

TOSCANA FORMAZIONE SRL accreditamento regionale n° OF0227, in partenariato HEIMAT SERVIZI AMBIENTALI SOCIETA' COOPERATIVA accreditamento regionale n° OF0264, CENTRO SPERIMENTALE DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO S.R.L. accreditamento regionale n° OF0168, PITAGORA SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA TRAINING CENTER accreditamento regionale n° OF0080, UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA - CENTRO UNIVERSITARIO PER L'INNOVAZIONE E LA QUALITÀ NELL'APPRENDIMENTO PERMANENTE accreditamento regionale n° IS0022, CESCOT SIENA - SOCIETA' COOPERATIVA ESERCENTI accreditamento regionale n° OF0015, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 9079 del 19/04/2024 organizza i seguenti corsi formativi:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO (UPSKILLING) – II ANNUALITÀ

TIPOLOGIA Formazione specialistica e competenze trasversali

ZONA TERRITORIALE: Siena

Acronimo Progetto **4Siena 2.0** - Codice Progetto 9012707

DESTINATARI PER OGNI SINGOLO CORSO: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il catalogo è promosso nell'ambito di GiovaniSi, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE E FINALITÀ DEL CATALOGO:

Il progetto 4Siena 2.0 è stato costruito tenendo conto delle informazioni reperite durante la fase di attuazione del progetto della prima annualità, e tiene conto delle indicazioni ricevute dai CI territoriali, dalle APL, e degli esiti delle attività realizzate. Il progetto prevede 41 attività riferite ai settori principali dell'economia del senese:

- n. 1 percorso sull' edilizia;
- n. 1 percorso sull' elettronica ed elettrotecnica;
- n. 3 percorsi sull' impiantistica;
- n. 3 percorsi sulla logistica;
- n. 5 percorsi sull' agricoltura e manutenzione del verde;
- n. 1 percorso sulla pasticceria;
- n. 1 percorso sulla progettazione tecnica;
- n. 1 percorso sulle produzioni artigianali;
- n. 2 percorsi sui servizi culturali;
- n. 7 percorsi su turismo e commercio;
- n. 2 percorsi sul socio – assistenziale;
- n. 5 percorsi di amministrazione e controllo;
- n. 9 percorsi per l'area commerciale.

Di questi, 13 percorsi sono stati progettati tenendo conto dei paradigmi della Transizione Ecologica, e quindi fanno riferimento ai principi della sostenibilità, e 9 percorsi fanno riferimento ai paradigmi della Transizione Digitale.

Sono previsti buoni pasto e/o di rimborsi per il vitto per tutti i partecipanti ai percorsi.

Sono previsti rimborsi per lo spostamento solo per alcuni dei partecipanti ai percorsi

Ulteriori informazioni saranno fornite in fase di attivazione dei corsi

PERCENTUALE DI FREQUENZA OBBLIGATORIA: 70%.
CERTIFICAZIONE FINALE

Il percorso è finalizzato al rilascio di

- Dichiarazione degli apprendimenti
- In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.*

RICONOSCIMENTO CREDITI

Il riconoscimento crediti avverrà su richiesta del partecipante secondo le modalità stabilite dalla DGR 988/2019 e ss.mm.ii

BENEFICIARI DEI PERCORSI FORMATIVI

Il presente avviso si rivolge a:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022 (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);
- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori di Supporto per la Formazione e il Lavoro e

Assegno di Inclusione (decreto-legge 4 maggio 2023, n. 48, convertito con modificazioni dalla legge 3 luglio 2023, n. 85);

- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale

L'elenco sopra riportato può essere oggetto di variazione e integrazione in linea con l'evoluzione normativa e con le indicazioni pervenute dell'Amministrazione Titolare.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (qualifica leFP triennale) oppure compimento del 18° anno di età.

Per i cittadini stranieri, al fine di garantire la partecipazione con successo al corso, è consigliata un'adeguata conoscenza della lingua italiana

ISCRIZIONI

- **Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL:** coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento.
- **Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO:** nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro. (https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).

INDENNITÀ DI FREQUENZA

Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità. Tale indennità è pari a 3,50 euro/ora corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato (o abbia assolto alla frequenza minima prevista dal percorso), per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro 100,00 e fino ad esaurimento delle risorse indicate nell'avviso. L'importo previsto ai fini dell'indennità così come risultante dall'avviso per ogni singolo progetto non può in nessun caso essere superato.

INFORMAZIONI: i corsi previsti dal presente catalogo sono finanziati con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL.

Per quanto concerne le sedi di svolgimento e gli enti gestori dei singoli corsi le informazioni sono indicate nel catalogo dell'offerta formativa GOL della Regione Toscana al seguente indirizzo

<https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/ricercaCorsiGol>

Titolo corso	Tecniche e Materiali per l'Edilizia Sostenibile
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per intervenire nelle lavorazioni edili attraverso l'utilizzo di materiali e tecniche a ridotto impatto ambientale.</p> <p>Unità Formative 1 Tecniche di muratura e finitura 2 Impiego dei materiali</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 2177- Intonacatura delle superfici e altre operazioni di finitura edilizia Procedure operative tradizionali e innovative per la predisposizione dei supporti e la realizzazione delle superfici intonacate Caratteristiche, comportamento e impiego dei materiali al fine di scegliere gli stessi per la stesura degli intonaci</p> <p>Capacità – UC 2177- Intonacatura delle superfici e altre operazioni di finitura edilizia Eseguire le operazioni di finitura del cappotto esterno (posa della rete di protezione e di intonaci tradizionali o acrilici) a norma e/o a regola d'arte per eseguire le varie tipologie di isolamento dell'edificio Stendere i vari strati di malta di intonaco (rinzafo, arriccio, velo), sui paramenti murari, rettificando le superfici nel rispetto della complanarità, utilizzando materiali e tecniche tradizionali ed innovative e utilizzando dove necessario opere provvisorie finalizzate all'esecuzione del lavoro</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso imprese edili.</p>



Titolo corso	Manutenzione Apparecchi Elettrici ed Elettronici
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per eseguire riparazioni da guasti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.</p> <p>Unità Formative 1 Manutenzione 2 Controllo e verifica</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 1814- Manutenzione dell'impianto elettronico Tecniche di manutenzione Tecniche di messa in sicurezza del sistema/rete</p> <p>Capacità – UC 1814- Manutenzione dell'impianto elettronico Utilizzare tecniche di controllo del funzionamento di sistemi e reti Applicare procedure di ripristino di funzionamento</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende che si occupano di vendita, assistenza, manutenzione di strumenti elettrici ed elettronici, e/o presso esercizi commerciali di vendita al dettaglio o all'ingrosso di tali sistemi e apparecchiature.</p>

Titolo corso	Gestione e Ottimizzazione degli Impianti Industriali (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per poter operare in sicurezza nel garantire l'assistenza e la manutenzione del funzionamento di impianti elettrici/elettronici industriali.</p> <p>Unità Formative 1 Normativa CEI e nozioni di elettronica 2 Gestione e manutenzione impianti</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – 1813 - Controllo dell'impianto elettronico Tecniche di verifica di sistemi e reti Normativa CEI di settore</p> <p>Capacità – 1813 - Controllo dell'impianto elettronico Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi Utilizzare tecniche di test di funzionamento dell'impianto, del sistema o della rete</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende che si occupano di installazione e manutenzione di impiantistica elettrica ed elettronica industriali.</p>

Titolo corso	Manutenzione impianti termoidraulici
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per l'esecuzione di operazioni di manutenzione di impianti termici e termoidraulici. Unità Formative Monitoraggio degli impianti 2 Manutenzione degli impianti
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP: Conoscenze – UC 2171 – Manutenzione degli impianti termoidraulici e simili Principali tipologie di impianti termoidraulici, idrosanitari, di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione, refrigerazione, etc. e loro componenti Tecniche di montaggio di apparecchiature termiche, idrosanitarie, di condizionamento, raffrescamento, climatizzazione, refrigerazione, etc. Capacità – UC 2171 – Manutenzione degli impianti termoidraulici e simili Utilizzare tecniche di ripristino degli impianti in caso di malfunzionamento Individuare i componenti dell'impianto giudicati difettosi o malfunzionanti Effettuare la manutenzione e la verifica periodica degli impianti necessarie al rilascio della corretta documentazione
Prove previste e modalità di svolgimento	Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende che si occupano di installazione, assistenza e manutenzione impianti idraulici e termoidraulici



Titolo corso	Gestione Informatizzata del Magazzino (N. 3 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per l'utilizzo di strumenti digitali gestionali per la gestione delle procedure di magazzino.</p> <p>Unità Formative 1 Informatizzazione del magazzino 2 Metodologie e tecniche di gestione del magazzino</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze - UC: 592- Gestione amministrativa del magazzino Informatica di base per effettuare, sul sistema di gestione del magazzino, le operazioni necessarie ad una corretta amministrazione dello stesso; Metodologie di inventariazione dei prodotti per accertarsi che la giacenza fisica dei prodotti sia conforme alla giacenza contabile.</p> <p>Capacità - UC: 592- Gestione amministrativa del magazzino Gestire i movimenti dei prodotti all'interno del magazzino garantendo la rintracciabilità; Verificare la corrispondenza tra giacenza fisica e contabile dei prodotti effettuando i necessari inventari.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono sia di trovare occupazione in aziende di logistica e aziende che gestiscono direttamente le operazioni di preparazione e spedizione/trasporto di prodotti e componenti, o che effettuano vendite online e provvedono direttamente e/o tramite terzi alla consegna.</p>

Titolo corso	Manutenzione Giardini (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per assicurare le operazioni di manutenzione del verde, privato e pubblico, nel rispetto delle indicazioni della committenza e delle specificità delle piante.</p> <p>Unità Formative 1 Pianificazione degli interventi 2 Tecniche di potatura e manutenzione del verde</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 146- Potatura e sfalci Caratteristiche delle risposte delle piante agli interventi di potatura per impostare un piano di intervento Principi guida delle tecniche e degli interventi per poter effettuare le operazioni di potatura</p> <p>Capacità – UC 146- Potatura e sfalci Collocare le potature delle piante nei periodi indicati per non compromettere la risposta delle essenze vegetali Effettuare una semplice manutenzione degli strumenti e delle macchine per mantenerle in piena efficienza Pianificare gli sfalci del prato per mantenere il cotico erboso ben rasato e compatto</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende che si occupano di gestione e manutenzione del verde pubblico e privato, presso aziende agricole, aziende agrituristiche e presso studi di agronomia.</p>

Titolo corso	Potatura (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per assicurare le operazioni di potatura e sfalcio.</p> <p>Unità Formative 1 Pianificazione degli interventi 2 Tecniche di potatura</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 876- Potatura Portamento delle piante per adeguare le operazioni allo stesso o per modificarlo se necessario Tipi e tecniche di potatura per ottenere dalla pianta risultati in termini produttivi, sanitari e di sviluppo auspicati dall'impresa</p> <p>Capacità – UC 876- Potatura Collocare le potature nel periodo vegetativo migliore per la pianta per non compromettere la risposta vegetativa prevedendo i tempi necessari e garantendo l'efficienza degli attrezzi Eseguire le operazioni di legatura, sanificazione, raccolta dei residui sulla base delle esigenze della pianta e delle scelte dell'impresa Eseguire operazioni di taglio con gli strumenti idonei e in condizioni di sicurezza</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende che si occupano di gestione e manutenzione del verde pubblico e privato, presso aziende agricole, aziende agrituristiche e presso studi di agronomia.</p>

Titolo corso	Riconoscimento e Utilizzo di Piante Officinali e Spontanee Autoctone
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per il riconoscimento e l'utilizzo delle erbe officinali e delle specie florivivaistiche autoctone.</p> <p>Unità Formative 1 Fisiologia, fitopatologia e riconoscimento delle piante 2 Protezione del terreno e delle specie vegetali</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 1050 – Conduzione delle produzioni arboree, erbacee ed ortofloricole Basi di fisiologia delle piante e di botanica per comprendere le fasi fenologiche delle coltivazioni, le loro caratteristiche e i loro fabbisogni Peculiarità di semine e trapianti per iniziare le coltivazioni rispettandone le caratteristiche vegetali, botaniche e di sviluppo</p> <p>Capacità – UC 1050 – Conduzione delle produzioni arboree, erbacee ed ortofloricole Curare lo stato fitosanitario delle piante sulla base della valutazione dello stato stesso e delle disposizioni ricevute Utilizzare sistemi di protezione del terreno e delle acque</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso esercizi commerciali di vendita prodotti biologici e di erboristeria.</p>

Titolo corso	Panificazione Prodotti Naturali e Lievitati
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per eseguire lavorazioni artigianali di panetteria e pasticceria. Unità Formative 1 HACCP 2 Lavorazione impasti 3 Tecniche di cottura
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP: Conoscenze – UC 2066- Lavorazione e trattamento degli impasti Pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione e conservazione degli alimenti e relative procedure di autocontrollo Tecniche di lavorazione degli impasti per la produzione di paste e prodotti da forno Conoscenze – UC 2067- Cottura dei prodotti da forno/di panificazione Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati Capacità – UC 2066- Lavorazione e trattamento degli impasti Applicare tecniche di impasto per prodotti da forno Capacità – UC 2067- Cottura dei prodotti da forno/di panificazione Applicare metodi di cottura base per prodotti da forno
Prove previste e modalità di svolgimento	Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende del settore agroalimentare che si occupano di produzione e vendita di prodotti da forno e prodotti dolciari in genere.

A00GRT / AD Prot. 0466822 Data 29/08/2024 ore 12:29 Classifica S.060.030.

Titolo corso	Progettazione CAD
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per l'utilizzo del software Cad per la progettazione 2D. Unità Formative 1 Elaborazione grafica del disegno 2 Laboratorio CAD
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 60 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP: Conoscenze - UC: 941- Elaborazione disegni tecnici 2D Proiezioni ortogonali al fine di elaborare disegni bidimensionali (piante, sezioni e prospetti) corretti; CAD al fine di realizzare su supporto informatico disegni esecutivi. Capacità - UC: 941- Elaborazione disegni tecnici 2D Definire particolari tecnici, di dettaglio e costruttivi anche muovendo da ipotesi progettuali di massima; Utilizzare programmi software 2D.
Prove previste e modalità di svolgimento	Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione in studi di progettazione tecnica e/o in aziende che svolgono attività di progettazione tecnica (meccaniche, edili, allestimento interni, etc).

Titolo corso	Lavorazione e Assemblaggio Prodotti di Pelletteria
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per assicurare la corretta esecuzione delle principali lavorazioni di pelletteria.</p> <p>Unità Formative 1 Taglio e lavorazione delle pelli 2 Tecniche di Assemblaggio</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 1031- Realizzazione di prototipi e campioni Caratteristiche costitutive di trasformazione e conservazione del pellame Caratteristiche funzionali dei materiali per la lavorazione (fili, colle, ecc.), atte a valutarne possibilità e vincoli di impiego Principali metodi e tecniche di assemblaggio dei prodotti di pelletteria</p> <p>Capacità – 1031- Realizzazione di prototipi e campioni Applicare le principali tecniche di taglio e lavorazione (anche preliminare) della pelletteria, utilizzando gli strumenti più idonei, nel rispetto delle istruzioni ricevute e della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) Applicare tecniche di assemblaggio (a mano e a macchina) di un prodotto di pelletteria Svolgere nella sequenza opportuna tutte le operazioni previste di lavorazione al banco, regolazione macchine, cucitura e altre operazioni alle macchine, affrontando e risolvendo i problemi di esecuzione insorgenti, consultandosi col responsabile sulle problematiche più complesse</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende dei lavorazione pelli e laboratori artigianali di pelletteria</p>

Titolo corso	Accoglienza Culturale ed Educazione Museale (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per assicurare le operazioni accoglienza e informazione al cliente, con particolare riferimento alle attività culturali, museali e di informazione turistica.</p> <p>Unità Formative 1 Elementi di storia e cultura del territorio 2 Tecniche di educazione/animazione culturale</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze - UC: 835- Erogazione dei servizi Storia del territorio, delle tradizioni e della cultura rurale, per arricchire il soggiorno degli ospiti Tecniche di comunicazione al fine di gestire efficacemente i rapporti interpersonali e della comunicazione con gli ospiti, visitatori, fornitori, clienti ecc.</p> <p>Capacità - UC: 835- Erogazione dei servizi Accogliere gli ospiti nelle aree di accoglienza informandoli sugli aspetti organizzativi, storico culturali ed ambientali del territorio Animare il soggiorno con attività ricreativa - culturale Gestire i rapporti con i soggetti interni ed esterni necessari alla gestione dell'attività, intrattenendo rapporti con fornitori, ospiti, visitatori, clienti ecc...</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso strutture museali, di organizzazione eventi culturali e presso enti di promozione del territorio.</p>

Titolo corso	Ricezione e Promozione Turismo Rurale
<p>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</p>	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per assicurare le operazioni accoglienza e informazione al cliente, con particolare riferimento alle attività agrituristiche, e ai servizi connessi.</p> <p>Unità Formative 1 Tecniche di promozione e comunicazione 2 Il servizio agrituristico</p>
<p>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</p>	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
<p>Obiettivi di competenze tecnico professionali</p>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze - UC: 837 - Valorizzazione dell'attività agrituristiche Nozioni relative alla valorizzazione dei prodotti agricoli, e dei servizi multifunzionali svolti dall'impresa agricola in funzione delle peculiarità del territorio, delle tradizioni e della cultura rurale, per integrare i servizi agrituristiche con le specificità delle produzioni agricole, delle tradizioni, del territorio e della cultura rurale</p> <p>Capacità - UC: 837 - Valorizzazione dell'attività agrituristiche Interpretare la domanda del mercato ed i gusti dei clienti Promuovere la multifunzionalità svolta dall'impresa agricola (attività connesse) Associare le produzioni agricole, le tradizioni e le specificità del territorio ai servizi svolti dall'attività agrituristiche</p>
<p>Prove previste e modalità di svolgimento</p>	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
<p>Sbocchi occupazionali</p>	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso strutture ricettive, enti promozione territoriale e agenzie di viaggio.</p>

Titolo corso	Accoglienza Turistica (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per assicurare le corrette modalità di effettuazione delle operazioni di accoglienza turistica (sia relativamente alle attività ricettive che di informazione).</p> <p>Unità Formative 1 Tecniche di informazione turistica 2 Tecniche di accoglienza</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – 1925 - Gestione delle attività di consulenza e informazione turistica Tecniche di comunicazione efficace per gestire le relazioni con i clienti e gli operatori turistici Programmi, itinerari escursionistici e orari delle linee di trasporto locali per fornire informazioni corrette e aggiornate</p> <p>Capacità – 1925 - Gestione delle attività di consulenza e informazione turistica Applicare procedure di prenotazione dei servizi turistici presenti sul territorio Applicare tecniche di comunicazione efficace per interagire con clienti e fornitori Fornire informazioni per la fruizione del territorio (noleggio auto, minibus, scooter, biciclette, prenotazione online di servizi turistici del territorio) svolgendo all'occorrenza anche attività di biglietteria per i vari servizi</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso strutture ricettive, enti promozione territoriale e agenzie di viaggio.</p>

Titolo corso	Cucina Innovativa (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per la realizzazione di piatti attraverso l'impiego di tecniche, ingredienti e modalità operative innovative.</p> <p>Unità Formative 1 Tecniche innovative di cucina 2 Tecniche di impiattamento</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 2120- Cura dell'elaborazione dei piatti Caratteristiche merceologiche delle materie prime e dei prodotti Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza</p> <p>Capacità – UC 2120- Cura dell'elaborazione dei piatti Applicare tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni Utilizzare tecnologie innovative per la preparazione di piatti Adottare tecniche innovative e creative per la manipolazione, la trasformazione e la cottura delle materie e dei semilavorati</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso ristoranti, bar, strutture ricettive e aziende che si occupano di servizi catering e mense</p>

Titolo corso	Tecniche di bar e caffetteria (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per operare in maniera efficiente nelle attività di sala/bar.</p> <p>Unità Formative 1 HACCP 2 Preparazione cocktail e caffetteria 3 Prodotti e strumenti di lavoro</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 50 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 2120- Cura dell'elaborazione dei piatti Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza</p> <p>Conoscenze – UC 1712- Preparazione e somministrazione di bevande e snack Tecniche di preparazione, presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti e delle bevande (bibite, cocktails, etc.) per valorizzare la presentazione degli stessi Tipologia di liquori e distillati per innovare e diversificare l'offerta secondo i gusti e le esigenze del cliente</p> <p>Capacità – UC 1712- Preparazione e somministrazione di bevande e snack Presentare al cliente le principali bevande e i prodotti da bar Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alla bevande</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso ristoranti, bar, strutture ricettive, e presso altre aziende che forniscono anche servizi di accoglienza e ristorazione (centri sportivi, etc).</p>

Titolo corso	Supporto alla Socialità e alla Fruizione di Servizi Assistenziali (N. 2 edizioni)
<p>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</p>	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per il servizio di assistenza e cura alle persone e il supporto nell'individuazione dei servizi territoriali di assistenza.</p> <p>Unità Formative 1 Relazione con l'assistito 2 Supporto all'assistito</p>
<p>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</p>	<p>Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
<p>Obiettivi di competenze tecnico professionali</p>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – 2262- Presa in carico della persona volta all'accompagnamento per la fruizione dei servizi e supporto all'integrazione sociale Comunicazione verbale e non verbale per stabilire un'appropriata relazione con l'assistito (ad esempio con soggetti con declino cognitivo o disabilità) Elementi di sociologia per stabilire una collaborazione fra utente/famiglia e servizi territoriali presenti a seguito di corretta analisi del contesto familiare e sociale Rete dei servizi territoriali socioassistenziali e sociosanitari e principali risorse della comunità locale: articolazione dei servizi e delle forme di associazionismo, promozione sociale, cooperative sociali, volontariato in risposta al diritto costituzionale alla tutela della salute</p> <p>Capacità – 2262- Presa in carico della persona volta all'accompagnamento per la fruizione dei servizi e supporto all'integrazione sociale Operare nella rete dei servizi socioassistenziali e sociosanitari per informare, orientare ed accompagnare la persona/caregiver/famiglia/nucleo di riferimento all'utilizzo dei servizi Supportare e agevolare la persona nella cura, gestione, organizzazione della proprio ambiente di vita e disbrigo di pratiche burocratiche e nell'accesso ai servizi, secondo principi di economicità e sostenibilità Supportare la persona nelle occasioni di incontro, relazione sociale e di gruppo anche al di fuori dal contesto domestico/familiare, in modo da stimolarne la partecipazione</p>
<p>Prove previste e modalità di svolgimento</p>	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
<p>Sbocchi occupazionali</p>	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende di gestione di servizi socio – assistenziali per minori o anziani e presso enti di mutua assistenza.</p>

A00GRT / AD Prot. 0466822 Data 29/08/2024 ore 12:29 Classifica S.060.030.



Titolo corso	Gestionali di Amministrazione (N. 2 edizioni)
<p>Contenuti del corso con indicazione delle UF previste</p>	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per l'utilizzo di strumenti digitali gestionali per l'esecuzione di attività amministrative in azienda.</p> <p>Unità Formative 1 Amministrazione digitale 2 Gestione procedure amministrative con TeamSystem Alyante</p>
<p>Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)</p>	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
<p>Obiettivi di competenze tecnico professionali</p>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze - UC: 1582- Predisposizione del sistema per la gestione delle attività amministrative Principali software di contabilità e di contabilità integrata per la gestione automatizzata dei dati amministrativi; Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati.</p> <p>Capacità - UC: 1582- Predisposizione del sistema per la gestione delle attività amministrative Valutare le caratteristiche dei software gestionali per la gestione amministrativa; Elaborare procedure per l'acquisizione, l'archiviazione, la registrazione della documentazione amministrativa contabile.</p>
<p>Prove previste e modalità di svolgimento</p>	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
<p>Sbocchi occupazionali</p>	<p>Le competenze acquisite consentono sia di trovare occupazione in piccole e medie imprese e presso studi di consulenza fiscale e amministrativa.</p>

Titolo corso	Buste Paga
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per la corretta gestione delle paghe e dei rapporti con il personale in azienda.</p> <p>Unità Formative</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Elementi normativi per la gestione del personale 2 Procedure operative per la gestione del personale 3 Software e strumenti digitali per la gestione del personale
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 60 ore di aula/attività laboratoriale</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 dal lunedì al venerdì</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze - UC 1693- Gestione degli obblighi connessi al rapporto di lavoro Sistema di rilevazione e classificazione delle presenze per effettuare la gestione delle presenze; Tecniche di amministrazione del personale per gestire gli obblighi connessi al rapporto di lavoro; Principali software di contabilità del personale per gestire in maniera informatizzata le attività di amministrazione del personale</p> <p>Capacità - UC 1693- Gestione degli obblighi connessi al rapporto di lavoro Effettuare la rilevazione delle presenze e predisporre la documentazione giustificativa delle assenze; Elaborare i prospetti paga periodici assicurando la corretta tenuta dei libri obbligatori secondo le leggi vigenti (libro paga, libro matricola); Svolgere dal punto di vista amministrativo anche gli adempimenti legati alle fasi di uscita del personale (liquidazioni, conteggio delle indennità, situazione previdenziale per il calcolo della pensione).</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione in piccole e medie imprese e presso studi di consulenza fiscale e amministrativa.</p>

Titolo corso	Segreteria e Amministrazione di Base (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per la gestione dell'accoglienza, documentale e delle pratiche amministrative di base.</p> <p>Unità Formative 1 Gestione documenti 2 Elementi di amministrazione di base</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 1640 – Registrazione ed archiviazione documenti Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione</p> <p>Capacità – UC 1640 – Registrazione ed archiviazione documenti Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici Adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso piccole e medie imprese di qualsiasi filiera produttiva nell'ambito delle operazioni di segreteria, gestione documentale e mansioni amministrative di base.</p>

Titolo corso	Tecniche di Vendita (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per occuparsi della gestione dei processi di vendita con particolari riferimento ai prodotti del mercato IT.</p> <p>Unità Formative 1 Tecniche di comunicazione e ascolto attivo 2 Negoziazione e gestione del processo di vendita</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 2925- Conclusione della vendita Tecniche di negoziazione, per ottenere il massimo risultato nella trattativa con il cliente Tecniche di ascolto e interpretazione dei bisogni del cliente, per facilitare una positiva conclusione della trattativa di vendita</p> <p>Capacità – UC 2925- Conclusione della vendita Comprendere le argomentazioni della controparte nella trattativa, per individuare le proposte più appropriate per una positiva conclusione Gestire la negoziazione in maniera razionale, impostandola nei termini più favorevoli per una positiva conclusione</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende commerciali, esercizi pubblici e a aziende della grande distribuzione</p>

Titolo corso	Web e Social Marketing (N. 3 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per gestire ed implementare attività di promo- commercializzazione via web o tramite sistemi social.</p> <p>Unità Formative 1 Marketing 2 Web e Social Marketing</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 868 - Definizione del piano di marketing Principi di marketing tradizionale, per applicare le metodologie classiche adattandole al contesto competitivo del commercio elettronico su Internet Tecniche di Web marketing, per prevedere l'utilizzo dei nuovi strumenti sviluppati per il marketing on line nella definizione del piano di marketing</p> <p>Capacità – UC 868 - Definizione del piano di marketing Elaborare il piano di marketing da sottoporre all'approvazione dei responsabili aziendali, con la definizione di un marketing mix che preveda l'utilizzo di strumenti tradizionali accanto ad altri innovativi Scegliere i canali di comunicazione più appropriati, tra quelli tradizionali e quelli innovativi, per la realizzazione delle azioni previste nel piano di marketing</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende commerciali e agenzie di comunicazione.</p>

Titolo corso	E-Commerce (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per gestire ed implementare sistemi e-commerce per la vendita di prodotti e servizi.</p> <p>Unità Formative 1 Elementi Marketing 2 Nozioni di Privacy 3 E- Commerce</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 924 – Formulazione dell’offerta Listino prezzi ufficiale ed effettivamente praticabile delle componenti hardware e software da proporre, per fissare i prezzi dell’offerta, nell’ambito dei margini di manovra concessi, in modo tale da stimolare il cliente all’acquisto Normativa in materia di tutela dei consumatori, ivi compresa la legislazione relativa alla tutela della privacy e dei dati personali, per assicurarne il rispetto nella formulazione dell’offerta al cliente</p> <p>Capacità – UC 924 – Formulazione dell’offerta Migliorare l’aspetto e la veste grafica dell’offerta attraverso l’utilizzo evoluto di programmi di office automation e di presentazione grafica Creare file multimediali di differenti tipologie, per inserire nel sito immagini, filmati, suoni, musica, animazioni, ecc. Creare marchi, icone, loghi, banner ed altri elementi grafici in grado di caratterizzare la grafica del sito per renderlo attraente senza penalizzarne le prestazioni in termini di navigabilità:</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende commerciali, agenzie di gestione di market place ed esercizi che gestiscono un proprio catalogo online di vendita.</p>

A00GRT / AD Prot. 0466822 Data 29/08/2024 ore 12:29 Classifica S.060.030.

Titolo corso	Promozione Commerciale Multicanale (N. 2 edizioni)
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il percorso formativo ha come obiettivo dotare i partecipanti di conoscenze e capacità per la gestione dell'attività di promo – commercializzazione attraverso sistemi tradizionali e digitali.</p> <p>Unità Formative 1 Progettare la comunicazione 2 Sistemi digitali di comunicazione e commercializzazione</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 40 ore di aula/attività laboratoriale Le lezioni si svolgeranno in orario 9-13 o 14-18 (o 15-19) dal lunedì al venerdì Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi previsti sono state prese a riferimento le seguenti conoscenze e capacità del RRFP:</p> <p>Conoscenze – UC 1308 – Progettazione del sistema di comunicazione multimediale Principi teorici di base della comunicazione, per valutare l'efficacia da un punto di vista comunicativo delle varie alternative tecnologiche possibili Caratteristiche delle principali tipologie di media, per individuare in sede di progettazione pregi e difetti delle soluzioni possibili ai fini di una comunicazione efficace</p> <p>Capacità – UC 1308 – Progettazione del sistema di comunicazione multimediale Elaborare un progetto complessivo del sistema di comunicazione multimediale con la definizione dei dispositivi hardware e software necessari per la sua implementazione Definire in collaborazione con il progettista le specifiche funzionali dei dispositivi hardware e software del sistema di comunicazione multimediale, per assicurarne l'efficace ed efficiente funzionamento in tutte le prevedibili condizioni d'utilizzo</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Non è previsto un esame finale. Al termine di ogni Unità formativa sono previste prove intermedie, ognuna delle quali dovrà avere un punteggio di almeno 60/100 per il rilascio della relativa dichiarazione degli apprendimenti</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite consentono di trovare occupazione presso aziende commerciali e agenzie di comunicazione.</p>