su competenze professionali ascrivibili al profilo dell'Operatore impianti trattamento e smaltimento rifiuti - 7.1.6.2.1 - Operatori di impianti di recupero e riciclaggio dei rifiuti**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione.**

Modalità di attuazione: **Parte teorica 100 ore a distanza. Parte pratica 120 ore in presenza.**

Ente erogatore: **ADECCO FORMAZIONE SRL**

Sede di svolgimento: **Corso Italia 18-20-22 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **120 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **7.1.6.2.1 - Operatori di impianti di recupero e riciclaggio dei rifiuti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Saranno oggetto di aggiornamento le seguenti competenze in uscita: comparazione delle performance energetiche; analisi del consumo energetico degli impianti termici civili; ripartizione delle potenze e dei consumi energetici; valutazione energetica degli edifici; applicazione di simulazione rendimento energetico; analisi delle fatture energetiche; verifica del rendimento degli impianti di un edificio; verifica dell'efficienza di sistemi di regolazione dei consumi; verifica di sistemi di isolamento termico degli edifici; verifica documentale per la predisposizione dell'analisi energetica.

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO CON COMPETENZE MECCANICHE PREGRESSE**

Contenuti:

- **Modulo Introduttivo – durata ore 4: presentazione del corso e inquadramento del profilo professionale in relazione ai contenuti.**
- **Modulo sulla sicurezza – durata ore 16: normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, i rischi presenti nella professione, norme comportamentali per la sicurezza e la prevenzione degli infortuni.**
- **Modulo sulla conduzione degli impianti – durata ore 40: nozioni di meccanica, procedure di reporting, tecniche di imballaggio e stoccaggio dei rifiuti.**
- **Modulo sul monitoraggio degli impianti - durata ore 20: normativa di settore, nozioni di meccanica, tecniche di funzionamento degli impianti, tecniche di monitoraggio e controlli ambientali.**
- **Modulo sullo smaltimento e monitoraggio dei rifiuti – durata ore 40: operazioni di conferimento, pesatura e copertura, monitoraggio dati meteoclimatici e sull'inquinamento, predisposizione segnaletica.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-24 - SERVIZI DI RISTORAZIONE

19.3 - **BARISTA** - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - GENOVA 2 - TIGULLIO

ATECO 2007 56.1 RISTORANTI E ATTIVITA' DI RISTORAZIONE MOBILE
NUP 5.2.2.4.0 - Baristi
Accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.). Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza (D.L. 626/94; D.L. 155/97 H.A.C.C.P.).
Per far ciò sono previste 250 ore di formazione prevalentemente pratica che hanno come obiettivo quello di formare i corsiti nelle mansioni del barista, ovvero fornire loro le competenze tecnico professionali e le soft skills necessarie per essere inseriti nel mondo del lavoro al temine dell'attività formativa, nonché mantenere il posto di lavoro.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il barista può lavorare in alberghi o ristoranti, ma principalmente lavora in bar/caffè e in locali notturni. Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio, o lavoratore dipendente. Il barista può lavorare con orari non standard nei giorni festivi.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Sarà rilasciato un attestato di specializzazione, a seguito di un esame finale**

Modalità di attuazione: **Tutte le ore sono previste in presenza salvo diverse disposizioni legate all'emergenza sanitaria**

Ente erogatore: **ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L.**

Sede di svolgimento: **Piazzale G. Bianchi 1 - 16033 - LAVAGNA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento:

5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'azione formativa ha come finalità quella di formare giovani che possano trovare un'occupazione all'interno di attività ristorative quali alberghi, bar, stabilimenti balneari come baristi.

Prerequisiti: **DIPLOMA IeFP TURISTICO-ALBERGHIERO OPPURE DIPLOMA SETTORE TURISTICO ALBERGHIERO OPPURE ESPERIENZA NEL SETTORE TURISTICO/ALBERGHIERO**

Competenze:

Le competenze in uscita sono:

- **Essere in grado di effettuare il servizio bar**
- **Essere in grado di allestire il bancone e la sala bar**
- **Essere in grado di preparare il servizio bar**
- **Essere in grado di rifornire e stoccare le bibite e i prodotti del bar**

Contenuti:

- **22 ORE Competenze trasversali, accoglienza e comunicazione: costruzione cv; colloquio di lavoro; strumenti di ricerca del lavoro; tecniche di comunicazione, gestione del cliente**
- **20 ORE Igiene _ haccp e sicurezza**
- **84 ORE Lingua Inglese: Accoglienza Cliente; Gestione in inglese del primo contatto; Lessico ed espressioni dei vari settori.**
- **32 ORE Colazioni e caffetteria: Latte art: Conoscenza del caffè e delle miscele più adeguate al cappuccino, Tecniche di montatura del latte/latti vegetali, Disegni e figure, uso di strumenti ad hoc e del colore**
- **48 ORE I cocktails: organizzazione del banco bar; Strumenti di erogazione e loro corretto funzionamento e manutenzione; Impugnature e tecniche di versaggio con metal pour e jigger; unità di misura; Regole di porzione; Tecniche di preparazione; Preparazione Cocktails alcoolici; Preparazione Cocktails analcolici**
- **28 ORE Menù dell'aperitivo: Servizio al tavolo e servizio al banco**

- **16 ORE Vino e birra**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.6 - **BARISTA** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

La figura professionale prevista in uscita è il BARISTA/BARMAN. Il corso della durata di 250 ore mira a formare un soggetto che sia in grado di operare con competenza all'interno di una struttura di somministrazione di alimenti e bevande: caffetteria, bar, lunch bar con cucina e senza cucina, in particolare per: essere in grado di allestire il bancone e la sala bar; essere in grado di preparare il servizio bar; essere in grado di rifornire e stoccare le bibite e i prodotti del bar. Il percorso formativo incrementa il bagaglio culturale sia dal punto di vista della tecnica che della cultura generale, in quanto la preparazione del prodotto non può essere disgiunta dalla conoscenza degli ingredienti, il barista ha un costante contatto con clienti che avranno gusti ed esigenze diverse, dovrà imparare a "fidelizzarli", sia con un servizio impeccabile, sia con proposte sempre di tendenza.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il barista può lavorare in alberghi, ristoranti, ma principalmente in bar/caffè e in locali notturni. Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio o lavoratore dipendente.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione. E' previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso prevede lezioni frontali in aula ed esercitazioni e simulazioni pratiche presso un bar.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il corso ha come obiettivo quello di preparare alla professione di BARISTA, in particolare gli obiettivi da raggiungere sono: conoscere la storia e la divulgazione del caffè, apprendere le tecniche di preparazione dell'espresso, del cappuccino e delle bevande ad essi correlate, preparare prodotti di caffetteria, bevande a base di caffe, latte, creare drink internazionali e nazionali/locali, conoscere, scegliere, pulire e fare la manutenzione dell'attrezzatura da bar, conoscere il trattamento dell'acqua, perfezionare le tecniche del servizio, l'attenzione verso il cliente, l'organizzazione degli spazi e degli strumenti di lavoro e apprendere nozioni in materia di sicurezza e igiene alimentare. Le competenze in uscita saranno: essere in grado di accogliere il cliente, anche straniero; essere in grado di allestire il banco e la sala bar; essere in grado di preparare il servizio bar; essere in grado di effettuare il servizio bar.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **Modulo 1: Tecnica e deontologia professionale (6 ore),**
- **Modulo 2: Comunicazione interpersonale - tecniche di accoglienza del cliente (32 ore),**
- **Modulo 3: Caffetteria (32 ore),**
- **Modulo 4: Cocktail per il bar (40 ore),**
- **Modulo 5: Preparazione di snack e tecniche di servizio (32 ore),**
- **Modulo 6: Merceologia e normativa igienico sanitaria (32 ore),**
- **Modulo 7: Sicurezza D.Lgs 81/08 (24 ore),**
- **Modulo 8: Lingua Inglese per la professione (40 ore),**
- **Modulo 9: Contabilità di base per operazioni di cassa (12 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.6 - **BARISTA** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

La figura professionale prevista in uscita è il BARISTA/BARMAN. Il corso della durata di 250 ore mira a formare un soggetto che sia in grado di operare con competenza all'interno di una struttura di somministrazione di alimenti e bevande: caffetteria, bar, lunch bar con cucina e senza cucina, in particolare per: essere in grado di allestire il bancone e la sala bar; essere in grado di preparare il servizio bar; essere in grado di rifornire e stoccare le bibite e i prodotti del bar. Il percorso formativo incrementa il bagaglio culturale sia dal punto di vista della tecnica che della cultura generale, in quanto la preparazione del prodotto non può essere disgiunta dalla conoscenza degli ingredienti, il barista ha un costante contatto con clienti che avranno gusti ed esigenze diverse, dovrà imparare a "fidelizzarli", sia con un servizio impeccabile, sia con proposte sempre di tendenza.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il barista può lavorare in alberghi, ristoranti, ma principalmente in bar/caffè e in locali notturni. Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio o lavoratore dipendente.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione. E' previsto un esame finale.**

Modalità di attuazione: **Il corso prevede lezioni frontali in aula ed esercitazioni e simulazioni pratiche presso un bar.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **Via Ricci 14 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il corso ha come obiettivo quello di preparare alla professione di BARISTA, in particolare gli obiettivi da raggiungere sono: conoscere la storia e la divulgazione del caffè, apprendere le tecniche di preparazione dell'espresso, del cappuccino e delle bevande ad essi correlate, preparare prodotti di caffetteria, bevande a base di caffe, latte, creare drink internazionali e nazionali/locali, conoscere, scegliere, pulire e fare la manutenzione dell'attrezzatura da bar, conoscere il trattamento dell'acqua, perfezionare le tecniche del servizio, l'attenzione verso il cliente, l'organizzazione degli spazi e degli strumenti di lavoro e apprendere nozioni in materia di sicurezza e igiene alimentare. Le competenze in uscita saranno: essere in grado di accogliere il cliente, anche straniero; essere in grado di allestire il banco e la sala bar; essere in grado di preparare il servizio bar; essere in grado di effettuare il servizio bar.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **Modulo 1: Tecnica e deontologia professionale (6 ore),**
- **Modulo 2: Comunicazione interpersonale - tecniche di accoglienza del cliente (32 ore),**
- **Modulo 3: Caffetteria (32 ore),**
- **Modulo 4: Cocktail per il bar (40 ore),**
- **Modulo 5: Preparazione di snack e tecniche di servizio (32 ore),**
- **Modulo 6: Merceologia e normativa igienico sanitaria (32 ore),**
- **Modulo 7: Sicurezza D.Lgs 81/08 (24 ore),**
- **Modulo 8: Lingua Inglese per la professione (40 ore),**
- **Modulo 9: Contabilità di base per operazioni di cassa (12 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

30.3 - **OPERATORE POLIVALENTE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (BARISTA/ BARMAN)** - C.F.L.C. COOPERATIVA FORMAZIONE LAVORO E COOPERAZIONE IMPRESA SOCIALE - GENOVA 1

Il corso è finalizzato a formare operatori con una formazione di base utile per favorire l'inserimento lavorativo iniziale nei diversi servizi di ristorazione (bar, tavole calde, trattorie, ristoranti, ecc.); prendendo a riferimento la figura del "Barista/Barman", questa viene arricchita con alcune delle competenze della figura del "cameriere", creando così un profilo polivalente in grado di avviare percorsi lavorativi presso bar e altre strutture di ristorazione, specie di piccole dimensioni. La modalità del learning by doing è quella che riteniamo maggiormente si adatti rispetto alle esigenze sia di un giovane NEET (in quanto prevede la centralità del discente nel percorso di apprendimento e garantisce il confronto delle esperienze e delle idee, la realizzazione di attività in piccoli gruppi, la

contestualizzazione delle dimostrazioni e delle prove pratiche in sinergia con gli aspetti teorici) sia delle aziende di potenziale inserimento lavorativo, le quali richiedono sia una buona capacità operativa, sia un bagaglio di base di conoscenze teoriche, sia capacità di tipo relazionale e di adattamento alle diverse situazioni di lavoro.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sono previsti sbocchi lavorativi nel settore della ristorazione. La realizzazione del corso è finalizzata a fornire le competenze utili affinché sia possibile effettuare un "match" tra giovani in cerca di occupazione e i fabbisogni del settore.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e competenze. Attestato Formazione generale e specifica D.lgs. 81/08**

Modalità di attuazione: **FAD: 90 ore teoria; PRESENZA: 150 ore.**

Ente erogatore: **C.F.L.C. Cooperativa Formazione Lavoro e Cooperazione Impresa Sociale**

Sede di svolgimento: **Via di Sottoripa 1A/89 - 16123 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **240 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Nel rispetto delle indicazioni previste dalla Nuova Garanzia Giovani, il Corso per OPERATORE POLIVALENTE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE, si pone come obiettivi quelli di:

- **fornire le conoscenze e le competenze necessarie per facilitare l'inserimento lavorativo dei giovani di età compresa fra 18 e 29 anni**
- **favorire la crescita professionale e lo sviluppo delle potenzialità dei giovani, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento**

- **rispondere ai fabbisogni delle imprese, attraverso un percorso formativo di durata contenuta, rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale**
- **agevolare la riqualificazione per giovani NEET con titolo di studio debole o con caratteristiche personali di fragilità.**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – COMPETENZE RELAZIONALI (40 ore- 20 teoria, 20 pratica)**
- **Modulo 2 – INTRODUZIONE AL CAFFE' (25 ore-5 teoria, 20 pratica)**
- **Modulo 3 – BARISTA SKILLS FOUNDATION (40 ore-10 teoria, 30 pratica)**
- **Modulo 4 - VINI E LIQUORI (25 ore-5 teoria, 20 pratica)**
- **Modulo 5 - BARMAN & MIXOLOGY (35 ore-5 teoria, 30 pratica)**
- **Modulo 6 - OPERATORE DI SALA (50 ore-15 ore teoria, 35 pratica)**
- **Modulo 7 - SICUREZZA SUL LAVORO E SICUREZZA ALIMENTARE (20 ore teoria) - La sicurezza sul lavoro**
- **Modulo 8 - ORIENTAMENTO AL LAVORO E SOFT SKILLS (10 ore teoria).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

5.1 - **BARMAN -BARTENDER** - C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA - IMPERIA

Il progetto consiste in un corso breve che intende fornire un contributo all'occupazione giovanile nel settore della Blue Economy ed allo sviluppo dell'economia territoriale, data anche la collocazione geografica, dove si è attivato un processo di trasformazione delle imprese ricettive del territorio, improntato ad un "turismo di qualità". Il Barista Accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.) Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza (D.L. 626/94; D.L. 155/97 H.A.C.C.P.).

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base dell'analisi del contesto, si può rilevare che la figura professionale di norma ha presentato negli anni un buon esito occupazionale, visto anche la possibilità relativa alla figura professionale di avviare un'impresa di tipo autonomo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto.**

Modalità di attuazione: **Si prevede solamente modalità in presenza per tutte le 100 ore.**

Ente erogatore: **C.N.O.S.-FAP-LIGURIA TOSCANA**

Sede di svolgimento: **VIA VOLTA 65 - 18100 - SAN REMO (IM)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Nel dettaglio, l'intervento mira a sviluppare le abilità e conoscenze specifiche alla figura professionale in uscita del Barista /Barman determinata dal Repertorio Ligure e riferite alle competenze 1 Essere in grado di effettuare il servizio bar; 3 Essere in grado di preparare il servizio bar.

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Contenuti:

Durata complessiva di 100 ore di cui 56 ore di formazione teorica in aula e laboratorio e 44 ore di esercitazioni nel laboratorio

- **MODULO 1. GESTIONALE E DI MONITORAGGIO (ore 2);**
- **MODULO 2. MODULO DI BASE (26 ore):**
  Accoglienza e presentazione del corso (2 ore); Sicurezza: formazione generale (ore 4); formazione specifica (ore 4); HACCP/OSA (16 ORE) ;
- **MODULO 3. MERCEOLOGIA DEI LIQUORI E DEI DISTILLATI (Ore 10)**
  Origini; produzione; materie prime; tipologie; principali etichette/brand, descrizione, analisi tecnica/organolettica e differenze, Tecniche di degustazione di distillati e liquori ;

- **MODULO 4. TECNICA PROFESSIONALE (teorico/pratico Ore 62)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.1 - **PROFESSIONE BARISTA-CAMERIERE** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

Il progetto formativo di durata 400 ore più 120 di stage articolato in 11 moduli:

- **5 moduli per complessive 116 ore aree delle competenze trasversali di base mira a fornire conoscenze propedeutiche alle figure professionali ed all'inserimento lavorativo: sicurezza sul lavoro, HACCP, al rapporto/contratto di lavoro, imprenditorialità, organizzazione e gestione dell'impresa, inglese pratico e comunicazione;**
- **6 moduli per complessive 284 ore afferente all' area delle competenze specifiche sviluppati attraverso laboratori tematici esperienziali relativi a prodotti enogastronomici, figura del barista/barman e del cameriere, banqueting, cucina veloce da bar.**
- **Lo stage svolto in primarie realtà del settore, scelte sulla base della capacità dell'azienda di essere soggetto formatore ed in ragione delle peculiarità degli allievi con prospettive di inserimento occupazionale. La figura professionale in uscita è un BARISTA in grado di gestire il banco e le relativa preparazione di bevande calde/fredde, snack e preparazione cocktails anche con tecniche FLAIR inoltre a completamento della figura del Barista in uscita vi è anche la figura professionale CAMERIERE in grado di gestire la sala, il servizio, la gestione della comanda e accoglienza clientela.**

Sbocchi lavorativi previsti: **Nel settore turismo tutte le attività che prevedono somministrazione di alimenti e bevande**

Attestato previsto e previsione esame finale: **il percorso formativo prevede il rilascio di due qualifiche a fronte del superamento dell'esame: ADDETTO AL BAR (cod. ISTAT 52246) voce di professione Barista e CAMERIERE DI RISTORANTE (cod. Istat 522315) voce di professione Cameriere di ristorante**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza, salvo diverse disposizioni normative.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0.0 - Baristi e e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'intervento mira a formare un addetto in grado di:
CAMERIERE: conoscere consigliare e servire i vini - Consegnare le ordinazioni dei piatti -Adottare tecniche di servizio differenti in base alla tipologia della struttura - Accogliere i clienti -Trasmettere le ordinazioni alla cucina al bar alla cassa - Porzionare le pietanze -sistemazione della sala - pulizia e sbarazzo
BARISTA: -Preparare i tavoli e gli altri arredi del locale -sistemazione e gestione del bancone secondo la normativa di igiene alimentare -Predisposizione delle attrezzature e macchine del bar per avvio del servizio - preparazione e servizio bevande calde e fredde, i cocktail anche con tecniche FLAIR, - gestione e preparazione della caffetteria tecniche di LATTE ART -Preparazione panini, piatti freddi e caldi -Utilizzare utensili e apparecchiature del bar.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Organizzazione e gestione d'impresa 12 ore**
- **contrattualistica e imprenditoria 8 ore**
- **sicurezza nei luoghi di lavoro e salubrità degli alimenti 34 ore**
- **comunicazione e accompagnamento al lavoro 32 ore**
- **la lingua inglese parole e frasi chiave per la professione 30 ore**
- **laboratorio esperienziale di degustazione analisi organolettica di birra e vino 40 ore**
- **la figura del cameriere 80 ore**
- **la figura del barman 112 ore**
- **cucina veloce da bar 24 ore**
- **il ruolo del cameriere e barista nel servizio banqueting 20 ore**
- **simulazioni di lavoro 8 ore**

- **stage finale 120 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.4 - **CAMERIERE DI SALA CON SPECIALIZZAZIONE IN VINI E GASTRONOMIA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

Il corso consiste in un percorso integrato di 250 ore che persegue l'obiettivo di specializzare la figura professionale del CAMERIERE di SALA con approfondimenti specialistici in materia di Gastronomia e Vini.
I moduli sono 9: una parte di moduli dedicati a "competenze trasversali" in cui si forniranno al partecipante informazioni e conoscenze relative alla professione, con l'obiettivo di consolidare abilità acquisite "per caso" trasformandole in competenze professionali; 3 moduli di "Specializzazione" ovvero "competenze specialistiche" figura del cameriere di sala quali conoscenze dei vini in tutti i loro aspetti, consolidamento delle basi gastronomiche, abbinamenti eno-gastronomici, preparazioni di combinazioni attrattive. 1 modulo "Competenza del cameriere": con l'obiettivo di fornire un insieme di atteggiamenti e di finezze comportamentali che permettano di "presentarsi" come cameriere enogastronomico.

Sbocchi lavorativi previsti: **Tutte le attività/strutture che prevedono somministrazione di alimenti e bevande.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **No esame finale: rilascio SPECIALIZZAZIONE per le figura del cameriere**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello. Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dilisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e talvolta riscuote il dovuto. In occasione di ricevimenti o buffet prepara particolari allestimenti e partecipa al servizio. Si preoccupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Organizzazione e gestione d'impresa 8h;**
- **contrattualistica e imprenditoria 6h;**
- **sicurezza nei luoghi di lavoro salubrità degli alimenti ed intolleranze/allergie 32h;**
- **comunicazione e accompagnamento al lavoro 20h;**
- **la lingua inglese parole e frasi chiave per la professione 20h;**
- **laboratori esperienziali di degustazione analisi sensoriale ed organolettica di cibi 40h;**
- **i vini 35h;**
- **servizio ai tavoli mise en place ordinazioni 64h;**
- **la cucina ricette e preparazione di piatti semplici tipicità liguri 25h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.6 - **BARMAN E CAFFETTERIA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

Il corso si propone di sviluppare e/o aggiornare conoscenze e competenze relative al settore del bar e della caffetteria anche con l'utilizzo di tecniche Flair e latte art il corso è 100h. La figura professionale saprà interagire con i clienti sapendo preparare bevande di qualità attrattive agli occhi ed al palato. Completano il profilo la capacità di operare con il sorriso trasferendo serenità ed accoglienza al cliente.

Sbocchi lavorativi previsti: **settore turismo tutte le attività che prevedono somministrazione di alimenti e bevande**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI FREQUENZA con rilascio certificazione di competenze**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del percorso formativo, il beneficiario sarà in grado di preparare e servire i cocktail internazionali più conosciuti utilizzando anche tecniche FLAIR, le bevande calde e fredde, caffè, cappuccino LATTE ART con inserimenti di note decorative e latte art; saprà organizzare il lavoro e applicare le tecniche dello

speed working; avrà nozioni di merceologia alimentare e saprà applicare i metodi di autocontrollo e i principi del sistema HACCP; saprà approvvigionare il magazzino e conservare correttamente le scorte. Saprà interagire con il cliente; utilizzerà correttamente gli strumenti di lavoro.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **La professione del barman: strumenti e organizzazione del lavoro 6h;**
- **igiene e sicurezza alimentare: il metodo HACCP 16h;**
- **merceologia alimentare 8h;**
- **tecniche di preparazione cocktails e bevande 52h;**
- **caffè latte art 14h;**
- **pari opportunità e contrasto alla discriminazione di genere 2h;**
- **simulazione finale 2h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.6 - **BARMAN E CAFFETTERIA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - LA SPEZIA

Il corso si propone di sviluppare e/o aggiornare conoscenze e competenze relative al settore del bar e della caffetteria anche con l'utilizzo di tecniche Flair e latte art il corso è 100h. La figura professionale saprà interagire con i clienti sapendo preparare bevande di qualità attrattive agli occhi ed al palato. Completano il profilo la capacità di operare con il sorriso trasferendo serenità ed accoglienza al cliente.

Sbocchi lavorativi previsti: **settore turismo tutte le attività che prevedono somministrazione di alimenti e bevande**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI FREQUENZA con rilascio certificazione di competenze**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA UGO FOSCOLO 25 - 19100 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del percorso formativo, il beneficiario sarà in grado di preparare e servire i cocktail internazionali più conosciuti utilizzando anche tecniche FLAIR, le bevande calde e fredde, caffè, cappuccino LATTE ART con inserimenti di note decorative e latte art; saprà organizzare il lavoro e applicare le tecniche dello speed working; avrà nozioni di merceologia alimentare e saprà applicare i metodi di autocontrollo e i principi del sistema HACCP; saprà approvvigionare il magazzino e conservare correttamente le scorte. Saprà interagire con il cliente; utilizzerà correttamente gli strumenti di lavoro.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **La professione del barman: strumenti e organizzazione del lavoro 6h;**
- **igiene e sicurezza alimentare: il metodo HACCP 16h;**
- **merceologia alimentare 8h;**
- **tecniche di preparazione cocktails e bevande 52h;**
- **caffè latte art 14h;**
- **pari oppurtunità e contrasto alla discriminazione di genere 2h;**
- **simulazione finale 2h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

10.7 - **PROFESSIONE CUOCO** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

E' un percorso di aggiornamento della durata di 200 ore articolato su 5 moduli. Il cuoco è in grado di elaborare il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.

Sbocchi lavorativi previsti: **realtà/strutture che si occupano della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO FREQUENZA/AGGIORNAMENTO certificazione competenze**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di: selezionare i prodotti in base ai piatti-controllare la qualità dei prodotti; dosare le quantità necessarie; procedere alla fase di pulitura degli alimenti; predisporre cibi per la cottura (lavare, tagliare, sbucciare); rispettare le procedure in materia di igiene degli alimenti; preparare basi per dolci; predisporre ingredienti per ripieni; confezionare salse; preparare piatti semplici; decorare i piatti in uscita. altre competenze: organizzazione della cucina-processi produttivi propri della ristorazione-utilizzo dei principali elettrodomestici in uso-tecniche per la lavorazione delle materie prime-Preparazione principali ricette.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **il contesto della professione 4h; tecniche di cottura 15h;**
- **preparazione cottura 130h;**
- **simulazione pratiche 25h;**
- **igiene e sicurezza 26h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.1 - **CAFFETTERIA E TECNICA DI LATTE ART** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

L'azione formativa, costituita da 50 ore di corso, è la proposta di Valbormida Formazione e Laboratorio del gusto e dell'ospitalità per la tipologia relativa ai corsi brevi e ha l'obiettivo di fornire competenze tecnico professionali inerenti l'ambito della caffetteria e della latte art. Si rivolge a giovani che per propria passione o motivazione siano interessati alle tematiche in oggetto. Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito le competenze professionali necessarie per sistemare il bancone secondo la normativa di igiene alimentare, predisporre le attrezzature e le macchine del bar per l'avvio del servizio, preparare i principali prodotti di caffetteria, utilizzare utensili e apparecchiature da bar e applicare correttamente le tecniche decorative della latte art.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura professionale in riferimento al repertorio regionale è la seguente: 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto**

Modalità di attuazione: **E' possibile svolgere in FAD le ore di teoria.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **PIAZZA CARAVADOSSI 28 - 17100 - CARCARE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **50 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo principale del corso "Caffetteria e tecniche di latte art" è quello di ottimizzare le competenze degli allievi in merito alla gestione del bar: conoscere le nuove tendenze nel settore caffetteria, come ad esempio la crescente attenzione riposta dal consumatore nel bio e nel km zero, permette alle attività commerciali di stare al passo coi tempi e in alcuni casi di anticipare il futuro prossimo. La figura del barista si è evoluta ed è cambiata: oggigiorno deve essere un profondo conoscitore del caffè e per fare tendenza deve affidarsi alle tecniche di decorazione, così da accrescere il prestigio del bar in cui lavora. Il corso intende fornire ai partecipanti le competenze necessarie per mettere in pratica questa tecnica molto ambita dai professionisti nel settore della caffetteria.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Mod 1 Accoglienza - 1 ore**
- **Mod 2 Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici - 8 ore**
- **Mod 3 Caffetteria - 8 ore di teoria e 12 ore di pratica**
- **Mod 4 Latte art - 4 ore di teoria e 8 ore di pratica**
- **Mod 5 Organizzazione servizio bar - 4 ore di teoria e 8 ore di pratica**
- **Mod 6 Prova finale - 1 ora**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.2 - **BARMAN E BARTENDER** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

La figura professionale appartiene alla categoria Barista/barman. Classificazione ISTAT 2011 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate
Il Corso fornisce competenze e abilità operative nella scelta, mescita e somministrazione di bevande con l'adeguato utilizzo degli strumenti di lavoro e delle tecniche più moderne ed efficaci che incontrano il gusto dei clienti. Particolare attenzione è proposta per il ruolo di bartender specialista in Flair o freestyle, un coinvolgente stile di lavoro che, oltre a velocizzare il servizio e a gestire i prodotti, riesce a spettacolarizzare l'attività favorendo l'intrattenimento. I barman quando lavorano fanno spettacolo e quindi affascinano. Devono saper gestire la clientela, capirne i gusti e farla sentire a proprio agio. Ma non basta: è importante investire nella ricerca della qualità e dell'innovazione, sia documentandosi sia utilizzando prodotti di nicchia e artigianali.
La presenza di stabilimenti balneari attivi gran parte dell'anno ha prodotto la figura del beachworkers che ha nel barista/barman un importante punto di riferimento. Infatti miscela bevande direttamente in spiaggia ed è sempre al centro dell'attenzione grazie ad una professione che gli permette di coniugare lavoro e intrattenimento, passione e impegno.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'articolazione, lo sviluppo e la modernizzazione della professione ampliano le opportunità di impiego presso: bar, lounge bar, discoteche, pub, locali pubblici e notturni, ristoranti, hotel, bagni marini, catering. Si prevede una quota minima di partecipanti inseriti al lavoro pari al 60 %**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto per allievi in regola con le presenze e superamento prova finale**

Modalità di attuazione: **Attività pratica, simulazioni, prova finale: 29 ore in presenza; Teoria: 31 ore in aula o a distanza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **VIA GAGGINO 16 - 17100 - VARAZZE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **60 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

Il Corso è finalizzato a creare una figura professionale in grado di incontrare i gusti e le emozioni dei clienti, attraverso un servizio di qualità. Le aziende richiedono una formazione capace di migliorare i ruoli professionali esistenti e orientata all'innovazione. Per questo sono definiti i seguenti obiettivi professionali:

- **Formare addetti aggiornati rispetto alle tendenze del mercato, in grado di sviluppare tutte le attività del bar e individuare bisogni, preferenze, aspettative del cliente**
- **Favorire il rinnovamento e l'implementazione di figure tradizionali nell'ambito dell'accoglienza turistica e del commercio**
- **Valorizzare il capitale umano per sviluppare la competitività dell'impresa**
- **Potenziare le abilità individuali e definire modalità operative utili a governare la propria attività**
- **Perseguire l'inserimento e la stabilizzazione nel m.d.l. di giovani che non riescono a trovare una occupazione o sono impiegati occasionalmente in mansioni generiche e di basso livello.**

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ACCOGLIENZA: ore 1**
  Presentazione del gruppo e della struttura
  Condivisione del percorso
  Pari opportunità e sostenibilità ambientale
- **Modulo 2 – SICUREZZA IN AMBIENTE DI LAVORO: ore 8**
  Legge 81/2008 (con attestato)
- **Modulo 3 – ALLESTIMENTO BANCO BAR E DOTAZIONI: ore 8**
  Composizione del banco bar e attrezzature
  Dotazioni: bicchieri, shaker, boston shaker, strainer, dosatori
  Preparazione del banco per il servizio

- **Modulo 4 – CONOSCENZA, UTILIZZO, SERVIZIO DELLE BEVANDE: ore 8**
  Bevande del bar
  Cocktails
  Ad ogni bevanda il suo bicchiere
- **Modulo 5 – MISCELAZIONE: ore 30**
  Classici e nuovi cocktails e log drink
  Miscelazione
  Flair bartending: tecniche acrobatiche nella preparazione di cocktail
- **Modulo 6 – RELAZIONE CON IL CLIENTE: ore 4**
  Tecniche di comunicazione
  Problem solving
  Promozione dei prodotti
- **Modulo 7 – PROVA FINALE: ore 1**
  Mescita e servizio di un cocktail con descrizione delle procedure di lavoro

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.3 - **CUCINA E PASTICCERIA PER CELIACI** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

L'azione formativa, costituita da 110 ore di corso, è la proposta di Valbormida Formazione e Laboratorio del Gusto e dell'Ospitalità per la tipologia relativa ai corsi di aggiornamento e ha l'obiettivo di fornire competenze tecnico professionali inerenti l'ambito della cucina e della pasticceria rivolte a clienti intolleranti al glutine o celiaci. Si rivolge a giovani che per propria passione o motivazione siano interessati alle tematiche in oggetto. Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito le competenze professionali necessarie per mantenere ordine ed igiene nella cucina secondo le norme vigenti in materia di HACCP e secondo le disposizioni igienico sanitarie specifiche per le attività di ristorazione per celiaci, pulire le principali attrezzature dopo l'uso, elaborare un menù e preparare i relativi piatti che rispettino la stagionalità delle materie prime e che rispondano alle esigenze della clientela affetta da intolleranza/allergia al glutine o celiachia, effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante ponendo particolare attenzione ai prodotti naturalmente privi di glutine.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura professionale in riferimento al repertorio regionale è la seguente: 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto**

Modalità di attuazione: **E'possibile svolgere in FAD le ore di teoria.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **PIAZZA CARAVADOSSI 28 - 17100 - CARCARE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **110 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo principale del corso "Cucina e pasticceria per celiaci" è quello di aggiornare le competenze degli allievi in merito alla cucina, in riferimento alle esigenze di una clientela che richiede particolari attenzioni: conoscere disposizioni igienico-sanitarie previste per le attività di ristorazione per i celiaci ed essere in grado di preparare pietanze con l'utilizzo di materie prime naturalmente gluten-free permette alle attività commerciali di stare al passo coi tempi e rispondere ad un crescente bisogno della clientela che solitamente non trova adeguate alternative. Lo scopo del percorso formativo è, dunque, quello di poter offrire una maggiore scelta alla clientela, integrando anche la crescente fetta di mercato affetta da intolleranze alimentari.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

Il percorso formativo è come di seguito composto:

- **Mod 1 Accoglienza - 1 ora**
- **Mod 2 Gestione e coordinamento delle attività di cucina - 10 ore**
- **Mod 3 Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici - 8 ore**

- **Mod 4 Linee guida per la ristorazione per celiaci - 15 ore**
- **Mod 5 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti gluten free - 16 ore di teoria e 56 di pratica**
- **Mod 6 Prova finale - 4 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.4 - **SERVIZIO IN SALA CON COMPETENZE IN OLIO E FORMAGGI** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

La figura professionale formata appartiene alla categoria Cameriere di ristorante - Classificazione ISTAT 2011 5.2.2.3.2.
Il Corso intende creare un professionista che, oltre a servire al tavolo, conosca eccellenze italiane come formaggi e olio sapendo illustrare le caratteristiche e proporre adeguatamente i prodotti. Insieme alle competenze operative, si conferisce un valore aggiunto al lavoro per i giovani che vogliono trovare spazio nella ristorazione. Il ruolo è in costante evoluzione per la necessità di fornire un servizio di eccellenza e di veicolare le scelte dei clienti fidelizzandoli a un determinato locale. Le competenze sono spendibili in diversi contesti per l'incremento delle opportunità di impiego: ristoranti tipici, bagni marini, enoteche, pub, catering. Oggi prevale un approccio specialistico alla professione che si concentra su alcuni elementi di spicco: tecnica, comunicazione, capacità di assecondare nuove modalità di alimentazione insieme alla sostenibilità alimentare.
Ad un cameriere sono richiesti anche: aspetto curato, rapidità, passione, modestia, voglia di apprendere, gentilezza, capacità di lavorare in team, carattere flessibile e cordiale, caratteristiche in grado di dare obiettivi a giovani che potrebbero aver perso la fiducia nel loro futuro.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'aggiornamento della professione di cameriere e le competenze integrative ampliano le opportunità di impiego presso: bar, lounge bar, pub, ristoranti tipici, agriturismo, bagni marini, catering. Si prevede una quota minima di partecipanti inseriti al lavoro pari al 60 %**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto per allievi in regola con le presenze e superamento prova finale**

Modalità di attuazione: **Attività pratica, simulazioni, prova finale: 57 ore in presenza; Teoria: 63 ore in aula o a distanza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **VIA GAGGINO 16 - 17100 - VARAZZE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **120 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'iniziativa è finalizzata a fare incontrare i giovani in cerca di occupazione con i fabbisogni del settore turistico, aggiornando la professione di Cameriere che viene insegnata integrando le abilità relative al servizio con alcune competenze sulla proposta di formaggi e olio. Il ruolo può così innovare alcuni aspetti della ristorazione assecondando parametri di qualità, genuinità dei cibi, degustazione di prodotti locali. Per questo si intende perseguire i seguenti obiettivi:

- **Formare addetti attualizzati rispetto alle tendenze del mercato, in grado di sviluppare servizi e individuare bisogni, preferenze, aspettative del cliente**
- **Favorire il rinnovamento e l'implementazione di figure tradizionali nell'ambito della ristorazione**
- **Assegnare nuove e specifiche competenze al ruolo di cameriere**
- **Valorizzare il capitale umano per sviluppare la competitività dell'impresa**
- **Potenziare le abilità individuali e definire modalità operative utili a governare la propria attività**

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ACCOGLIENZA: ore 1**
  Presentazione del gruppo e della struttura
  Condivisione del percorso formativo
  Pari opportunità
  Sostenibilità ambientale
- **Modulo 2 – SICUREZZA ALIENTARE E DEL LAVORO: ore 16**
  Legge 81/2008 Sicurezza sul lavoro (con attestato)
  HACCP (con attestato)

- **Modulo 3 – ALLESTIMENTO SALA DA PRANZO E TAVOLI: ore 16**
  Dotazioni e attrezzature
  Pulizia e sanificazione
  Preparazione della sala
  Mise en place
- **Modulo 4 – SERVIZIO: ore 40**
  Tecniche: inglese, gueridon, italiana, francese, buffet, etc.
  Scelta e servizio vini
- **Modulo 5 – CONOSCENZA, SERVIZIO E PRESENTAZIONE DI FORMAGGI E OLIO: ore 36**
  Caratteristiche dei principali formaggi nazionali e locali
  Servizio
  Conoscenza olio
  Degustazioni
- **Modulo 6 – ACCOGLIENZA DEL CLIENTE E COMUNICAZIONE EFFICACE: ore 8**
  Tecniche di comunicazione
  Problem solving
- **Modulo 7 – PROVA FINALE: ore 3**
  Servizio delle portate di un pasto con presentazione e degustazione di olio e formaggi

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.5 - **SERVIZIO SALA E BAR** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

L’azione formativa, costituita da 210 ore di corso, è la proposta di Valbormida Formazione e Laboratorio del Gusto e dell'Ospitalità per la tipologia relativa ai corsi di specializzazione e ha l’obiettivo di fornire competenze tecnico professionali inerenti l’ambito dell’allestimento sala, servizi ai tavoli e gestione della caffetteria e del bar. Si rivolge pertanto a giovani che per propria passione o motivazione siano interessati alle tematiche in oggetto. Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito le competenze professionali necessarie per: allestire i tavoli per il servizio, effettuare il servizio di sala, accogliere il cliente, sistemare il bancone bar secondo la normativa di igiene alimentare, predisporre le attrezzature e le macchine del bar, preparare i principali prodotti di caffetteria, utilizzare utensili e apparecchiature da bar.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura professionale in riferimento al repertorio regionale è la seguente: 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione**

Modalità di attuazione: **E' possibile svolgere in FAD le ore di teoria.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **PIAZZA CARAVADOSSI 28 - 17100 - CARCARE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **210 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo principale del corso "Servizio sala e bar" è quello di ottimizzare le competenze degli allievi in merito alla gestione del bar e del servizio di sala: conoscere le nuove tendenze nel settore, come ad esempio la crescente attenzione riposta dal consumatore nel bio e nel km zero, permette alle attività commerciali di stare al passo coi tempi e in alcuni casi di anticipare il futuro prossimo. La figura del cameriere e del barista si è evoluta ed è cambiata: oggigiorno deve essere un profondo conoscitore del caffè e delle tradizioni legate alle pietanze proposte dalla cucina, così da accrescere il prestigio del bar/ristorante in cui lavora.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Mod 1 Accoglienza - 1 ora**
- **Mod 2 Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici - 8 ore**

- **Mod 3 Tecniche di comunicazione con il cliente - 37 ore**
- **Mod 4 Allestimento sala e servizi ai tavoli - 30 ore di teoria e 50 ore di pratica**
- **Mod 5 Servizio bar - 30 ore di teoria e 50 ore di pratica**
- **Mod 6 Prova finale - 4 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.6 - **CONOSCENZA E SERVIZIO DI VINI, LIQUORI, PASSITI E BOLLICINE** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

La figura professionale oggetto della formazione appartiene alla categoria Cameriere di ristorante - Classificazione ISTAT 2011 5.2.2.3.2.
Il Corso intende formare un professionista che, oltre ad allestire la sa da pranzo e servire al tavolo, conosca le bevande sapendo illustrare le caratteristiche e consigliare i clienti. Attraverso abilità degustative, si assegna un valore aggiunto al lavoro del cameriere plasmando il ruolo in modo da renderlo capace di mescere vini, passiti e spumanti, valutando gli abbinamenti con i cibi. Insieme a tali competenze si prevede di formare i partecipanti sugli elementi distintivi di liquori e bevande alcoliche e sul loro utilizzo.
Il turismo sta subendo una profonda trasformazione per adeguarsi ai nuovi gusti dei consumatori. Si assiste a una richiesta sempre più decisa di esperienze e di coinvolgimento sulla base della propria identità e delle proprie passioni. Sono particolarmente richiesti e apprezzati i vini italiani che raccontano una storia fatta di tradizione e bontà. Le competenze trasmesse diventano quindi spendibili negli ambienti dove sono importanti il consiglio sulle bevande, la qualità del servizio, la presenza discreta ma efficace del cameriere che sa invogliare e sorprendere il cliente con i prodotti del suo locale.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'aggiornamento della professione di cameriere e le competenze integrative ampliano le opportunità di impiego presso: bar, lounge bar, pub, wine bar, ristoranti tipici, agriturismo, bagni marini, catering. Si prevede una quota minima di partecipanti inseriti al lavoro pari al 60 %**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione per allievi in regola con le presenze e superamento esame finale**

Modalità di attuazione: **Attività pratica, simulazioni, prova finale: 113 ore in presenza; Teoria: 97 ore in aula o a distanza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **VIA GAGGINO 16 - 17100 - VARAZZE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **210 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'iniziativa, finalizzata a fare incontrare giovani in cerca di occupazione e le istanze del settore turistico, è un Corso di Specializzazione per il servizio in sala arricchito da conoscenze sulle bevande abbinate ai cibi. La formazione può dare opportunità, stimoli e motivazioni per assumere un ruolo lavorativo e ripensare al proprio futuro. Il cameriere può così innovare alcuni aspetti della ristorazione assecondando parametri di qualità, genuinità delle bevande, degustazione di prodotti locali. Per questo sono perseguiti i seguenti obiettivi:

- **Formare addetti attualizzati rispetto alle tendenze del mercato, in grado di sviluppare servizi e individuare bisogni, preferenze, aspettative del cliente**
- **Sviluppare il ruolo di cameriere per la creazione di offerte enogastronomiche**
- **Favorire il rinnovamento e l'implementazione di figure tradizionali nell'ambito della ristorazione**
- **Potenziare le abilità individuali e definire modalità operative utili a governare la propria attività**

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ACCOGLIENZA: ore 1**
  Presentazione
  Condivisione percorso formativo
  Pari opportunità e sostenibilità ambientale
- **Modulo 2 – SICUREZZA ALIENTARE E DEL LAVORO: ore 16**
  Legge 81/2008 (con attestato)
  HACCP (con attestato)

- **Modulo 3 – ALLESTIMENTO SALA E TAVOLI: ore 20**
  Dotazioni e attrezzature
  Pulizia e sanificazione
  Preparazione della sala
  Mise en place
- **Modulo 4 – SERVIZIO: ore 65**
  Tecniche di servizio e sbarazzo
  Catering
- **Modulo 5 – CONOSCENZA, SERVIZIO, PRESENTAZIONE DI VINI, LIQUORI, PASSITI E BOLLICINE: ore 94**
  Tecniche di vinificazione e distillazione
  Caratteristiche organolettiche
  Vini nazionali e regionali
  Passiti, Liquori, Spumanti
  Servizio bevande, abbinamenti con cibi
  Degustazioni e schede di valutazione
- **Modulo 6 – ACCOGLIENZA CLIENTI E COMUNICAZIONE EFFICACE: ore 10**
  Tecniche di comunicazione e problem solving
- **Modulo 7 – VERIFICA FINALE: ore 4**
  Servizio di un menù – scelta e descrizione di vini e altre bevande.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.7 - **CUCINA CON PRODOTTI A KM 0** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

L’azione formativa, costituita da 260 ore di corso, è la proposta di Valbormida Formazione e Laboratorio del Gusto e dell'Ospitalità per la tipologia relativa ai corsi di riqualificazione professionale e ha l’obiettivo di fornire competenze tecnico professionali inerenti l’ambito della cucina e della valorizzazione del patrimonio enogastronomico del territorio. Si rivolge a giovani che per propria passione o motivazione siano interessati alle tematiche in oggetto.

Al termine del percorso formativo gli allievi avranno acquisito le competenze professionali necessarie per mantenere ordine ed igiene nella cucina secondo le norme vigenti in materia di HACCP, pulire le principali attrezzature dopo l’uso, elaborare un menù e preparare i relativi piatti nel rispetto della stagionalità delle materie prime e della tradizione del territorio, effettuare il rifornimento delle forniture per un ristorante ponendo particolare attenzione ai prodotti BIO e KM 0.

Sbocchi lavorativi previsti: **La figura professionale in riferimento al repertorio regionale è la seguente: 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di riqualifica professionale**

Modalità di attuazione: **E' possibile svolgere in FAD le ore di teoria.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **PIAZZA CARAVADOSSI 28 - 17100 - CARCARE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **260 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo principale del corso "Cucina con prodotti a KM 0" è quello di ottimizzare le competenze degli allievi in merito alla gestione della cucina: si propone di fornire ai destinatari un insieme di competenze che possano contribuire ad aumentare il processo di inserimento nel settore ristorativo; in particolare verranno trattate tematiche relative all'utilizzo delle attrezzature, alle tecniche base di cucina, ai principali metodi di cottura, le tradizioni enogastronomiche del territorio e all'utilizzo di materie prime stagionali e a KM 0. Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati per la realizzazione di piatti cucinati, ponendo particolare attenzione alla crescente richiesta del consumatore rivolta al bio e al KM 0, nel rispetto della tradizione del territorio.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Mod 1 Accoglienza - 1 ora**
- **Mod 2 Gestione e coordinamento delle attività di cucina - 10 ore teoria e 5 ore di pratica**
- **Mod 3 Normativa sulla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori in tutti i settori di attività privati o pubblici - 8 ore**
- **Mod 4 Storia e cultura enogastronomica del territorio - 30 ore**
- **Mod 5 Preparazione degli alimenti - 20 ore di teoria e 180 ore di pratica**
- **Mod 6 Prova finale - 6 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

23.8 - **STREET FOOD LIGURE** - ATS "GIOVANI E COMPETENZE DEL GUSTO"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (CAPOFILA)_ LABORATORIO DEL GUSTO E DELL'OSPITALITÀ - SAVONA

La figura professionale appartiene alla categoria Aiuto cuoco - Classificazione ISTAT 2011 5.2.2.1.0 Il Corso mira a creare un professionista che produce "cibo di strada", pietanze dolci e salate pronte per un consumo veloce e immediato, in piedi o seduti, mentre si passeggia.
Si fa riferimento ai prodotti liguri che ben si prestano a queste preparazioni e rappresentano una coinvolgente esperienza di sapori e tradizioni adatte a promuovere il turismo locale.
Occorre far crescere nuove professionalità in modo che i giovani possano partecipare alla società in cui vivono attraverso un lavoro che esprima anche identità, cultura, territorio, comunità. Questa Azione intende produrre occupazione fuori degli schemi convenzionali della ristorazione, puntando su forme di cucina e somministrazione che interessano nuove tipologie di locali e si prestano a iniziative di auto imprenditorialità. La tradizione culinaria italiana non riguarda solo i piatti più complessi che si possono gustare seduti ad un tavolo, ma anche numerose tipologie di cibi da strada, che rappresentano un tassello importante nell'ambito di un viaggio alla scoperta del territorio. La Liguria può lasciare una traccia forte nella memoria del turista anche per i profumi e i sapori di torte, focacce, fritture, ripieni.

Sbocchi lavorativi previsti: **Viene attuata una innovazione delle attività di somministrazione cibi che consente sbocchi laborativi presso chioshi, ristopescherie, mense, ristoranti tipici, bar, agriturismo, gastronomie, catering. Si prevede una quota minima di partecipanti inseriti al lavoro pari al 60 %**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica per allievi in regola con le presenze e superamento esame finale**

Modalità di attuazione: **Pratica, esame: 223 ore in presenza; Teoria: 77 ore in aula o a distanza; Stage: 120 ore fuori Corso**

Ente erogatore: **ATS "Giovani e competenze del gusto"_ CONSORZIO VALBORMIDA FORMAZIONE (capofila)_ Laboratorio del Gusto e dell'ospitalità**

Sede di svolgimento: **VIA GAGGINO 16 - 17100 - VARAZZE (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **300 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'iniziativa, finalizzata a fare incontrare giovani in cerca di occupazione e le esigenze del settore turistico, è un Corso di riqualificazione per un addetto alle lavorazioni di cucina da impegnare nelle produzioni di Street Food. La professione, moderna, accattivante e fuori dai consueti schemi della ristorazione è fonte di stimoli e motivazioni per ripensare al proprio futuro lavorativo. Il progetto declina gli elementi fondamentali del mutamento competitivo: qualità, sostenibilità ambientale, benessere, innovazione. Sviluppa competenze finalizzate a incontrare i gusti e le emozioni dei clienti attraverso proposte culinarie radicate sul territorio e in grado di far vivere esperienze di memorie e sapori. Gli obiettivi sono:

- **Favorire il rinnovamento di figure tradizionali nell'ambito della ristorazione**
- **Recuperare tecniche e prodotti legati al territorio**
- **Avviare processi di apprendimento, capaci di generare nuovi obiettivi imprenditoriali, compresa la creazione di impresa**

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – ACCOGLIENZA: ore 1**
  Presentazione e condivisione percorso
  Pari opportunità e sostenibilità ambientale

- **Modulo 2 – SICUREZZA ALIENTARE E DEL LAVORO: ore 16**
  Legge 81/2008 (con attestato)
  HACCP (con attestato)
- **Modulo 3 – POSTAZIONE DI LAVORO: ore 16**
  Attrezzature e dotazioni
  Deposito e conservazione dei cibi
  Pulizia e sanificazione
- **Modulo 4 – SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE: ore 12**
  Caratteristiche organolettiche dei cibi
  Intolleranze, allergie
  Storia e territorialità dell'alimentazione
  Cibi e prodotti di Liguria
- **Modulo 5 – TECNICHE DI CUCINA: ore 120**
  Lavorazioni, cotture, basi, preparazioni di ricette
- **Modulo 6 – PREPARAZIONI DI STREET FOOD LIGURE: ore 130**
  Ricerca storica
  Focacce, farinate, panissa, torte salate, ripieni, fritture
  Servizio
  Bevande abbinate
- **Modulo 7 – STAGE (Fuori del monte ore del Corso): ore 120**
  Affiancamento operativo a ruoli esperti
- **Modulo 8 – ESAME FINALE: ore 5**
  Preparazione cibi per street food ligure

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

22.8 - **CUOCO** - ECIPA - GENOVA 1

Il progetto consiste in un'offerta formativa che si propone di formare soggetti con qualifica professionale Cuoco. Il corso della durata di 400H verrà svolto in modalità ibrida con una partecipazione di 3 pomeriggi a settimana.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso prevede l'inserimento presso ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e alberghi del territorio genovese**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di qualifica**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto in modalità ibrida (300h/100h)**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

l'obiettivo del progetto è quello di facilitare l'inserimento lavorativo del giovane proponendo un percorso formativo di aggiornamento professionale rispondente all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale. In base ai fabbisogni rilevati, in particolare relativamente alla necessità di figure con competenze più aderenti al mondo del lavoro, il progetto si pone come obiettivi

- **sviluppare competenze professionali specifiche**

- **adeguare e consolidare soft skills in base alle esigenze delle imprese**

Il Cuoco opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Titolo: Caratteristiche di settore e professionali del cuoco – 20h**
- **Modulo 2 – Titolo: Sicurezza e prevenzione sul luogo di lavoro – 8h**
- **Modulo 3 – Titolo: Normativa di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) – 12h**
- **Modulo 4 – Titolo: Educazione al lavoro e all'autoimprenditorialità – 20h**
- **Modulo 5 – Definizione e gestione dell'offerta e pianificazione dei flussi di lavoro - 50h -**
- **Modulo 6 – Gestione dei processi di approvvigionamento – 40h –**
- **Modulo 7 – Elaborazione del menù – 240h –**
- **Modulo 8 – Verifica di fine corso – 10h**
- **Modulo 9 - Stage – durata 120h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

20.7 - **TECNICHE DI SERVIZIO IN SALA** - FO.C.U.S. SOC. COOP. A.R.L. - GENOVA 1

L'azione formativa proposta intende accrescere le competenze relativamente al servizio ai tavoli nell'ambito di ristoranti, bar, società di catering. Il Cameriere di sala opera in strutture ristorative di ogni livello. Organizza la predisposizione della sala da pranzo e dei tavoli, accoglie i clienti e li accompagna ai tavoli, presenta il menù e la carta dei vini consigliandone gli abbinamenti. Prende le ordinazioni e gestisce il servizio al tavolo, accertandosi che i clienti siano soddisfatti. Qualora sia necessario realizza davanti al cliente le ricette della cucina di sala (trincia le "pièces" di carne, dislisca il pesce). Presenta il conto ai clienti e riscuote il dovuto. In occasione di ricevimenti o buffet prepara particolari allestimenti e partecipa al servizio. Si preoccupa di pulire e riordinare i tavoli e le sedie dopo l'uso e di ripristinare la sala.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il lavoro del cameriere si svolge presso alberghi, bar, ristoranti, etc. I contratti normalmente applicati figura rientrano nella categoria del lavoro subordinato. Le ore di lavoro possono variare a seconda del tipo di organizzazione della clientela e della stagionalità.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza in base alle competenze acquisite verificate con un test di apprendimento**

Modalità di attuazione: **120 ore totali 76 di formazione teorica svolte in presenza o in FAD e 44 ore di pratica**

Ente erogatore: **Fo.C.U.S. Soc. Coop. A.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Cantore 16/18 RR - 16149 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **120 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'attività formativa qui proposta ha il compito di accrescere ed aggiornare le conoscenze e le competenze dei giovani che intendono operare nel settore della ristorazione con particolare riferimento all'attività di servizio presso ristoranti, bar e aziende di catering che sono ubicate nella provincia di Genova.
L'obiettivo del corso è fornire strumenti e modalità di lavoro professionalmente rilevanti, che aumentino le possibilità di inserimento lavorativo di giovani nel settore ristorazione. Chi si occupa del servizio al cliente come cameriere necessita, oltre ad una buona capacità relazionale con l'ospite, anche di una conoscenza degli elementi base legati al servizio che oggi più di un tempo assumono sfumature differenti. Pertanto, ulteriore obiettivo del corso è quello di quello di trasferire conoscenze e competenze trasversali legate al rapporto con il pubblico e quindi l'accoglienza al cliente.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Orientamento al ruolo professionale - 4 ore**
- **Modulo 2 – Accoglienza al cliente, gestione dei reclami e comunicazione – 12 ore**

- **Modulo 3 – HACCP -16 ore**
- **Modulo 4 - TECNICA PROFESSIONALE – Teoria/pratica – ore 24**
  - Il ruolo del cameriere: organizzazione, ambiente, tecnologie, attrezzature - 8 ore
  - Procedure e metodi di riassetto dei locali - 4 ore
  - Conoscere gli ingredienti base che compongono i piatti in menù 4 ore
  - Approvvigionamento e stoccaggio materie prime 4 ore
  - Conoscere i servizi di ristorazione 4 ore
- **MODULO 5 – LABORATORIO DI SALA – ore 64**
  - Allestimento di un buffet (ristorante e società di catering) - 16 ore
  - Servizi di sala, mise en place, stili di servizio - 16 ore
  - Le lavorazioni di sala (trancio di pesce e carne, ...) - 16 ore
  - Il servizio dei vini, Tecniche di miscelazione, Acqua, bevande nervine, distillati e liquori, tecniche di preparazione dei prodotti di caffetteria e bevande - 16 ore

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

12.1 - **CORSO DI FORMAZIONE PER BARISTA/BARMAN** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - GENOVA 1

Si tratta di un corso di riqualificazione professionale di 400 ore finalizzato alla formazione di base del profilo professionale di barista/barman. I corsisti avranno modo di sviluppare conoscenze e competenze relative alle tecniche professionale tipiche del barista barman, sia in relazione alle attività di caffetteria, sia con riguardo alle attività di cocktail. La figura professionale in uscita ha infatti le caratteristiche del professionista che è in grado di gestire in piena autonomia le attività di somministrazione con attenzione alle esigenze del cliente e nel rispetto delle normative di sicurezza e di igiene. Figura professionale in uscita: Codice ISTAT 5.2.2.4.0 - Baristi e e professioni assimilate - Requisito di accesso: Giovani NEET di età compresa tra i 18 e i 29 anni - Titolo di studio: Licenza Scuola Media Inferiore.

Sbocchi lavorativi previsti: **Tutti i contesti aziendali ove sia presente l'attività di somministrazione: bar, ristoranti, hotel, circuito crocieristico, strutture private di natura ricreativa (circoli, società sportive, etc.)**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica di Barista/Barman**

Modalità di attuazione: **TOTALMENTE IN PRESENZA**

Ente erogatore: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **VIA BORZOLI 61 A - 16153 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

La formazione prevista è finalizzata alla creazione di un profilo professionale completo caratterizzato da competenze professionali specifiche del barman e spendibili con autonomia e sicurezza in tutti i comparti produttivi organizzati ove la figura stessa trova una collocazione lavorativa. In tal senso le competenze e le conoscenze in uscita possono come segue essere sinteticamente indicate: conoscenze e competenze in ordine alle tecniche professionali di caffetteria: materie prime e prodotti offerti; conoscenze e competenze in ordine alle tecniche professionali necessarie per la preparazione di cocktail: ingredienti e procedimenti di preparazione; tecniche di relazione con i clienti, sicurezza ed igiene. L'allievo arriverà a conoscere e ad esercitare, in piena sicurezza, le competenze necessarie per svolgere i principali metodi di lavoro all'interno di un bar per il corretto servizio delle bevande e della miscelazione, fino ad arrivare alle principali preparazioni di caffetteria (caffè, cappuccino, marocchino). Raggiungerà un significativo livello di autonomia sapendo utilizzare correttamente tutte le attrezzature di servizio per la miscelazione in particolare dei cocktail. Saprà relazionarsi con il cliente con padronanza delle tecniche di relazione e di comunicazione all'uopo più opportune.

Prerequisiti: **SCUOLA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **ACCOGLIENZA Durata ore 4: Moduli di accoglienza e di formazione del Gruppo classe;**
- **CHE COSA DEVE SAPERE UN BARMAN Durata ore 36: Modulo di natura teorica sulle conoscenze necessarie allo svolgimento della professione;**
- **LA SICUREZZA NEL BAR Durata ore 18: Modulo sulla normativa relativa alla sicurezza e all'HACCP;**

- **TECNICHE PROFESSIONALI DEL BARMAN Durata 300 ore di cui 100 di tirocinio pratico: Modulo pratico di esercitazioni sulle tecniche professionali si caffetteria e di cocktail;**
- **LA RELAZIONE CON IL CLIENTE Durata ore 42: Modulo sulle tecniche di comunicazione e sulla gestione della relazione con il cliente.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

12.2 - **TECNICHE DI BARMAN ACROBATICO** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - GENOVA 1

Si tratta di un'azione breve di formazione centrata su un percorso di arricchimento della professionalità di baristi/barman in relazione alle tecniche acrobatiche del settore. Con tale corso si intende così rafforzare giovani NEET già in possesso di preparazione qualificata di barman in abilità e competenze in oggi fortemente richieste dal settore. Durata: ore 50 - Figura professionale: Codice ISTAT 5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate - Requisito di accesso: Giovani NEET di età compresa tra i 18 e i 29 anni, in possesso della qualifica di barista/barman

Sbocchi lavorativi previsti: **Tutti i contesti aziendali ove sia presente l'attività di somministrazione: bar, ristoranti, hotel, circuito crocieristico, strutture private di natura ricreativa (circoli, società sportive, etc.)**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI FREQUENZA**

Modalità di attuazione: **TOTALMENTE IN PRESENZA**

Ente erogatore: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **VIA BORZOLI 61 A - 16153 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **50 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

La formazione prevista è finalizzata a sviluppare una competenza specifica di livello avanzato ricercata dalle imprese del settore per qualificare in modo significativo l'offerta di cocktail. Le competenze e le conoscenze erogate si incentrano quindi sulle attività di preparazione cocktail con procedimenti acrobatici. In uscita i partecipanti avranno arricchita la competenza del Barista/barman con l'acquisizione di aspetti specifici che consentiranno la capacità di realizzare i cocktail con gesti tecnici estremamente rapidi e coreografici. In particolare, la spettacolarizzazione della tecnica di lavoro del barman, utilizzando bicchieri e bottiglie con movimenti acrobatici simili a quelle dei giocolieri ("flair bartending"). Chi è in grado di preparare ottimi cocktail coniugando i gesti tecnici con le mosse acrobatiche è il "flair bartender", che con le sue acrobazie assicura un vero e proprio spettacolo di intrattenimento per i clienti (flair exhibition).

Prerequisiti: **POSSESSO QUALIFICA BARISTA/BARMAN**

Contenuti:

ACCOGLIENZA Durata ore 4: Accoglienza e formazione del gruppo classe;
TECNICHE PROFESSIONALI DI BARMAN ACROBATICO Durata ore 36: Esercitazioni pratiche sulla preparazione di cocktail con modalità acrobatiche.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

12.3 - **AGGIORNAMENTO SU ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI E RISTORAZIONE** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - GENOVA 1

Si tratta di un'Azione formativa che si concretizza in un percorso di aggiornamento rivolto a giovani NEET in possesso di una preparazione qualificata nel settore della ristorazione e che necessitano di un aggiornamento mirato e specifico in relazione alle problematiche di preparazione pasti con attenzione rivolta alle casistiche sempre più frequenti di intolleranze ed allergie. I partecipanti conseguiranno un aggiornamento professionale a favore delle seguenti figure di repertorio regionale: Operatore della ristorazione; Cuoco; Aiuto cuoco; Chef. Requisito di accesso: Giovani NEET di età compresa tra i 18 e i 29 anni, in possesso di una qualifica o di un diploma professionale nel settore della ristorazione: Operatore della ristorazione, Cuoco, Chef.

Sbocchi lavorativi previsti: **Tutti i contesti aziendali ove sia presente l'attività di preparazione pasti: ristoranti, hotel, contesti crocieristici, mense aziendali e di comunità**

Attestato previsto e previsione esame finale: **AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE CON RILASCIO DI ATTESTATO DI FREQUENZA**

Modalità di attuazione: **TOTALMENTE IN PRESENZA**

Ente erogatore: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **VIA BORZOLI 61 A - 16153 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **120 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Sviluppo di competenze tecnico-professionali: il corso sostiene l'acquisizione da parte dei partecipanti di precise e mirate competenze tecniche afferenti aspetti particolari della preparazione professionale che consentiranno una maggiore spendibilità del profilo professionale sul mercato; il riferimento è alla capacità di gestire un menù tenendo conto delle problematiche concernenti allergie ed intolleranze. Il corso, grazie alla sua impostazione fortemente pratico-applicativa, ottiene il risultato di trasferire ai partecipanti conoscenze e competenze tali da aggiornare in termini operativi e concreti il loro know how professionale. corretta scelta e trattamento degli ingredienti preparazione di menu completo.

Prerequisiti: **DIPLOMA E/O QUALIFICA SETTORE RISTORAZIONE**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **ACCOGLIENZA Durata ore 4: Accoglienza e formazione del gruppo classe;**
- **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI Durata 0re 16: Modulo sulle conoscenze teoriche in materia di allergie ed intolleranze alimentari;**

- **TECNICHE DI CUCINA PER LA PREPARAZIONE DI PASTI IDONEI IN CASO DI INTOLLERANZE ED ALLERGIE Durata ore 82: Modulo teorico-pratico sulla preparazione di specialità gastronomiche con attenzione alle allergie ed intolleranze;**
- **LA SICUREZZA IN CUCINA Durata ore 18: Modulo sulla normativa relativa alla sicurezza e all'HACCP**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

24.2 - **DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO CON IL CIBO** - ATS "GIOVANI TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE" FUTURA (CAPOFILA)_ CE.S.CO.T. SAVONA - SAVONA

Il corso sviluppa una competenza professionale integrativa rispetto alla figura codice ISTAT 5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante, nel campo della degustazione, scelta e proposta dei vini e dell'abbinamento tra vino e piatti. Tale competenza comprende gran parte degli skills che compongono la figura del Sommelier, la quale opera nel contesto di enoteche o ristoranti/hotel di alta categoria e di elevato standard qualitativo.
Il corso fornisce tutte le principali conoscenze, abilità e competenze necessarie per aumentare le chance occupazionali di un cameriere - commis di sala consentendogli di supportare i titolari di tutte le realtà della ristorazione che intendano migliorare la propria offerta nel settore enologico abbinato alla gastronomia. Rispetto ai percorsi classici per Sommelier, prevede maggiori attenzione sulla presentazione del vino inserita nel contesto del servizio di sala o di bar di una struttura ristorativa di medio livello offrendo anche il corso base sulle norme igieniche e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. Non è assolutamente escluso che l'allievo, entrato nel settore grazie a questa competenza aggiuntiva, la possa sviluppare e affinare successivamente con un percorso di carriera che lo porti a diventare Sommelier professionista a tutti gli effetti.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso forma camerieri - commis di sala in grado di supportare i titolari di tutte le realtà della ristorazione che intendano migliorare la propria offerta nel settore enologico abbinato alla gastronomia**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto previo superamento prova finale teorico/pratica interna.**

Modalità di attuazione: **50 ore di teoria potranno essere effettuate a distanza, 38 ore di pratica in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA**

Sede di svolgimento: **VIA PALEOCAPA 3 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **88 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.2 - Camerieri di ristorante**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del percorso formativo l'allievo dovrà essere in grado di:

- **COLLABORARE CON LO STAFF DELLA STRUTTURA DI RISTORAZIONE NELL'ELABORAZIONE DELLA CARTA DEI VINI**
- **PROPORRE E SERVIRE CORRETTAMENTE IL VINO E LE BEVANDE ALCOLICHE**
- **COLLABORARE A MANTENERE LE CONDIZIONI DI ACCOGLIENZA, IGIENE E SICUREZZA NELL'AMBIENTE DI LAVORO**

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Mod. 1 - La figura, il mercato del lavoro di riferimento, gli strumenti del mestiere, elementi generali di enologia. ORE 16**
  MERCATO DI RIFERIMENTO E ORGANIZZAZIONE DEL RUOLO AZIENDALE
  ELEMENTI GENERALI DI ENOLOGIA
- **Mod. 2 - Principali elementi di igiene e sicurezza nel settore ed elementi generali del servizio sala/bar. ORE 20**
  SICUREZZA SUL LAVORO
  PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP AZIENDALE
  ELEMENTI GENERALI E PARTICOLARI DEL SERVIZIO
- **Mod. 3 - Tecniche di presentazione e degustazione dei vini delle principali produzioni nazionali e del territorio ligure. ORE 28**
  TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE - ESAME VISIVO, OLFATTIVO E GUSTO OLFATTIVO
  IL VINO ITALIANO E LIGURE: ZONE DI PRODUZIONE, PRINCIPALI VITIGNI E CERTIFICAZIONI
  I VINI SPECIALI E LE ALTRE PRODUZIONI CONSIMILI SERVITE AL RISTORANTE ED AL BAR

- **Mod. 4 - Tecniche di abbinamento del vino con il cibo. Prova finale. ORE 24**
  ANALISI SENSORIALE DEL CIBO E DEL VINO
  TECNICA DELL'ABBINAMENTO CIBO-VINO CON I DIVERSI INGREDIENTI E RICETTE

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

24.5 - **PASTICCERE E CIOCCOLATIERE ARTIGIANALE** - ATS "GIOVANI TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE" FUTURA (CAPOFILA)_ CE.S.CO.T. SAVONA - SAVONA

Il percorso formativo è suddiviso in 6 moduli, nei quali saranno trattate le tematiche teoriche e sviluppate le esercitazioni pratiche in coerenza con gli obiettivi previsti. La durata complessiva è di 250 ore.
La figura in uscita si occupa di fabbricare prodotti da pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti dolciari da forno, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, stampa e farcisce i vari tipi di pasticceria ed infine presiede alla loro cottura. Operando spesso in un contesto artigianale si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o di somministrare i prodotti direttamente al cliente finale. Possiede inoltre specifiche competenze nei metodi e processi di lavorazione artigianale del cioccolato.

Sbocchi lavorativi previsti**: L'attività viene svolta presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali (od anche reparti forneria della GDO). Lavora in qualità sia di dipendente, rispondendo, di solito, al responsabile della pasticceria o al capo reparto forno, sia di lavoratore autonomo in laboratori di pasticceria.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto previo superamento prova finale teorico/pratica interna.**

Modalità di attuazione: **72 ore di teoria potranno essere effettuate a distanza, 178 ore di pratica in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA**

Sede di svolgimento: **VIA PALEOCAPA 3 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Al termine del percorso formativo, l'allevo dovrà essere in grado di:

- **Conoscere ed applicare le disposizioni di legge in materia di Sicurezza negli ambienti di lavoro e HACCP**
- **Conoscere, predisporre e utilizzare correttamente ambienti, attrezzature, impianti e utensili per la pasticceria provvedendo alla loro pulizia e corretta manutenzione**
- **Conoscere le materie prime e le diverse tecniche della loro conservazione, manipolazione, trasformazione**
- **Conoscere le ricette e le modalità di realizzazione di un ampio spettro di preparazioni dolciarie**
- **Preparare impasti, creme, basi e quant'altro utile per le produzioni di pasticceria**
- **Saper utilizzare come materia prima i prodotti tipici locali per la creazione di pasticceria.**
- **Saper applicare tecniche specifiche di farcitura**
- **Conoscere le tecniche di lavorazione e gli standard operativi per le principali produzioni artigianali di cioccolato.**

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1: Introduzione al corso: mercato di riferimento, elementi contrattuali, comunicazione e lavoro in team nell'impresa. ORE 10**
- **Modulo 2: Principali elementi di igiene e sicurezza in laboratorio di pasticceria. ORE 24**
  SICUREZZA SUL LAVORO
  PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP AZIENDALE
- **Modulo 3: La pasticceria – tecniche di base. ORE 96**
  ATTREZZATURE - MATERIE PRIME – PRINCIPI TECNICI
  TECNICHE DI PREPARAZIONE
- **Modulo 4: Pasticceria tipica. ORE 40**
  STORIA DEI DOLCI TIPICI E MATERIE PRIME

ESECUZIONE DI PRODOTTI DOLCIARI LEGATI ALLA TRADIZIONE LOCALE
VISITA GUIDATA

- **Modulo 5: Tecniche di decorazione e guarnizione del prodotto dolciario. ORE 40**
  DECORAZIONI
  TECNICHE DI FARCITURA, DECORAZIONE E GUARNIZIONE
- **Modulo 6: La lavorazione del cioccolato. ORE 40 MACCHINARI, ATTREZZATURE E MATERIE PRIME**
  TECNICHE DI ELABORAZIONE DEI VARI PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO

Fascia di svolgimento: **Mattina**

24.7 - **PIZZAIOLO** - ATS "GIOVANI TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE" FUTURA (CAPOFILA)_ CE.S.CO.T. SAVONA - SAVONA

Il corso della durata di 400 ore si propone di formare una figura professionale di PIZZAIOLO, in possesso delle idoneità e delle attestazioni previste dal D.Lgs 81 in materia di sicurezza sul lavoro (comprensive di Antincendio e Primo Soccorso) e delle certificazioni per gli Operatori del settore alimentare ai sensi del Reg.CE852/04 e della D.G.R. 793 del 29.06.2012. Il Pizzaiolo crea e lavora la pizza assicurando la selezione delle materie prime, la preparazione e la lievitazione dell'impasto, la guarnizione, la cottura con il forno a legna o di altro tipo, la distribuzione della pizza al cliente; deve sapere applicare le tecniche professionali di impasto, lievitazione e lavorazione della pizza e prodotti affini, preparare le diverse tipologie di pizza e rispondere alle richieste specifiche dei clienti; deve sapere utilizzare , pulire e mantenere le apparecchiature e gli utensili d'uso; programmare i quantitativi degli ingredienti, organizzare lo spazio di lavoro, programmare le sequenze per rispettare i tempi e le ordinazioni dei clienti, applicare le norme igienico-sanitarie, di sicurezza e standard di qualità. Qualifica di "CUOCO PIZZAIOLO" Cod. Istat: 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli ambiti di inserimento lavorativo normalmente sono i ristoranti, le pizzerie classiche o da asporto, le pizzerie al taglio, gli alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. La tipologia contrattuale rientra nel lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Qualifica di "CUOCO PIZZAIOLO" Cod. Istat : 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Modalità di attuazione: **il corso si svolgerà in presenza**

Ente erogatore: **ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA**

Sede di svolgimento: **VIA PALEOCAPA 3 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi: **Al termine del percorso formativo l'allievo dovrà essere in grado di:**

- **effettuare la cottura di pizze e focacce**
- **effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura**
- **mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro**

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1: Introduzione al corso: mercato di riferimento, elementi contrattuali, comunicazione e lavoro in team nell'impresa. ORE 30**
- **Modulo 2: Igiene, autocontrollo, sicurezza nel settore della ristorazione e pizzeria. ORE 36**
- **Modulo 3: Lingua Inglese ORE 40**
- **Modulo 4: Nozioni di Scienza dell'Alimentazione: intolleranze, dietologia, proprietà nutrizionali degli alimenti. ORE 40**
- **Modulo 5: Tecniche di elaborazione del prodotto pizza. ORE 180**
  teoria in laboratorio: ingredienti, preparazioni e caratteristiche organolettiche
  formazione pratica: elaborazione del prodotto pizza con aspetti teorici appresi "on the job"
- **Modulo 6: Evoluzione ed innovazione nel settore: pizze "gourmet", uso prodotti DOP IGP, Pinza ed altre produzioni consimili. ORE 74**
  la pizza nell'evoluzione del gusto e nel recupero delle tradizioni eno-gastronomiche
  elaborazione di pizze gourmet, delle principali varianti regionali e della farinata

Fascia di svolgimento: **Mattina**

2.1 - **PIZZAIOLO** - ISCOT LIGURIA - GENOVA 1

La figura del Pizzaiolo si posiziona all'interno della filiera dei servizi turistici quale comparto individuato essere strategico dagli Stati Generali dell'Occupazione. La nostra proposta individua la "pizza" come prodotto della tradizione con l'intento di mettere al primo posto l'attenzione ai sapori e ai saperi.

Sbocchi lavorativi previsti: **Questo tipo di formazione accede ad un grande settore in ripresa nella nostra regione: il turismo, il settore alberghiero, la ristorazione, in particolare le pizzerie. Gli alunni avranno la possibilità di essere accompagnati al lavoro attingendo all'Associazione Confcommercio Fepag con la quale Iscot ha un diretto collegamento.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Il corso prevede il rilascio di attestato di partecipazione.**

Modalità di attuazione: **In presenza.**

Ente erogatore: **ISCOT LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA CESAREA 8/8 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **80 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo specifico del percorso è quello di favorire e agevolare l'inserimento lavorativo, aumentando l'occupazione dei giovani e dei soggetti in maggior difficoltà a rischio di disoccupazione e di emarginazione, quali donne e soggetti con bassa scolarità. Il corso proposto sviluppa in maniera coerente le azioni progettuali sia nella durata che nella articolazione e contenuti formativi, dedicando una struttura attrezzata (laboratorio Professionale di Panificazione Gastronomia Pasticceria) allestita come un laboratorio di produzione di Iscot Liguria da marzo del 2005.

Prerequisiti: **NESSUN TITOLO**

Contenuti:

- **Modulo 1 Normativa analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP) (H.8)**
- **Modulo 2 Normativa sulla disciplina igienica prodotti alimentari (H.6):**
  prodotti per la pulizia e la disinfezione e la disinfestazione igienico/sanitaria, processi di stoccaggio degli alimenti, qualità e sicurezza microbiotica degli alimenti, tecniche di conservazione dei prodotti alimentari, le farine e i prodotti per le guarnizioni trattamento e conservazione, standard di qualità delle materie prime alimentari, macchinari e impianti per il prodotto.
- **Modulo 3 Processi di lavorazione (H60):**
  preparazione degli impasti; processo di lievitazione; tecniche di lavorazione e predisposizione delle linea per la preparazione di tutte le pizze di base con le relative guarnizioni.
- **Modulo 4 Enogastronomia e "racconto" delle pizze italiane (H.6):**
  storia della pizza, evoluzione e trend, abbinamenti pizza/ vino e pizza/birra artigianale.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.2 - **PIZZAIOLO QUALIFICATO PER PRODUZIONI PER CELIACI E INTOLLERANTI** - ISFORCOOP - GENOVA 1

Il corso si articola in 400 h (teoria e laboratorio) divise in 8 moduli e 170 di formazione in situazione. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: pizza e prodotti da forno, con particolare attenzione alle intolleranze. La figura professionale proposta trova riscontro nelle richieste di tutti i 3 territori sia per operare presso locali da asporto, take away, sia presso ristoranti e pizzerie. Si tratta di un corso intensivo con una base teorica necessaria per conoscere la natura degli ingredienti (farina, acqua, lievito, olio, sale) che compongono l'impasto base di una pizza classica e di una parte pratica che coinvolgerà l'allievo nella preparazione degli impasti e nella preparazione delle palline, nella loro stesura, farcitura e cottura. È previsto anche un modulo per la preparazione di altri prodotti da forno quali la focaccia, focaccia al formaggio e pinsa. Questo conferirà al corsista sempre più dimestichezza e velocità nell'utilizzo delle attrezzature (impastatrici, banco di lavoro, pale e forni) rendendolo capace di poter affrontare il mestiere subito dopo la conclusione del corso.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali alimentari, ristorative e nella GDO (supermercati, ipermercati), sia come apprendista che come lavoratore. N. di partecipanti occupati entro 120gg dalla fine del percorso formativo pari al 30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica al termine anche del periodo di stage, attestato sicurezza, attestato haccp.**

Modalità di attuazione: **66 fad (16,5%) 334 presenza (83,5%) + 170 ore di stage**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **SALITA NUOVA NOSTRA SIGNORA DEL MONTE, 3C - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro
effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura
effettuare la cottura di pizze e focacce
effettuare la predisposizione e cottura di piazza e altri prodotti da forno secondo le disposizioni previste per la celiachia e le intolleranze alimentari
organizzare il magazzinaggio e la conservazione delle materie prime
utilizzare le attrezzature e i macchinari provvedendo alla loro pulizia e manutenzione
accogliere e servire i clienti.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Agire nel proprio ruolo professionale in modo consapevole
Essere in grado di effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura, effettuare la cottura di pizze e focacce, mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro, eseguire lavorazioni e processi di lavoro conformi alle prescrizioni per prodotti di consumo per persone con intolleranze e celiache.

Contenuti:

- **Modulo 1 –SOFT SKILLS - 40 ore**

Comunicazione, orientamento e customer care, organizzazione aziendale

- **Modulo 2 –SICUREZZA & HACCP - 32 ore**

- **Modulo 3 –PROF SKILLS attrezzature e materie prime - 40 ore**

Il laboratorio, Materie prime, - stagionalità e territorialità

- **Modulo 4 –PROF SKILLS – preparazioni di base - 100 ore Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti, Tecniche di manipolazione, ricette tradizionali**

- **Modulo 5 –PROF SKILLS – pizze e prodotti da forno con farine di diverse tipologie - 40 ore**

- **Modulo 6 –PROF SKILLS – pizze e altri prodotti da forno con materiali per celiaci e/o persone con intolleranze alimentari - 60 ore**

- **Modulo 7 –PROF SKILLS – altri prodotti da forno regionali e nazionali - 80 ore focaccia ligure, al formaggio, pinsa romana, torte di verdura**

- **Modulo 8 – PROF SKILLS – certificazione di competenze - 8 ore**

- **Modulo 9 –FORMAZIONE IN SITUAZIONE – stage - 170 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.2 - **PIZZAIOLO QUALIFICATO PER PRODUZIONI PER CELIACI E INTOLLERANTI** - ISFORCOOP - SAVONA

Il corso si articola in 400 h (teoria e laboratorio) divise in 8 moduli e 170 di formazione in situazione. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: pizza e prodotti da forno, con particolare attenzione alle intolleranze. La figura professionale proposta trova riscontro nelle richieste di tutti i 3 territori sia per operare presso locali da asporto, take away, sia presso ristoranti e pizzerie. Si tratta di un corso intensivo con una base teorica necessaria per conoscere la natura degli ingredienti (farina, acqua, lievito, olio, sale) che compongono l'impasto base di una pizza classica e di una parte pratica che coinvolgerà l'allievo nella preparazione degli impasti e nella preparazione delle palline, nella loro stesura, farcitura e cottura. È previsto anche un modulo per la preparazione di altri prodotti da forno quali la focaccia, focaccia al formaggio e pinsa. Questo conferirà al corsista sempre più dimestichezza e velocità nell'utilizzo delle attrezzature (impastatrici, banco di lavoro, pale e forni) rendendolo capace di poter affrontare il mestiere subito dopo la conclusione del corso.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali alimentari, ristorative e nella GDO (supermercati, ipermercati), sia come apprendista che come lavoratore. N. di partecipanti occupati entro 120gg dalla fine del percorso formativo pari al 30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica al termine anche del periodo di stage, attestato sicurezza, attestato haccp.**

Modalità di attuazione: **66 fad (16,5%) 334 presenza (83,5%) + 170 ore di stage**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **Via F. Baracca 1R - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro
effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura
effettuare la cottura di pizze e focacce
effettuare la predisposizione e cottura di piazza e altri prodotti da forno secondo le disposizioni previste per la celiachia e le intolleranze alimentari
organizzare il magazzinaggio e la conservazione delle materie prime
utilizzare le attrezzature e i macchinari provvedendo alla loro pulizia e manutenzione
accogliere e servire i clienti.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Agire nel proprio ruolo professionale in modo consapevole
Essere in grado di effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura, effettuare la cottura di pizze e focacce, mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro, eseguire lavorazioni e processi di lavoro conformi alle prescrizioni per prodotti di consumo per persone con intolleranze e celiache.

Contenuti:

- **Modulo 1 –SOFT SKILLS - 40 ore**

Comunicazione, orientamento e customer care, organizzazione aziendale

- **Modulo 2 –SICUREZZA & HACCP - 32 ore**

- **Modulo 3 –PROF SKILLS attrezzature e materie prime - 40 ore**

Il laboratorio, Materie prime, - stagionalità e territorialità

- **Modulo 4 –PROF SKILLS – preparazioni di base - 100 ore Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti, Tecniche di manipolazione, ricette tradizionali**

- **Modulo 5 –PROF SKILLS – pizze e prodotti da forno con farine di diverse tipologie - 40 ore**

- **Modulo 6 –PROF SKILLS – pizze e altri prodotti da forno con materiali per celiaci e/o persone con intolleranze alimentari - 60 ore**

- **Modulo 7 –PROF SKILLS – altri prodotti da forno regionali e nazionali - 80 ore focaccia ligure, al formaggio, pinsa romana, torte di verdura**

- **Modulo 8 – PROF SKILLS – certificazione di competenze - 8 ore**
- **Modulo 9 –FORMAZIONE IN SITUAZIONE – stage - 170 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.2 - **PIZZAIOLO QUALIFICATO PER PRODUZIONI PER CELIACI E INTOLLERANTI** - ISFORCOOP - LA SPEZIA

Il corso si articola in 400 h (teoria e laboratorio) divise in 8 moduli e 170 di formazione in situazione. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: pizza e prodotti da forno, con particolare attenzione alle intolleranze. La figura professionale proposta trova riscontro nelle richieste di tutti i 3 territori sia per operare presso locali da asporto, take away, sia presso ristoranti e pizzerie. Si tratta di un corso intensivo con una base teorica necessaria per conoscere la natura degli ingredienti (farina, acqua, lievito, olio, sale) che compongono l'impasto base di una pizza classica e di una parte pratica che coinvolgerà l'allievo nella preparazione degli impasti e nella preparazione delle palline, nella loro stesura, farcitura e cottura. È previsto anche un modulo per la preparazione di altri prodotti da forno quali la focaccia, focaccia al formaggio e pinsa. Questo conferirà al corsista sempre più dimestichezza e velocità nell'utilizzo delle attrezzature (impastatrici, banco di lavoro, pale e forni) rendendolo capace di poter affrontare il mestiere subito dopo la conclusione del corso.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali alimentari, ristorative e nella GDO (supermercati, ipermercati), sia come apprendista che come lavoratore. N. di partecipanti occupati entro 120gg dalla fine del percorso formativo pari al 30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica al termine anche del periodo di stage, attestato sicurezza, attestato haccp.**

Modalità di attuazione: **66 fad (16,5%) 334 presenza (83,5%) + 170 ore di stage**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **Via Monteverdi 117 - 19122 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **15**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro
effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura
effettuare la cottura di pizze e focacce
effettuare la predisposizione e cottura di piazza e altri prodotti da forno secondo le disposizioni previste per la celiachia e le intolleranze alimentari
organizzare il magazzinaggio e la conservazione delle materie prime
utilizzare le attrezzature e i macchinari provvedendo alla loro pulizia e manutenzione
accogliere e servire i clienti.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Agire nel proprio ruolo professionale in modo consapevole
Essere in grado di effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura, effettuare la cottura di pizze e focacce, mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro, eseguire lavorazioni e processi di lavoro conformi alle prescrizioni per prodotti di consumo per persone con intolleranze e celiache.

Contenuti:

- **Modulo 1 –SOFT SKILLS - 40 ore**

Comunicazione, orientamento e customer care, organizzazione aziendale

- **Modulo 2 –SICUREZZA & HACCP - 32 ore**

- **Modulo 3 –PROF SKILLS attrezzature e materie prime - 40 ore**

Il laboratorio, Materie prime, - stagionalità e territorialità

- **Modulo 4 –PROF SKILLS – preparazioni di base - 100 ore Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti, Tecniche di manipolazione, ricette tradizionali**
- **Modulo 5 –PROF SKILLS – pizze e prodotti da forno con farine di diverse tipologie - 40 ore**
- **Modulo 6 –PROF SKILLS – pizze e altri prodotti da forno con materiali per celiaci e/o persone con intolleranze alimentari - 60 ore**
- **Modulo 7 –PROF SKILLS – altri prodotti da forno regionali e nazionali - 80 ore focaccia ligure, al formaggio, pinsa romana, torte di verdura**
- **Modulo 8 – PROF SKILLS – certificazione di competenze - 8 ore**
- **Modulo 9 –FORMAZIONE IN SITUAZIONE – stage - 170 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.4 - **AIUTO CUOCO SPECIALIZZATO NEL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETIN** - ISFORCOOP - GENOVA 1

Il corso si articola in 245 h (teoria e laboratorio) divise in 9 moduli. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, la sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: piatti e finger food per catering e banqueting, decorazioni con frutta e verdura, pasticceria mignon, simulazioni. La figura formata: l'Aiuto cuoco specializzato in attività di catering e banqueting è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti e di presentazione del servizio. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine i ripiani, il magazzino e la cella frigorifera.
È inoltre specializzato nella preparazione di piatti per il servizio di catering, nella miscelazione e somministrazione di bevande e supporta il cuoco nel predisporre il menù e nel servizio di banqueting ponendo attenzione alla location e a tutti gli aspetti scenografici che riguardano l'evento: ricevimenti, buffet, banchetti e party.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività come reparto cucina di alberghi e ristoranti che operano il banqueting, strutture di catering e di aziende del settore ristorativo/ricettivo di diverse dimensioni i come apprendista, lavoratore, professionista. N di partecipanti occupati entro 120 gg dalla fine del percorso=30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione al termine del percorso, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **6 fad (2,45%) 239 presenza (97,25%)**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **SALITA NUOVA NOSTRA SIGNORA DEL MONTE, 3C - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **245 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivi della proposta formativa sono quindi quelli di fornire competenze per:
Preparare la sala
Accogliere i clienti
Curare l'allestimento e la presentazione del buffet
Servire i cibi e le bevande ordinate ai clienti
Consigliare i clienti sui cibi e vini da abbinare
Monitorare il trasporto dei cibi e delle bevande
Apparecchiare e sparecchiare i tavoli

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Agire il proprio ruolo professionale in modo consapevole
Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici

Essere in grado di ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature
Essere in grado di effettuare la preparazione di ingredienti per cucina
Essere in grado di progettare eventi e di gestire l'organizzazione di ricevimenti, buffet, banchetti e party.

Contenuti:

- **Modulo 1 –Soft Skills – 14 ore**
  comunicazione - 8 ore
  gestione conflitti negoziazione - 6 ore
- **Modulo 2 –Sicurezza & HACCP – 32 ore**
  sicurezza D.lgs. 81/08
  haccp A/B
- **Modulo 3 –Professional Skills – preparazioni base – 12 ore**
  salse, sughi, condimenti pestati e cotti
- **Modulo 4 – Professional Skills – Piatti e finger food per catering e banqueting – 57 ore**
  Finger Food salati / dolci
  Come organizzare un catering di Finger Food
  Tecniche di presentazione
- **Modulo 5 –Professional Skills – Decorazioni con frutta e verdura – 20 ore**
- **Modulo 6 –Professional Skills – Pasticceria mignon – 20 ore**
- **Modulo 7 –Professional Skills – Catering & banqueting – 66 ore**
  location, coreografia, allestimento, addobbi floreali
  Mise en place menù, abbinamenti dei vini con il sommelier, attrezzature e materiali
- **Modulo 8 –Professional Skills – Catering & banqueting simulazione – 20 ore**
- **Modulo 9 –Professional Skills – certificazione di competenze – 4 ore**
- **certificazione di competenze**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.4 - **AIUTO CUOCO SPECIALIZZATO NEL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETIN** - ISFORCOOP - SAVONA

Il corso si articola in 245 h (teoria e laboratorio) divise in 9 moduli. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, la sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: piatti e finger food per catering e banqueting, decorazioni con frutta e verdura, pasticceria mignon, simulazioni. La figura formata: l'Aiuto cuoco specializzato in attività di catering e banqueting è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti e di presentazione del servizio. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine i ripiani, il magazzino e la cella frigorifera.
È inoltre specializzato nella preparazione di piatti per il servizio di catering, nella miscelazione e somministrazione di bevande e supporta il cuoco nel predisporre il menù e nel servizio di banqueting ponendo attenzione alla location e a tutti gli aspetti scenografici che riguardano l'evento: ricevimenti, buffet, banchetti e party.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività come reparto cucina di alberghi e ristoranti che operano il banqueting, strutture di catering e di aziende del settore ristorativo/ricettivo di diverse dimensioni i come apprendista, lavoratore, professionista. N di partecipanti occupati entro 120 gg dalla fine del percorso=30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione al termine del percorso, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **6 fad (2,45%) 239 presenza (97,25%)**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **Via F. Baracca 1R - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **245 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivi della proposta formativa sono quindi quelli di fornire competenze per:
Preparare la sala
Accogliere i clienti
Curare l'allestimento e la presentazione del buffet
Servire i cibi e le bevande ordinate ai clienti
Consigliare i clienti sui cibi e vini da abbinare
Monitorare il trasporto dei cibi e delle bevande
Apparecchiare e sparecchiare i tavoli

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Agire il proprio ruolo professionale in modo consapevole
Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici
Essere in grado di ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature
Essere in grado di effettuare la preparazione di ingredienti per cucina
Essere in grado di progettare eventi e di gestire l'organizzazione di ricevimenti, buffet, banchetti e party.

Contenuti:

- **Modulo 1 –Soft Skills – 14 ore**
  comunicazione - 8 ore
  gestione conflitti negoziazione - 6 ore
- **Modulo 2 –Sicurezza & HACCP – 32 ore**
  sicurezza D.lgs. 81/08
  haccp A/B
- **Modulo 3 –Professional Skills – preparazioni base – 12 ore**
  salse, sughi, condimenti pestati e cotti
- **Modulo 4 – Professional Skills – Piatti e finger food per catering e banqueting – 57 ore**
  Finger Food salati / dolci

Come organizzare un catering di Finger Food

Tecniche di presentazione

- **Modulo 5 –Professional Skills – Decorazioni con frutta e verdura – 20 ore**
- **Modulo 6 –Professional Skills – Pasticceria mignon – 20 ore**
- **Modulo 7 –Professional Skills – Catering & banqueting – 66 ore**

  location, coreografia, allestimento, addobbi floreali

  Mise en place menù, abbinamenti dei vini con il sommelier, attrezzature e materiali
- **Modulo 8 –Professional Skills – Catering & banqueting simulazione – 20 ore**
- **Modulo 9 –Professional Skills – certificazione di competenze – 4 ore**
- **certificazione di competenze**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.4 - **AIUTO CUOCO SPECIALIZZATO NEL SERVIZIO DI CATERING E BANQUETIN** - ISFORCOOP - LA SPEZIA

Il corso si articola in 245 h (teoria e laboratorio) divise in 9 moduli. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, la sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: piatti e finger food per catering e banqueting, decorazioni con frutta e verdura, pasticceria mignon, simulazioni. La figura formata: l'Aiuto cuoco specializzato in attività di catering e banqueting è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti e di presentazione del servizio. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine i ripiani, il magazzino e la cella frigorifera.
È inoltre specializzato nella preparazione di piatti per il servizio di catering, nella miscelazione e somministrazione di bevande e supporta il cuoco nel predisporre il menù e nel servizio di banqueting ponendo attenzione alla location e a tutti gli aspetti scenografici che riguardano l'evento: ricevimenti, buffet, banchetti e party.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività come reparto cucina di alberghi e ristoranti che operano il banqueting, strutture di catering e di aziende del settore ristorativo/ricettivo di diverse dimensioni i come apprendista, lavoratore, professionista. N di partecipanti occupati entro 120 gg dalla fine del percorso=30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di specializzazione al termine del percorso, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **6 fad (2,45%) 239 presenza (97,25%)**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **Via Monteverdi 117 - 19122 - LA SPEZIA (SP)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **La Spezia**

Durata corso: **245 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Obiettivi della proposta formativa sono quindi quelli di fornire competenze per:
Preparare la sala
Accogliere i clienti
Curare l'allestimento e la presentazione del buffet
Servire i cibi e le bevande ordinate ai clienti
Consigliare i clienti sui cibi e vini da abbinare
Monitorare il trasporto dei cibi e delle bevande
Apparecchiare e sparecchiare i tavoli

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Agire il proprio ruolo professionale in modo consapevole
Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici
Essere in grado di ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature

Essere in grado di effettuare la preparazione di ingredienti per cucina
Essere in grado di progettare eventi e di gestire l'organizzazione di ricevimenti, buffet, banchetti e party.

Contenuti:

- **Modulo 1 –Soft Skills – 14 ore**
  comunicazione - 8 ore
  gestione conflitti negoziazione - 6 ore
- **Modulo 2 –Sicurezza & HACCP – 32 ore**
  sicurezza D.lgs. 81/08
  haccp A/B
- **Modulo 3 –Professional Skills – preparazioni base – 12 ore**
  salse, sughi, condimenti pestati e cotti
- **Modulo 4 – Professional Skills – Piatti e finger food per catering e banqueting – 57 ore**
  Finger Food salati / dolci
  Come organizzare un catering di Finger Food
  Tecniche di presentazione
- **Modulo 5 –Professional Skills – Decorazioni con frutta e verdura – 20 ore**
- **Modulo 6 –Professional Skills – Pasticceria mignon – 20 ore**
- **Modulo 7 –Professional Skills – Catering & banqueting – 66 ore**
  location, coreografia, allestimento, addobbi floreali
  Mise en place menù, abbinamenti dei vini con il sommelier, attrezzature e materiali
- **Modulo 8 –Professional Skills – Catering & banqueting simulazione – 20 ore**
- **Modulo 9 –Professional Skills – certificazione di competenze – 4 ore**
- **certificazione di competenze**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.5 - **CUCINA ORIENTALE: SUSHI E SASHIMI** - ISFORCOOP - GENOVA 1

Il corso si articola in 200 h (teoria e laboratorio) divise in 11 moduli. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, la sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: riso, cotture, taglio, tecniche di modellazione e miscelazione. Essendo un corso di aggiornamento il percorso mira ad adeguare e "rinfrescare" competenze acquisite sia in ambito formale (qualifica/diploma), sia in ambito non formale/informale, al fine di consentire la maggiore partecipazione possibile di persone.
Il "sushi-sashimi man" è un aiuto cuoco specializzato nella preparazione di sushi, un piatto giapponese composto da pesce (crudo o cotto) appoggiato sul riso, avvolto in una striscia di alga o disposto in rotoli di riso insieme ad altri ingredienti come uova e verdura. Il sushiman cucina maki, nigiri, sashimi e altre pietanze della cucina giapponese e orientale fusion.
Il compito principale è la preparazione delle pietanze, si occupa poi dell'impiattamento e della presentazione dei piatti, che deve essere molto curata e raffinata.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali in ristoranti, mense, alberghi, agenzie di catering, bistrot, GDO, aziende di produzione e distribuzione del settore culinario, navi da crociera come apprendista, lavoratore, professionista. N di partecipanti occupati entro 120 gg dalla fine del percorso=30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **200 H presenza (100%)**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **SALITA NUOVA NOSTRA SIGNORA DEL MONTE, 3C - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di:
preparare il lavoro e allestire il posto di lavoro
accettare, controllare e immagazzinare le materie prime e ausiliarie, nonché di altre merci necessarie alla produzione dei prodotti sushi e sashimi
realizzare e decorare piatti a base di sushi e sashimi
Obiettivi sono quindi quelli di fornire gli elementi di base della cucina giapponese, e nello specifico per la preparazione di Sushi & Sashimi attraverso una metodologia laboratoriale con diverse esercitazioni pratiche, e che consenta l'acquisizione di tecnica, professionalità e competenze necessarie e indispensabili a creare piatti di alta qualità.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici, ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature, effettuare la preparazione di ingredienti per cucina, cuocere, preparare ed impiattare sushi e sashimi.

Contenuti:

- **Modulo 1 –Soft Skills – 14 ore**
- **Modulo 2 –Sicurezza & HACCP – 32 ore**
- **Modulo 3 –Prof Skills – Introduzione al sushi e sashimi – 16 ore**
- **Modulo 4 –Prof Skills – Preparazione del riso – 12 ore**
- **Modulo 5 –Prof Skills – Taglio del pesce per sushi sashimi – 20 ore**
- **Modulo 6 –Prof Skills – Cottura e taglio dei crostacei – 20 ore**
- **Modulo 7 –Prof Skills – Tecniche base per la preparazione dei maki – 20 ore**
- **Modulo 8 –Prof Skills – Tecniche base per la preparazione dei nigiri – 20 ore**
- **Modulo 9 –Prof Skills – Gli speciali: Temaki, Oshizushi, Chirashizushi e gunkan – 20 ore**
- **Modulo 10 –Prof Skills – Decorazione ed impiattamento – 16 ore**
- **Modulo 11 –Certificazione di competenze – 4 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

14.5 - **CUCINA ORIENTALE: SUSHI E SASHIMI** - ISFORCOOP - SAVONA

Il corso si articola in 200 h (teoria e laboratorio) divise in 11 moduli. La formazione prevede attività sulle soft skills: comunicazione, la sicurezza sul lavoro, haccp e parti teoriche e pratiche su: riso, cotture, taglio, tecniche di modellazione e miscelazione. Essendo un corso di aggiornamento il percorso mira ad adeguare e "rinfrescare" competenze acquisite sia in ambito formale (qualifica/diploma), sia in ambito non formale/informale, al fine di consentire la maggiore partecipazione possibile di persone.
Il "sushi-sashimi man" è un aiuto cuoco specializzato nella preparazione di sushi, un piatto giapponese composto da pesce (crudo o cotto) appoggiato sul riso, avvolto in una striscia di alga o disposto in rotoli di riso insieme ad altri ingredienti come uova e verdura. Il sushiman cucina maki, nigiri, sashimi e altre pietanze della cucina giapponese e orientale fusion.
Il compito principale è la preparazione delle pietanze, si occupa poi dell'impiattamento e della presentazione dei piatti, che deve essere molto curata e raffinata.

Sbocchi lavorativi previsti: **Inserimento in attività commerciali in ristoranti, mense, alberghi, agenzie di catering, bistrot, GDO, aziende di produzione e distribuzione del settore culinario, navi da crociera come apprendista, lavoratore, professionista. N di partecipanti occupati entro 120 gg dalla fine del percorso=30%**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza, attestato sicurezza, attestato haccp**

Modalità di attuazione: **200 H presenza (100%)**

Ente erogatore: **ISFORCOOP**

Sede di svolgimento: **Via F. Baracca 1R - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il corso ha l'obiettivo di formare una figura professionale in grado di:
preparare il lavoro e allestire il posto di lavoro
accettare, controllare e immagazzinare le materie prime e ausiliarie, nonché di altre merci necessarie alla produzione dei prodotti sushi e sashimi
realizzare e decorare piatti a base di sushi e sashimi
Obiettivi sono quindi quelli di fornire gli elementi di base della cucina giapponese, e nello specifico per la preparazione di Sushi & Sashimi attraverso una metodologia laboratoriale con diverse esercitazioni pratiche, e che consenta l'acquisizione di tecnica, professionalità e competenze necessarie e indispensabili a creare piatti di alta qualità.

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO SCOLASTICO**

Competenze:

Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici, ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature, effettuare la preparazione di ingredienti per cucina, cuocere, preparare ed impiattare sushi e sashimi.

Contenuti:

- **Modulo 1 –Soft Skills – 14 ore**
- **Modulo 2 –Sicurezza & HACCP – 32 ore**
- **Modulo 3 –Prof Skills – Introduzione al sushi e sashimi – 16 ore**
- **Modulo 4 –Prof Skills – Preparazione del riso – 12 ore**
- **Modulo 5 –Prof Skills – Taglio del pesce per sushi sashimi – 20 ore**
- **Modulo 6 –Prof Skills – Cottura e taglio dei crostacei – 20 ore**
- **Modulo 7 –Prof Skills – Tecniche base per la preparazione dei maki – 20 ore**
- **Modulo 8 –Prof Skills – Tecniche base per la preparazione dei nigiri – 20 ore**
- **Modulo 9 –Prof Skills – Gli speciali: Temaki, Oshizushi, Chirashizushi e gunkan – 20 ore**
- **Modulo 10 –Prof Skills – Decorazione ed impiattamento – 16 ore**
- **Modulo 11 –Certificazione di competenze – 4 ore**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

8.1 - **AIUTO CUOCO** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - COMITATO PARITETICO TERRITORIALE C.P.T. - IMPERIA

L'Operazione intende non solo creare una concreta possibilità di inserimento occupazionale ai disoccupati cui si rivolge, ma dare anche una reale risposta alle esigenze del settore della ristorazione ed alle sfide cui sono chiamati gli operatori economici di tale comparto per un'offerta turistica sempre più integrata e di qualità, in grado di valorizzare le tipicità e le peculiarità enogastronomiche del territorio ligure. L'Aiuto cuoco è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).

Sbocchi lavorativi previsti: **Il lavoro dell'aiuto cuoco si svolge generalmente in cucina o al banco bar, in tutte le aziende che hanno un'attività di ristorazione.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo verrà rilasciato un ATTESTATO DI FREQUENZA**

Modalità di attuazione: **Tutta la formazione teorico - pratica (200 ore complessive) sarà svolta in presenza**

Ente erogatore: **SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T.**

Sede di svolgimento: **VIA PRIVATA GAZZANO 24 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di articolare il percorso in modo da garantire alla figura in uscita le caratteristiche, le tecniche e le abilità utili a un reale e proficuo inserimento nel mercato del lavoro. La didattica privilegerà il taglio concreto e interattivo. Per rendere efficace l'azione formativa i momenti di apprendimento/lezione avranno un'impostazione attiva attraverso tecniche differenti applicate dal docente.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA: Essere in grado di effettuare la preparazione di ingredienti per cucina; Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici; Essere in grado di ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature.

Contenuti:

- **Modulo 1 –PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. (5 h)**
- **Modulo 2 – SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE (24 h)**
  - Formazione dei lavoratori sulla sicurezza (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 37)
  - Formazione degli alimentaristi e degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi DGR 793/2012 (rilascio di attestato di abilitazione per OSA-Alimentaristi)
- **Modulo 3 PROFESSIONALIZZANTE (171 h)**
  Attrezzature per la conservazione dei cibi - Organizzazione della cucina – Elementi di culinaria – Utensili per la preparazione dei cibi – Processi di cottura degli alimenti - Tecniche di cottura in forni da cucina di vario tipo – Ingredienti per la decorazione dei piatti, per la pasticceria e la gelateria – Processi di farcitura prodotti di pasticceria – Ricette per preparazione snack e menù rapidi – Sistemi di raccolta, stoccaggio e smaltimento rifiuti – Prodotti per la detersione, la pulizia, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria - Workshop

Fascia di svolgimento: **Mattina**

8.2 - **BARISTA - BARMAN** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - COMITATO PARITETICO TERRITORIALE C.P.T. - IMPERIA

L'Operazione intende non solo creare una concreta possibilità di inserimento occupazionale ai disoccupati cui si rivolge, ma dare anche una reale risposta alle esigenze del settore della ristorazione ed alle sfide cui sono chiamati gli operatori economici di tale comparto per un'offerta turistica sempre più integrata e di qualità, in grado di valorizzare le tipicità e le peculiarità enogastronomiche del territorio ligure. Il barista accoglie la clientela del bar, prepara e svolge il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Contribuisce alla preparazione di piatti caldi e/o freddi, si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso. Svolge la pulizia delle attrezzature proprie del bar e può occuparsi del rifornimento e della gestione degli stock (bibite, alimenti, etc.).
Il mestiere richiede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza (D.L. 626/94; D.L. 155/97 H.A.C.C.P.).

Sbocchi lavorativi previsti: **Il barista può lavorare in alberghi o ristoranti di una certa dimensione, ma principalmente lavora in bar/caffè e in locali notturni. Può essere titolare o gestore del pubblico esercizio, o lavoratore dipendente.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo verrà rilasciato un ATTESTATO DI FREQUENZA**

Modalità di attuazione: **Tutta la formazione teorico - pratica (100 ore complessive) sarà svolta in presenza.**

Ente erogatore: **SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T.**

Sede di svolgimento: **VIA PRIVATA GAZZANO 24 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.4.0 - Baristi e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di articolare il percorso in modo da garantire alla figura in uscita le caratteristiche, le tecniche e le abilità utili a un reale e proficuo inserimento nel mercato del lavoro. La didattica privilegerà il taglio concreto e interattivo. Per rendere efficace l'azione formativa i momenti di apprendimento/lezione avranno un'impostazione attiva attraverso tecniche differenti applicate dal docente.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA: Essere in grado di allestire il bancone e la sala bar; Essere in grado di rifornire e stoccare le bibite e i prodotti del bar; Essere in grado di preparare il servizio bar; Essere in grado di effettuare il servizio bar.

Contenuti:

- **Modulo 1 –PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. (3 h)**
- **Modulo 2 – SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE (24 h)**
  - Formazione dei lavoratori sulla sicurezza (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 37)
  - Formazione degli alimentaristi e degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi DGR 793/2012 (rilascio di attestato di abilitazione per OSA-Alimentaristi)
- **Modulo 3 PROFESSIONALIZZANTE (72 h)**
  Elementi di igiene ambientale – Organizzazione servizio bar – Macchinari da bar – Caffetteria – Prodotti da bar – Modalità di conservazione dei cibi e dei prodotti da bar – Tipologia di bevande – Vini, distillati e liquori – Elementi di enologia – Utensili per la preparazione di bevande – Ricette per preparazione bevande – Mercato della ristorazione – Elementi di gastronomia – Utensili per la preparazione dei cibi – Ricette per preparazione snack e menù rapidi – Workshop addestrativo.

Fascia di svolgimento: **Mattina**

8.6 - **ESPERTO DI PICCOLA PASTICCERIA E DESSERT PER LA RISTORAZIONE** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - COMITATO PARITETICO TERRITORIALE C.P.T. - IMPERIA

Il corso intende formare una professionalità specializzata che possa trovare occupazione soprattutto nei ristoranti e nelle cucine dei grandi alberghi, oltre che nelle imprese del settore alimentare/dolciario cui afferisce il ruolo. La figura si occupa di fabbricare prodotti da pasticceria operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene. Svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Dosa gli ingredienti secondo le ricette, impasta, forma, stampa e farcisce i vari tipi di pasticceria ed infine presiede alla loro cottura. Operando spesso in un contesto artigianale si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o di somministrare i prodotti direttamente al cliente finale.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'attività viene svolta presso laboratori di pasticceria ed esercizi commerciali. Lavora in qualità sia di dipendente, rispondendo, di solito, al responsabile della pasticceria o al capo reparto forno, sia di lavoratore autonomo in laboratori di pasticceria.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo (previo superamento dell'esame finale) verrà rilasciato un ATTESTATO DI SPECIALIZZAZIONE di PASTICCERE – Esperto di piccola pasticceria/dessert per la ristorazione - Cod. ISTAT 6.5.1.3.1**

Modalità di attuazione: **Tutta la formazione teorico - pratica (250 ore complessive) sarà svolta in presenza.**

Ente erogatore: **SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T.**

Sede di svolgimento: **VIA PRIVATA GAZZANO 24 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **250 Ore**

Numero allievi minimo: **10**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di articolare il percorso in modo da garantire alla figura in uscita le caratteristiche, le tecniche e le abilità utili a un reale e proficuo inserimento nel mercato del lavoro. La didattica privilegerà il taglio concreto e interattivo. Per rendere efficace l'azione formativa i momenti di apprendimento/lezione avranno un'impostazione attiva attraverso tecniche differenti applicate dal docente.

Prerequisiti: **QUALIFICA DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA: Essere in grado di effettuare la farcitura delle diverse forme di impasto; Essere in grado di effettuare il rifornimento del banco alimentare; Essere in grado di effettuare impasto e cottura dei prodotti da forno.

Contenuti:

- **Modulo 1 –PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. (5 h)**
- **Modulo 2 – SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE (24 h)**
  - Formazione dei lavoratori sulla sicurezza (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 37)
  - Formazione degli alimentaristi e degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi DGR 793/2012 (rilascio di attestato di abilitazione per OSA-Alimentaristi)
- **Modulo 3 PROFESSIONALIZZANTE (221 h)**
  Elementi di igiene del lavoro - Elementi di scienze dell'alimentazione - Elementi di scienze e tecnologie alimentari - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Principi della fermentazione controllata e processo di fermentazione panaria – Processo di impasto prodotti da forno – Metodi e processi di lavorazione impasti – Celle di lievitazione – Macchinari ed impianti – Tecnologia impianti di cottura – Fenomeni fisici e biochimici nella cottura - Prodotti da forno – Ingredienti per pasticceria e gelateria - Pasticceria fresca e secca - Farcitura - Workshop

Fascia di svolgimento: **Mattina**

8.7 - **PIZZAIOLO** - SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - COMITATO PARITETICO TERRITORIALE C.P.T. - IMPERIA

L'Operazione intende non solo creare una concreta possibilità di inserimento occupazionale ai disoccupati cui si rivolge, ma dare anche una reale risposta alle esigenze degli imprenditori del settore ed alle sfide cui sono chiamati per un'offerta ristorativa sempre più integrata e di qualità, in grado di valorizzare le peculiarità del territorio. Il pizzaiolo prepara e decora differenti piatti caldi (pizze, focacce, torte salate, farinata...), assemblando gli elementi necessari e conformandosi a precise norme di realizzazione (dosi, composizione, cottura...). Realizza gli impasti necessari alle preparazioni (impasto per dolci, per la pizza...). Procede al rifornimento delle materie prime necessarie in cucina e partecipa al ripristino della cucina.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il mestiere di pizzaiolo si svolge in pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. Il mestiere di pizzaiolo prevede il rispetto di norme igieniche e di sicurezza e manipolazione di derrate alimentari, utilizzo di attrezzatura elettrica e di forni ad elevata temperatura.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del percorso formativo verrà rilasciato un ATTESTATO DI FREQUENZA**

Modalità di attuazione: **Tutta la formazione teorico - pratica (100 ore complessive) sarà svolta in presenza.**

Ente erogatore: **SCUOLA EDILE IMPERIA S.E.I. - Comitato Paritetico Territoriale C.P.T.**

Sede di svolgimento: **VIA PRIVATA GAZZANO 24 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'obiettivo del corso è quello di articolare il percorso in modo da garantire alla figura in uscita le caratteristiche, le tecniche e le abilità utili a un reale e proficuo inserimento nel mercato del lavoro. La didattica privilegerà il taglio concreto e interattivo. Per rendere efficace l'azione formativa i momenti di apprendimento/lezione avranno un'impostazione attiva attraverso tecniche differenti applicate dal docente.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Competenze:

COMPETENZE IN USCITA: Essere in grado di effettuare la predisposizione di pizze e focacce per la cottura; Essere in grado di effettuare la cottura di pizze e focacce; Essere in grado di mantenere le condizioni di accoglienza, igiene e sicurezza degli ambienti di lavoro.

Contenuti:

- **Modulo 1 –PRINCIPI ORIZZONTALI U.E. (3 h)**
- **Modulo 2 – SICUREZZA, IGIENE E PREVENZIONE (24 h)**
  - Formazione dei lavoratori sulla sicurezza (rilascio di attestato di frequenza e profitto ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 37)
  - Formazione degli alimentaristi e degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi DGR 793/2012 (rilascio di attestato di abilitazione per OSA-Alimentaristi)
- **Modulo 3 PROFESSIONALIZZANTE (73 h)**
  Elementi di igiene ambientale e del lavoro - Elementi di igiene personale - Ingredienti per la decorazione di piatti - Ingredienti per panificazione - Metodi di lavorazione impasti prodotti da forno - Processi di cottura degli alimenti - Organizzazione della cucina - Utensili per la preparazione dei cibi - Strumenti da taglio per salumi - Tecnologie per la preparazione dei cibi - Procedure di gestione scorte di magazzino - Modalità di conservazione dei cibi - Workshop addestrativo

Fascia di svolgimento: **Mattina**

S-25 - SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

22.1 - ADDETTO CONTABILE - ECIPA - GENOVA 1

Il corso si propone di formare addetti in ambito contabile e facilitarne l'ingresso nel mercato del lavoro. La figura, richiesta da aziende e da studi professionali, unisce la specializzazione dei contenuti alla trasversalità richiesta in vari settori economici dove è necessario gestire con efficacia i processi di gestione economico finanziaria. Il corso della durata di 100h verrà svolto due pomeriggi a settimana in modalità DAD

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso prevede l'inserimento come addetto contabile presso PMI e micro imprese**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto completamente in modalità a distanza**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.2.1 - Contabili**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il presente progetto si pone come obiettivi:

- **sviluppare competenze professionali specifiche**
- **sviluppare e aggiornare competenze relative al profilo di addetto contabile**
- **adeguare e consolidare soft skills in base alle esigenze delle imprese (vedi analisi fabbisogni)**

L'azione formativa proposta tenderà a completare il profilo potenziando processi che sviluppino la consapevolezza e l'assunzione del ruolo lavorativo e, di conseguenza, possano facilitare i percorsi di accesso al mondo del lavoro, attraverso la costruzione di un percorso professionale e personalizzato.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Caratteristiche di settore e professionali dell'addetto contabile – 12h**
- **Modulo 2 - Sicurezza e igiene sul luogo di lavoro – 8**
- **Modulo 3 – Titolo Principi di Base di contabilità - 20h**
- **Modulo 4 – Titolo La contabilità nelle PMI - 12h**
- **Modulo 5 – Titolo Utilizzo di software gestionale – 46h**
- **Modulo 6 – verifica di fine corso – 2h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

22.2 - **ADDETTO FRONT-OFFICE** - ECIPA - GENOVA 1

Il corso si propone di formare addetti in ambito segreteria/amm.ne e facilitarne l'ingresso nel mercato del lavoro. L'azione formativa della figura si propone di attualizzare e modernizzare un profilo "storico" che è profondamente cambiato con la digitalizzazione, la globalizzazione e la velocità di mutamenti delle imprese. Il corso della durata di 100h verrà svolto due pomeriggi a settimana in modalità DAD.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso prevede l'inserimento come addetto al front office presso PMI e micro imprese**

Attestato previsto e previsione esame finale: **attestato di frequenza**

Modalità di attuazione: **il corso verrà svolto completamente in modalità a distanza**

Ente erogatore: **ECIPA**

Sede di svolgimento: **VIA XX SETTEMBRE, 41 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.3.1.1.1 - Segretari amministrativi e tecnici degli affari generali**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Il presente progetto si pone come obiettivi:

- **sviluppare competenze professionali specifiche**
- **sviluppare e aggiornare competenze relative al profilo di addetto al front office**
- **adeguare e consolidare soft skills in base alle esigenze delle imprese (vedi analisi fabbisogni)**

L'azione formativa proposta tenderà a completare il profilo potenziando processi che sviluppino la consapevolezza e l'assunzione del ruolo lavorativo e, di conseguenza, possano facilitare i percorsi di accesso al mondo del lavoro, attraverso la costruzione di un percorso professionale e personalizzato.

Prerequisiti: **DIPLOMA**

Contenuti:

- **Modulo 1 – Caratteristiche di settore e professionali dell'addetto front office – 12h**
- **Modulo 2 - Sicurezza e igiene sul luogo di lavoro e Privacy - 10h**
- **Modulo 3 – Titolo: il contesto metodologico dell'addetto al front office – 6h**
- **Modulo 4 – Titolo: Strumenti e software utilizzati dal profilo – 46h**
- **Modulo 5 – Titolo : Elementi di contabilità – 8h**

- **Modulo 6 – Titolo: Elementi di marketing – 16h**
- **Modulo 7 – verifica di fine corso – 2h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

12.5 - **CORSO DI QUALIFICAZIONE PER TECNICO DI AMMINISTRAZIONE DEL PERSONALE** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - GENOVA 2 - TIGULLIO

Si tratta di un corso qualificazione professionale con il quale si tende a fornire una preparazione professionale a giovani NEET che li ponga in grado di approcciare una occupazione su un profilo di carattere amministrativo con particolare riferimento alla gestione degli aspetti anche contabili del personale con un inquadramento (ovviamente variabile rispetto alle dimensioni aziendali) di livello medio-operativo - Durata: ore 400 - Figura professionale ISTAT Tecnico di amministrazione del personale - 4.1.1.4.0 - Addetti alla gestione del personale - Requisito di accesso: Giovani NEET di età compresa tra i 18 e i 29 anni, in possesso di diploma di scuola media superiore e conoscenza informatica di base

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende di diversi settori e comparti relativamente all'utilizzo di risorse umane impegnate nelle procedure amministrative di gestione e cura del personale**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

Modalità di attuazione: **144 ore in presenza - 256 ore a distanza**

Ente erogatore: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **VIA RIVAROLA 17 - 16043 - CHIAVARI (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **13**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.1.1.4.0 - Addetti alla gestione del personale**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

La formazione prevista è finalizzata alla creazione di un profilo professionale completo caratterizzato da diverse competenze di ordine tecnico specifico comprensiva anche di alcune di carattere informatico-tecnologico. La formazione prevista è finalizzata alla creazione di un profilo professionale completo caratterizzato dalle competenze professionali specifiche del Tecnico di amministrazione del personale utile a svariati settori produttivi, trattandosi di profilo trasversale rispetto ai comparti - Il tecnico di amministrazione del personale predispone e gestisce i documenti e le registrazioni previste dalla legge in materia di lavoro, gestendo le attività amministrative connesse all'assunzione, retribuzione e cessazione dei rapporti di lavoro e le registrazioni contabili in materia fiscale, assicurativa e contributiva ed i relativi adempimenti (pagamenti, dichiarazioni, comunicazioni obbligatorie) in materia di lavoro subordinato o parasubordinato.

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE/CONOSCENZA INFORMATICA DI BASE**

Competenze:

- **ACCOGLIENZA Durata ore 4: Modulo introduttivo di accoglienza e presentazione del corso**
- **ELEMENTI DI DIRITTO DEL LAVORO Durata ore 40 : Modulo teorico sulle conoscenze relative al diritto del lavoro**
- **CONTRATTUALISTICA E CONTRATTUALISTICA DEL LAVORO Durata ore 80: Modulo di approfondimento specifico sulla tematica della contrattualistica e della contrattualistica del lavoro**
- **PROCEDURE DI ASSUNZIONE Durata ore 46: Modulo di approfondimento specifico sulle procedure amministrative relative al processo di assunzione**
- **ASPETTI ECONOMICI DEL RAPPORTO DI LAVORO Durata ore 80: Modulo si approfondimento sugli aspetti del trattamento economico del rapporto di lavoro**
- **TECNICHE INFORMATIZZATE DI GESTIONE PAGHE E CONTRIBUTI Durata ore 140 di cui 80 di stage aziendale: Modulo sulle tecniche di gestione paghe e contributi con supporti informatico-digitali**
- **SICUREZZA SUL LAVORO Durata ore 10: Sicurezza sul lavoro.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-26 - SERVIZI SOCIO-SANITARI

21.7 - **AVVIO ALLA PROFESSIONE DI ASSISTENTE FAMILIARE** - ATS "NEETWORK"_AS.FO.R. (CAPOFILA)_ ENDOFAP LIGURIA - GENOVA 1

AVVIO ALLA PROFESSIONE DI ASSISTENTE FAMILIARE indirizza giovani NEET allo svolgimento della professione di Assistente Familiare - riconosciuta a livello regionale (Codice ISTAT 5.4.4.3.0 - Addetti all'assistenza personale). L'Assistente familiare è un operatore di sostegno alla famiglia e alla persona, in grado di assistere nelle attività della vita quotidiana una persona anziana fragile, una persona disabile, una persona temporaneamente o permanentemente priva di autonomia. Il suo ruolo consiste nel facilitare o sostituirsi nelle attività di pulizia e igiene della casa, pulizia e igiene della persona, preparazione e somministrazione dei pasti, sorveglianza e compagnia. L'assistente familiare è inoltre in grado di affrontare situazioni di bisogno attivando le risorse esistenti sul territorio e possiede una buona conoscenza dei servizi socio-sanitari in grado di fornire aiuto alla persona. L'assistente familiare fa parte della rete assistenziale del paziente.

Sbocchi lavorativi previsti: **Libera professione, dipendente presso famiglie, aziende private e pubbliche**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza al corso e frequenza al modulo "salute e sicurezza sul lavoro" (D.Lgs 81/08)**

Modalità di attuazione: **Il corso si svolge in presenza per valorizzare la componente laboratoriale e favorire soft skills**

Ente erogatore: **ATS "Neetwork"_AS.FO.R. (capofila)_ ENDOFAP LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA B. BOSCO 15 - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.4.4.3.0 - Addetti all'assistenza personale**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Svilupare conoscenze e competenze tecnico-professionali. Riconoscimento di bisogni e condizioni psico-fisiche dell'assistito; conoscenza e uso di strumenti e ausili per l'assistenza e la movimentazione/deambulazione; tecniche di comunicazione efficace, di lavoro in équipe, di preparazione dei pasti e di igiene personale e domestico. È prevista una formazione obbligatoria sulla salute e sicurezza sul lavoro (Dlgs 81/2008). Far acquisire life and soft skills.

Prerequisiti: **OBBLIGO FORMATIVO**

Competenze:

L'uso di una metodologia inclusiva e laboratoriale favorisce lo sviluppo di life&soft skills che promuovono nei partecipanti capacità di lavorare in gruppo, flessibilità e capacità di adattamento, capacità di risolvere i problemi e di gestire compiti in autonomia, senso di autoimprenditorialità. L'attività di orientamento al lavoro (colloquio di lavoro, introduzione al lavoro autonomo e dipendente, analisi delle attitudini/potenzialità personali, appetibilità del CV) rafforza queste competenze trasversali-chiave per la professione.

Contenuti:

Il corso ha una durata di 200h: 100h di aula e 100h di stage

- **Modulo propedeutico 16h: Orientamento al lavoro, Sicurezza nei posti di lavoro D.Lgs 81/2008**
- **Area tecnico-professionale 48h: elementi di igiene dell'anziano e/o non autosufficiente; pulizia e supporto nell'igiene personale; tecniche per la vestizione; tecniche e strumenti di igiene/sicurezza degli ambienti; manovre di mobilizzazione; posture corrette della persona allettata e seduta, tecniche per movimenti e spostamenti; elementi di alimentazione e dietetica; tecniche di preparazione, conservazione e somministrazione dei pasti**
- **Il contesto socio-culturale 16h: principali norme in materia di assistenza socio sanitaria; diritti di assistenza delle persone fragili; rete territoriale dei servizi sociali-sanitari-culturali-ricreativi; aspetti etici connessi all'attività di assistenza**
- **Comunicazione e relazione 20h**
- **Stage 100h**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

17.6 - **ASSISTENTE FAMIGLIARE COADIUTORE IN ATTIVITA' DI ANIMAZIONE** - C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L. - IMPERIA

Il corso, della durata complessiva di 320 ore (220 di formazione teorica e teorico-pratica e 100 ore di stage) è stato progettato nel pieno rispetto della normativa regionale che disciplina i programmi e le competenze necessarie alla figura professionale (ex D.G.R. n. 287 del 31/03/2006). Il corso intende, ulteriormente, rafforzare le capacità relazionali da utilizzare sia in ambito domestico per stimolare le capacità residue dell'anziano sia nelle attività ricreative in strutture in affiancamento al personale addetto alla animazione. Emerge evidentemente negli ultimi anni una costante e crescente richiesta occupazionale da parte delle famiglie che offrono opportunità lavorative nell'attività di supporto alla gestione quotidiana dei propri figli, anziani, persone con disabilità e della propria casa. Nell'ultimo decennio, infatti, l'area dei servizi di cura e assistenza per le famiglie ha rappresentato, per l'Italia, un grande bacino occupazionale. Il progetto intende inoltre contribuire in maniera positiva a ridurre i rischi di improvvisazione in un mestiere molto delicato come quello trattato tramite un percorso formativo strutturato che tratti tutte le competenze tecnico-professionali necessarie.

Sbocchi lavorativi previsti: **Sulla base delle indicazioni delle imprese intervistate (Case di riposo, Residenze protette, Imprese e cooperative di assistenza domiciliare, ecc...) l'allievo potrà candidarsi per collaborazioni o assunzioni con contratto subordinato, in somministrazione o apprendistato.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Al termine del corso verrà rilasciato l'attestato di frequenza e profitto.**

Modalità di attuazione: **Ore in presenza 116 - Ore a distanza 104 - Ore in stage 100**

Ente erogatore: **C.P.F.P. "G. PASTORE" S.R.L.**

Sede di svolgimento: **Via Delbecchi 32 - 18100 - IMPERIA (IM)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Imperia**

Durata corso: **220 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **10**

Figura professionale di riferimento: **5.4.4.3.0 - Addetti all'assistenza personale**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi formativi, che misureranno l'efficacia dell'azione proposta sono:

- **Mantenere le condizioni di pulizia e sicurezza degli ambienti domestici**
- **Relazionarsi con l'utente e la sua rete per favorirne benessere e confort**
- **Garantire una corretta alimentazione dell'utente**
- **Garantire una corretta deambulazione e mobilizzazione dell'assistito**
- **Effettuare correttamente igiene dell'assistito**
- **Coadiuvare l'animatore durante giochi e attività ricreative**

Prerequisiti: **ASSOLVIMENTO OBBLIGO ISTRUZIONE**

Contenuti:

I moduli didattici in cui si articola il corso sono:

- **Modulo 1 – Il contesto socio culturale (30 ore)**
- **Modulo 2 – Area Tecnico Professionale (60 ore)**
- **Modulo 3 – Comunicazione e Relazione (10 ore)**
- **Modulo 4 - Tecniche di gestione dei conflitti e delle dinamiche di gruppo (40 ore)**
- **Modulo 5 - Metodi e tecniche di animazione (70 ore)**
- **Modulo 6 – Sviluppo Sostenibile (10 ore)**
- **Modulo 7 – Stage (100 ore)**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

2.2 - **ASSISTENTE FAMILIARE** - ISCOT LIGURIA - GENOVA 1

L'Assistente Familiare è definito come "una figura con caratteristiche pratico-operative, la cui attività è rivolta a garantire assistenza a persone autosufficienti e non, nelle loro necessità primarie, favorendone il benessere e l'autonomia all'interno del clima domestico-familiare. Tale figura può svolgere la sua attività in collaborazione con gli altri operatori professionali preposti all'assistenza sanitaria e a quella sociale ed educativa, secondo il criterio del lavoro in equipe".

Sbocchi lavorativi previsti: **Attestato di frequenza ai sensi del DGR 287/2006 (In possesso di attestato di "assistente familiare" si possono richiedere crediti formativi per la prosecuzione degli studi e la partecipazione ai corsi di Qualifica per OSS Operatore Socio Sanitario)**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Il corso prevede, al termine delle ore di formazione, il rilascio di attestato di partecipazione.**

Modalità di attuazione: **In presenza.**

Ente erogatore: **ISCOT LIGURIA**

Sede di svolgimento: **VIA CESAREA 8/8 - 16121 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **102 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.4.4.3.0 - Addetti all'assistenza personale**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi: **Il percorso formativo viene svolto con una metodologia coinvolgente anche nelle parti teoriche, che spesso risultano più impegnative per la classe. A fine percorso, che consiste in 102 ore (+100 di stage extra Programma Garanzia Giovani) l'utente acquisisce le competenze e le abilità necessarie per proporsi nel mondo del lavoro. Questo tipo di formazione accede ad un grande settore in evoluzione nella nostra regione: i servizi alla persona a sostegno di anziani in difficoltà e di altre aree di fragilità, come i disabili e altre tipologie di persone con complessi bisogni assistenziali, che vanno gestite attraverso interventi appropriati e costruendo una relazione con il paziente di fiducia, diretta e comunicativa, cioè di un'assistenza consapevole e formata. Il metodo che**

i docenti applicano è coinvolgente: si utilizzano slides, filmati e supporti video di insegnamento. I docenti, professionisti del settore, abilitano alla professione in maniera semplice ed efficace, dando l'opportunità di concretizzare la propria predisposizione con la possibilità di essere accompagnati al lavoro, attingendo dall'Associazione Ascom Salute con cui Iscot ha contatti diretti per il periodo di stage. Successivamente, anchegrazie alla registrazione nell'elenco regionale degli assistenti familiari , è possibile iniziare un'attività lavorativa regolare e competente.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**
Compimento di 18° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione; per gli stranieri possesso del permesso di soggiorno e un livello elementare di conoscenza sia scritta che orale delle lingua italiana, da verificare in fase di orientamento. A causa dell'emergenza sanitaria in essere essendo previsto Attestato di frequenza ai sensi del DGR 287/2006 in base alla figura professionale riferita al repertorio regionale (5.4.4.3.0 cod. ISTAT). Il percorso formativo prosegue con 100 ore di tirocinio con obbligo di frequenza presso le RSA del territorio, dove attualmente è previsto l'ingresso solo a personale vaccinate per il Covid-19, quindi anche il vaccino diventa un requisito di accesso.

Contenuti:

- **Modulo 1 – Area Socio – Culturale**
  Elementi organizzativi del corso h. 6
  Elementi di legislazione e normative in materia sociale h. 3
  Elementi di legislazione e normative in materia di lavoro e previdenziale h. 8
  Programmazione e organizzazione dei servizi della rete socio – sanitaria h. 6
- **Modulo 2 – Area Psicologica e Sociale**
  Elementi di psicologia h. 24
  Elementi di sociologia h.20
- **Modulo 3 – Area Tecnico – Operativo**
  Elementi di economia domestica h. 10
  Assistenza domiciliare e tutelare h. 15
  Elementi organizzativi del corso h. 3
  Tecniche di animazione h.3
  Metodologia del lavoro in ambito sociale h.4

Alla fine della parte teorica di 102 ore si realizza, come da indicazioni della figura professionale, uno stage presso le strutture socio assistenziali di 100 ore con obbligo di frequenza, a titolo non oneroso per la Nuova Garanzia Giovani. Al termine delle stesse si verificano gli apprendimenti al fine del rilascio dell'attestato.

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-27 - SERVIZI TURISTICI

19.1 - **CAMERIERE AI PIANI** - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - GENOVA 2 - TIGULLIO

ATECO 2007 55.1 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI
NUP 5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo
L'azione formativa ha come finalità quella di formare giovani che possano trovare un'occupazione all'interno delle strutture alberghiere come cameriere ai piani. Per far ciò sono previste 100 ore di formazione prevalentemente pratica che hanno come obiettivo quello di formare i corsiti nelle mansioni dell'accoglienza ai piani, sviluppando le competenze principali nella preparazione e riordino delle camere di albergo, con tecniche specifiche per garantire la migliore qualità del servizio e accoglienza delle camere.
Nello specifico il cameriere ai piani si occupa della pulizia dei piani e delle stanze delle strutture alberghiere provvede alla cura e all'igiene dei luoghi e delle attrezzature. Rifà i letti, mette in ordine la stanza e i servizi igienici, controlla la presenza degli accessori nel bagno, delle consumazioni del minibar e del materiale informativo delle attività dell'albergo ed eventualmente si occupa del rifornimento. Informa il direttore o il titolare della struttura di eventuali guasti o malfunzionamenti rilevati nelle stanze

Sbocchi lavorativi previsti: **Il cameriere ai piani lavora all'interno di strutture alberghiere. Può essere inquadrato con rapporti di lavoro indeterminato o determinato. Sono frequenti i lavori stagionali e part-time.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e certificazione delle competenze acquisite**

Modalità di attuazione: **Tutte le ore sono previste in presenza salvo diverse disposizioni legate all'emergenza sanitaria**

Ente erogatore: **ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L.**

Sede di svolgimento: **Piazzale G. Bianchi 1 - 16033 - LAVAGNA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **100 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.2.2.3.1 - Camerieri di albergo**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

L'azione formativa ha come obiettivo quello di formare giovani per poter essere inseriti nelle strutture alberghiere come Cameriere ai Piani, profilo professionale necessario ed importantissimo all'interno dell'industria alberghiera, essendo fondamentalmente responsabile della soddisfazione del cliente, relativamente alla qualità del servizio offerto dalle camere.

Prerequisiti: **NESSUNO**

Competenze: **Le competenze in uscita previste sono:**

- **Essere in grado di gestire le comunicazioni con la governante, i colleghi, i clienti e gli altri reparti/personale della struttura alberghiera**
- **Essere in grado di effettuare il riordino di camere e spazi comuni - Spolverare, rifare i letti, pulire pavimenti, superfici, sanitari - Sostituire e/o rifornire la biancheria presente nelle stanze e i prodotti per la toilette**
- **Essere in grado di applicare le principali norme di igiene e sicurezza sul lavoro**

Contenuti:

- **8 ORE Hotellerie e strutture alberghiere: Definizione e descrizione dell'offerta hotellerie e strutture alberghiere del territorio**
- **12 ORE Reparto Housekeeping: -La figura ed il ruolo della cameriera ai piani; - Tecniche comportamentali e deontologia professionale; -Visita di uno o più reparti presso Hotel/alberghi sul territorio**
- **40 ORE Procedure lavorative di reparto: - Tecniche di organizzazione del lavoro; - Tecniche, metodi e tempi per la pulizia e la manutenzione degli alloggi**
- **4 ORE Strumenti di lavoro: Fondamenti sui prodotti e tecniche di pulizia; Orientamento alla qualità**
- **8 ORE Comunicazione: Principi generali di comunicazione; Tecniche di comunicazione alberghiera**
- **12 ORE Salute e sicurezza sul lavoro: Norme di prevenzione infortuni; interventi di pronto soccorso; la sicurezza antincendio**
- **16 ORE Inglese applicato alla professione: Terminologia tecnica e basi di comunicazione in lingua inglese**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

19.4 - **ADDETTO AL RICEVIMENTO** - RECEPTIONIST - ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L. - GENOVA 2 - TIGULLIO

Addetto al ricevimento (Receptionist)
ATECO 2007 55.1 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI
NUP 5.1.3.4.0 - Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti
Il Receptionist assicura l'accoglienza dei clienti dal loro arrivo per tutto il soggiorno fino alla partenza e li informa di tutte le attività della struttura alberghiera. Rappresenta il primo interfaccia tra il cliente e la proprietà. Si occupa delle procedure di check-in e check-out. Si occupa del centralino telefonico, della corrispondenza alberghiera (informazioni relative all'assegnazione di camere, prenotazioni, tariffe) e delle comunicazioni in genere, quindi utilizza quotidianamente computer, internet, posta elettronica, telefono e fax. Effettua inoltre la fatturazione delle prestazioni e si occupa della contabilità con tenuta della cassa.
Percorso di 400 ore di formazione in aula a cui seguiranno 120 ore stage

Sbocchi lavorativi previsti: **Il Receptionist lavora nelle hall delle strutture alberghiere. L'attività si svolge a contatto con la clientela ma deve anche coordinarsi con la struttura in quanto tale e con il responsabile dei servizi alloggio nonché con il direttore e con il settore amministrativo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di qualifica, a seguito di un esame finale**

Modalità di attuazione: **Tutte le ore sono previste in presenza salvo diverse disposizioni legate all'emergenza sanitaria**

Ente erogatore: **ACCADEMIA DEL TURISMO S.C.R.L.**

Sede di svolgimento: **Piazzale G. Bianchi 1 - 16033 - LAVAGNA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di riqualificazione professionale**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 2 - Tigullio**

Durata corso: **400 Ore**

Numero allievi minimo: **14**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.3.4.0 - Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'azione formativa ha come finalità quella di formare giovani che possano trovare un'occupazione prevalentemente all'interno di strutture alberghiere nel reparto ricevimento. L'attività formativa sarà svolta per garantire l'acquisizione di competenza professionali oltre alle soft skills necessarie per essere inseriti nel mondo del lavoro al temine dell'attività formativa, nonché mantenere il posto di lavoro.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE**

Competenze:

Le competenze specifiche raggiunte a fine corso saranno:

- **Essere in grado di effettuare l'assistenza al cliente durante il soggiorno alberghiero**
- **Essere in grado di evadere le pratiche amministrative**

Contenuti:

- **12 ORE Igiene e HACCP: Normativa HACCP e Rischi per la salute**
- **8 ORE Sicurezza e prevenzione in ambito alberghiero**
- **24 ORE Comunicazione interpersonale e sviluppo potenziale**
- **30 ORE Elementi di informatica per il settore alberghiero**
- **84 ORE English for tourism**
- **82 ORE German for tourism**
- **36 ORE Turismo: offerta ligure ed impresa alberghiera: evoluzione del turismo e dell'hotellerie; Conoscere il territorio: Liguria, Golfo del Tigullio e il mare, l'entroterra e Genovesato;**
- **110 ORE Ricevimento ed accoglienza turistica; utilizzo software Opera; Customer care e rilevare la customer satisfaction; Comunicazione e relazione con la clientela; Fare rete e personalizzazione; Accoglienza clienti con bisogni speciali**
- **14 ORE Banqueting: Banquettistica e food&beverage**
- **120 ORE DI STAGE**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.4 - **ADDETTO ALL'INFORMAZIONE E ALL'ACCOGLIENZA NEL TURISMO** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

Il corso della durata di 200 ore intende formare una figura professionale che rientra secondo la classificazione ISTAT nei Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate. La formazione si concentrerà sull'accoglienza dei turisti italiani e stranieri in un territorio specifico (Provincia di Savona), per fornire le competenze necessarie per promuovere l'offerta turistica del territorio regionale, fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti, saper svolgere un'attività di supporto alla prenotazione dei soggiorni presso le strutture ricettive e conoscere le procedure di check in e check out fornendo informazioni dettagliate relativamente a itinerari, manifestazioni ed eventi del territorio.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'Addetto all'accoglienza e all'informazione turistica lavora principalmente nelle aziende di promozione turistica, presso gli enti pubblici, le associazioni degli albergatori o consorzi di settore. E' un lavoratore dipendente spesso legato alla stagionalità del turismo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza per chi ha frequentato almeno l'85% delle ore di presenza.**

Modalità di attuazione: **Sono previste lezioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche individuali e di gruppo.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **VIA PIEMONTE REGIONE CARRA' 19/5B - 17031 - ALBENGA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi del corso sono sviluppare competenze tecnico professionali per chi vuole lavorare nel settore dell'accoglienza turistica, in particolare: essere in grado di effettuare l'accoglienza e l'assistenza al turista; individuare i bisogni e le aspettative del cliente; conoscere le caratteristiche dell'accoglienza nel settore alberghiero e extra alberghiero; essere in grado di promuovere il prodotto turistico locale; conoscere gli elementi attrattivi per il turismo nel territorio di riferimento; applicare modalità promozionali di presentazione dei servizi turistici; saper comunicare e relazionarsi con le persone; gestire lo stress e le obiezioni; sviluppare capacità di negoziazione; apprendere le nozioni in materia di sicurezza.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE/CONOSCENZA B1 LINGUA INGLESE**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **Modulo 1: Comunicazione e accoglienza del cliente (30 ore);**
- **Modulo 2: Lingua Inglese (30 ore);**
- **Modulo 3: Lingua Tedesca (30 ore);**
- **Modulo 4: Organizzazione turistica strutture e servizi - Legislazione (38 ore);**
- **Modulo 5: Il territorio e le sue risorse (40 ore);**
- **Modulo 6 Informatica applicata (20 ore);**
- **Modulo 7 Sicurezza e Privacy (12 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

15.4 - **ADDETTO ALL'INFORMAZIONE E ALL'ACCOGLIENZA NEL TURISMO** - ATS "GIOVANI INFORMAZIONE"_ E.L.FO. (CAPOFILA)_ ASFOTER_ ASSOCIAZIONE LA VERBENA - SAVONA

Il corso della durata di 200 ore intende formare una figura professionale che rientra secondo la classificazione ISTAT nei Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate. La formazione si concentrerà sull'accoglienza dei turisti italiani e stranieri in un territorio specifico (Provincia di Savona), per fornire le competenze necessarie per promuovere l'offerta turistica del territorio regionale, fornire informazioni e consigli per orientare la scelta dei turisti, saper svolgere un'attività di supporto alla prenotazione dei soggiorni presso le strutture ricettive e conoscere le procedure di check in e check out fornendo informazioni dettagliate relativamente a itinerari, manifestazioni ed eventi del territorio.

Sbocchi lavorativi previsti: **L'Addetto all'accoglienza e all'informazione turistica lavora principalmente nelle aziende di promozione turistica, presso gli enti pubblici, le associazioni degli albergatori o consorzi di settore. E' un lavoratore dipendente spesso legato alla stagionalità del turismo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza per chi ha frequentato almeno l'85% delle ore di presenza.**

Modalità di attuazione: **Sono previste lezioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche individuali e di gruppo.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani InFormazione"_ E.L.Fo. (capofila)_ ASFOTER_ Associazione La Verbena**

Sede di svolgimento: **Via Ricci 14 - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **8**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

Gli obiettivi del corso sono sviluppare competenze tecnico professionali per chi vuole lavorare nel settore dell'accoglienza turistica, in particolare: essere in grado di effettuare l'accoglienza e l'assistenza al turista; individuare i bisogni e le aspettative del cliente; conoscere le caratteristiche dell'accoglienza nel settore alberghiero e extra alberghiero; essere in grado di promuovere il prodotto turistico locale; conoscere gli elementi attrattivi per il turismo nel territorio di riferimento; applicare modalità promozionali di presentazione dei servizi turistici; saper comunicare e relazionarsi con le persone; gestire lo stress e le obiezioni; sviluppare capacità di negoziazione; apprendere le nozioni in materia di sicurezza.

Prerequisiti: **DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE/CONOSCENZA B1 LINGUA INGLESE**

Contenuti:

Il corso si struttura nei seguenti moduli:

- **Modulo 1: Comunicazione e accoglienza del cliente (30 ore);**
- **Modulo 2: Lingua Inglese (30 ore);**
- **Modulo 3: Lingua Tedesca (30 ore);**
- **Modulo 4: Organizzazione turistica strutture e servizi - Legislazione (38 ore);**
- **Modulo 5: Il territorio e le sue risorse (40 ore);**
- **Modulo 6 Informatica applicata (20 ore);**
- **Modulo 7 Sicurezza e Privacy (12 ore).**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

24.3 - **RECEPTIONIST (ADDETTO AL RICEVIMENTO)** - ATS "GIOVANI TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE" FUTURA (CAPOFILA)_ CE.S.CO.T. SAVONA - SAVONA

Il corso, della durata di 200 ore (150 di teoria e 50 di pratica), fornisce la preparazione necessaria ad accogliere i clienti al loro arrivo in albergo fornendo un'assistenza continua durante tutto il soggiorno in struttura. La figura professionale di riferimento è quella dell'addetto al ricevimento, in grado di occuparsi del servizio di accoglienza, dell'acquisizione di prenotazioni, della gestione dei reclami e delle attività di segreteria amministrativa. Il codice ISTAT è quello n 5.1.3.4.0 - Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti. La figura del Repertorio regionale è Addetto al ricevimento (Receptionist).
Il corso si prefigge di far acquisire all'allievo la conoscenza degli strumenti trasversali (lingua inglese, lingua francese e informatica) e specifici (tecnica alberghiera e offerta turistica locale) senza tralasciare la sicurezza sul lavoro che verrà affrontata nell'interdisciplinarità dei moduli formativi. L'obiettivo finale è quello di assicurare una corretta ed efficace accoglienza del cliente, dall'arrivo in struttura alla conservazione del documento contabile.

Sbocchi lavorativi previsti: **Il corso mira a formare addetti al ricevimento, in grado di occuparsi del servizio di accoglienza, dell'acquisizione di prenotazioni, della gestione dei reclami e delle attività di segreteria amministrativa.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza e profitto previo superamento prova finale teorico/pratica interna.**

Modalità di attuazione: **150 ore di teoria potranno essere effettuate a distanza, 50 ore di pratica in presenza.**

Ente erogatore: **ATS "Giovani tra innovazione e tradizione" FUTURA (capofila)_ CE.S.CO.T. SAVONA**

Sede di svolgimento: **Via al Molinero, 12r - 17100 - SAVONA (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di aggiornamento**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **200 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **5.1.3.4.0 - Addetti all'informazione e all'assistenza dei clienti**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

I corsisti al termine del corso avranno acquisito le seguenti competenze:

- **essere in grado di effettuare l'assistenza al cliente durante il soggiorno alberghiero (accogliere singoli clienti e gruppi di turisti; interpretare le esigenze del cliente; relazionarsi con agenzie di promozione turistica o altri enti e soggetti del territorio)**
- **essere in grado di evadere le pratiche amministrative (procedere con le operazioni di check in e check out; raccogliere le prenotazioni dei clienti anche stranieri utilizzando gli strumenti necessari; aggiornare la disponibilità di camere dell'albergo attraverso l'ausilio di strumenti dedicati; gestire il pagamento dei soggiorni e tenere la contabilità quotidiana)**

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Modulo 1 - Sicurezza sul lavoro (10 ore)**
- **Modulo 2 - Customer Care e Customer Satisfaction (30 ore)**
  Principi di customer care, principi di customer satisfaction, tecniche di comportamento improntate alla cordialità e alla cortesia e alla gestione delle criticità
- **Modulo 3 - Lingua Inglese (ore 30)**
- **Modulo 4 - Lingua Francese (ore 30)**
- **Modulo 5 - Tecnica alberghiera (ore 40)**
  Strutture ricettive e staff, prenotazione dei servizi turistici, procedure di check in e check out alberghiero, archiviazione dei dati, gestione dei pagamenti e registrazione dei documenti contabili

- **Modulo 6 - Informatica (ore 20)**
- **Modulo 7 - L'offerta turistica locale (40 ore)**
  Elementi generali di geografia del turismo e di storia dell'arte, storia del territorio e dei beni artistici locali, analisi dell'offerta turistica locale, tecniche organizzative e scelta dei percorsi turistici, offerta di ristorazione del territorio, tradizioni enogastronomiche del territorio

Fascia di svolgimento: **Mattina**

S-28 - TRASPORTI E LOGISTICA

10.8 - **IL MAGAZZINIERE: DAGLI SCAFFALI ALLE PIATTAFORME VIRTUALI, UTILIZZO DEL MULETTO IN SICUREZZA** - CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO - GENOVA 1

La durata complessiva del percorso formativo è di 90 ore, è una formazione breve, concentrata e mirata. Il percorso è diviso in 3 moduli della durata di 30 ore cadauno finalizzati a rispondere a 3 obiettivi formativi: gestione del magazzino, informatizzazione e uso del muletto con rilascio patentino. La figura potrà operare in tutte le realtà dove è presente un magazzino.

Sbocchi lavorativi previsti: **Gli sbocchi sono trasversali a tutte le realtà che possiedono un magazzino.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Attestato di frequenza-Patentino utilizzo muletto (previo superamento esame)**

Modalità di attuazione: **Si prevede circa la metà in presenza e altrettante ore a distanza fermo restando la possibilità per allievi che avessero difficoltà ad essere presenti fisicamente di garantire una completa fruizione a distanza salvo diverse disposizioni normative.**

Ente erogatore: **CE.S.CO.T. GENOVA CENTRO SVILUPPO COMMERCIO TURISMO E TERZIARIO**

Sede di svolgimento: **VIA BALBI 38B - 16100 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi brevi**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **90 Ore**

Numero allievi minimo: **5**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **4.3.1.2.0 - Addetti alla gestione dei magazzini e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **Si**

Obiettivi:

L'obiettivo del percorso mira a formare un magazziniere in grado di: eseguire autonomamente le attività di ingresso, controllo, stoccaggio e movimentazione della merce; gestire le uscite della merce dal magazzino effettuando le manovre di movimentazione ed i controlli; gestire i documenti di trasporto e la rispondenza con gli ordini-effettuare il controllo dei colli e imballaggi; utilizzare mezzi operativi quali muletti, carrelli semoventi; eseguire movimentazioni a mano.

Prerequisiti: **LICENZA MEDIA INFERIORE**

Contenuti:

- **Gestione ed organizzazione del magazzino 30h;**
- **l'uso del muletto in sicurezza 30h;**
- **informatizzazione del magazzino 30h.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

12.4 - **SPECIALIZZAZIONE IN PROCESSI DI SOLLEVAMENTO (GRUISTA PORTUALE)** - FONDAZIONE CIF FORMAZIONE - GENOVA 1

Si tratta di un'Azione formativa ideata a vantaggio di giovani NEET in possesso di diploma ma con difficoltà di inserimento occupazionale (situazione tipica del target) e caratterizzata da un percorso di specializzazione professionale mirato sulle competenze proprie delle tecniche professionali del sollevamento merci. Durata ore 220 - Figura professionale ISTAT: Gruista portuale - 7.4.4.3.0 - Conduttori di gru e di apparecchi di sollevamento. Requisito di accesso: Giovani NEET di età compresa tra i 18 e i 29 anni, in possesso di diploma di scuola media superiore.

Sbocchi lavorativi previsti: **Aziende del settore portuale e del settore della movimentazione carichi a terra - Aziende che utilizzano gru e mezzi di sollevamento merci.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **ATTESTATO DI SPECIALIZZAZIONE B6 PROFESSIONALE**

Modalità di attuazione: **TOTALMENTE IN PRESENZA**

Ente erogatore: **FONDAZIONE CIF FORMAZIONE**

Sede di svolgimento: **VIA BORZOLI 61 A - 16153 - GENOVA (GE)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Genova 1**

Durata corso: **220 Ore**

Numero allievi minimo: **7**

Numero allievi massimo: **15**

Figura professionale di riferimento: **7.4.4.3.0 - Conduttori di gru e di apparecchi di sollevamento**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

La formazione prevista è finalizzata alla specializzazione su competenze di un profilo professionale completo caratterizzato dalle tecniche professionali specifiche del gruista e spendibili con autonomia e sicurezza in tutti i comparti produttivi organizzati ove la figura stessa trova una collocazione lavorativa. Le competenze di cui sopra (supportate da specifiche conoscenze collegate strutturalmente alle mansioni professionali tipiche del profilo) sono strettamente connesse ad un profilo professionale (quello appunto di gruista) e ad un settore determinato rappresentato dalla movimentazione merci in ambito portuale e non e dalla logistica in generale.

Prerequisiti: **DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE**

Competenze:

Competenze in uscita:

- **agganciamento/sganciamento container;**
- **tecniche di utilizzo del carroponte;**
- **tecniche di imbracatura carichi;**
- **tecniche di movimentazione merci;**
- **Condurre e manovrare un transtainer;**
- **Condurre impilatore (reach stacker);**
- **Utilizzare apparati ricetrasmittenti VHF;**
- **Utilizzare attrezzature per movimentazione merci;**

- **Utilizzare dispositivi di comunicazione con terminal portuale;**
- **Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI);**
- **Utilizzare macchinari per carico/scarico merci.**

Contenuti:

- **Modulo introduttivo. Durata ore 4: Formazione del gruppo classe e presentazione del corso**
- **Tecniche professionali di sollevamento con piattaforma aerea - Durata ore 40 di cui 30 di pratica sulle tecniche professionali di sollevamento con utilizzo di piattaforma aerea**
- **Tecniche professionali di utilizzo di carroponte. Durata ore 26 di cui 20 di pratica sulle tecniche di utilizzo del carroponte per operazioni di sollevamento.**
- **Tecniche professionali di utilizzo dei mezzi di sollevamento in ambito portuale. Durata ore 150 di cui 130 di pratica sulle procedure di carico, scarico e sollevamento in ambito portuale.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**

S-29 - VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE

25.5 - **ADDETTO ALL'INFORMAZIONE TURISTICA** - SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L. - SAVONA

La proposta formativa di specializzazione di 200 ore è rivolta a 12 allievi in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: qualifica triennale, diploma di scuola secondaria superiore, laurea vecchio o nuovo ordinamento o titolo equivalente legalmente riconosciuto. Il corso è definito in collaborazione con UPA Savona e la cooperativa Arcadia che ha tra i suoi settori prioritari l'organizzazione e la gestione di attività turistiche.

Sbocchi lavorativi previsti: **Addetto all'informazione turistica figura trasversale che può trovare occupazione i tutti i settori del turismo.**

Attestato previsto e previsione esame finale: **Specializzazione in Addetto all'informazione turistica**

Modalità di attuazione: **si pensa una modalità sia in presenza sia a distanza.**

Ente erogatore: **SIGNUM SOC.COOP. CONSORTILE A R.L.**

Sede di svolgimento: **VIA SAN AGOSTINO 10 - 19100 - LOANO (SV)**

Tipologia attività: **Corsi di specializzazione**

Tipologia formazione: **Percorso formativo in forma collettiva**

Bacino territoriale: **Savona**

Durata corso: **220 Ore**

Numero allievi minimo: **9**

Numero allievi massimo: **12**

Figura professionale di riferimento: **3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate**

Prevede un esame finale: **No**

Obiettivi:

La proposta formativa ha le seguenti finalità: sviluppare una specifica competenza professionale come addetti all'informazione turistica; favorire la qualificazione e specializzazione professionale degli operatori del settore turistico ed in particolare del turismo outdoor; specializzare i partecipanti nella specifica attività di Addetto all'informazione turistica e migliorare le loro opportunità occupazionali.

Prerequisiti: **QUALIFICA TRIENNALE, DIPLOMA O LAUREA**

Contenuti:

- **Modulo 1 70 ore: legislazione in tema di parità uomo e donna, tecniche di base di comunicazione e gestione relazioni interpersonali, la comunicazione efficace, gestione delle anomalie nel rapporto con il turista, il lavoro di gruppo, orientamento al lavoro.**
- **Modulo 2 60 ore informazione turistica - promozione e marketing territoriale: elementi di geografia del turismo locale, le organizzazioni turistiche, elementi di storia e cultura del territorio, itinerari, tradizioni enogastronomiche, gestione del comment forms.**
- **Modulo 3 90 ore informazione turistica - gestione: information desk, accessibilità dei servizi a persone diversamente abili, la vendita dei cataloghi, il centralino, prenotazione di visite individuali e di gruppo.**

Fascia di svolgimento: **Giornata intera**