

Fo.Ri.Um. sc accreditamento regionale n°OF0265, in partenariato con ENFAP TOSCANA accreditamento regionale n°OF0197, CENTRO L.I.F.E. - LAVORO INFORMAZIONE FORMAZIONE EDUCAZIONE accreditamento regionale n° OF0303, ACCADEMIA I SANTINI S.R.L. accreditamento regionale n° OF0111, ASSOCIAZIONE SMILE TOSCANA accreditamento regionale n° OF0330, ITINERA SERVIZI ALLE IMPRESE SRL accreditamento regionale n° OF0255, ZEFIRO RICERCA & INNOVAZIONE S.R.L. accreditamento regionale n° OF0355 a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 6129 del 25/03/2025, organizza i seguenti corsi formativi:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO (UPSKILLING) – III ANNUALITÀ

TIPOLOGIA Formazione specialistica e competenze trasversali

ZONA TERRITORIALE: Empoli

Acronimo Progetto ASSO 25 Codice Progetto 9014479

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

Nel catalogo sono presenti corsi nei seguenti settori: lavori di ufficio, giardinaggio, spettacolo, gestione del punto vendita, supporto assistenza domiciliare, cad cam calzature, ristorazione, saldatura, informatico, organizzazione eventi. Sono previsti rimborsi per lo spostamento ed il vitto dei partecipanti. Ulteriori informazioni verranno date successivamente

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 27129 del 04/12/2024.

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
- Beneficiari degli istituti di sostegno al reddito introdotti dal Decreto-legge 4 maggio 2023, n. 48, convertito nella Legge 3 luglio 2023, n. 85, ossia i beneficiari del Supporto per la formazione e il lavoro e dell'Assegno d'inclusione, nonché tutti i disoccupati indipendentemente dal genere, dall'età anagrafica e dalla durata della condizione di disoccupazione.

L'elenco sopra esposto potrà essere integrato sulla base delle indicazioni che perverranno dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali. Le persone che sono più vicine al mercato del lavoro e rientrano nel cd. Cluster 1 possono partecipare ai percorsi formativi Upskilling (aggiornamento).

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 ai soggetti disoccupati over 55 anni (colore che al momento dell'iscrizione ai percorsi hanno compiuto 55 anni). Sono in ogni caso esclusi dall'indennità i percettori di reddito di cittadinanza, i beneficiari di ammortizzatori sociali a seguito di disoccupazione involontaria o in costanza di rapporto di lavoro ai sensi della normativa vigente. Tale indennità 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 ed in ogni caso nella misura resa possibile dall'importo disponibile per progetto, pari a 10.000,00€. Le indennità devono essere corrisposte agli aventi diritto al termine del percorso frequentato.

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>

Il presente catalogo può essere soggetto a modifiche così come previsto dall'avviso di cui al DD 27129 del 04/12/2024.

Titolo corso	CONTABILITÀ DI BASE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso è composto dalle seguenti unità formative:</p> <p>1 Redazione ed archiviazione documenti, registrazioni contabili 16 ore</p> <p>Contenuti: Aziende e società Emissione documenti di vendita e acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) Fatture dei professionisti Operazioni soggette a Iva, esenti e non imponibili Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti contabili</p> <p>2 Competenze digitali 4 ore</p> <p>Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì.</p> <p>Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Definire modalità uniformi per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture)</p> <p>Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi</p> <p>Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online.</p> <p>Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici;</p> <p>Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite in esito al corso sono trasversali a tutti i lavori di ufficio.</p>

Titolo corso	SEGRETARIA AMMINISTRATIVA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso è composto dalle seguenti unità formative:</p> <p>1 Registrazione ed archiviazione documenti contabili 16 ore</p> <p>Contenuti: Emissione documenti di vendita e acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) Fatture dei professionisti Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati Come rintracciare documenti archiviati</p> <p>2 Competenze digitali 4 ore</p>

	Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono trasversali a tutti i lavori di ufficio.

Titolo corso	SFALCIO E POTATURA GIARDINI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Potatura e sfalci 20 ore Contenuti: Caratteristiche, funzionamento e manutenzione dei principali strumenti di lavoro Diversi tipi di potatura Il taglio, Fare un taglio corretto, Tipi di taglio, Potatura e salute della pianta La potatura verde. Tecniche di raccolta del materiale tagliato (erba, rami e foglie) per il loro smaltimento 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 24 ore di aula/laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze	Effettuare le potature delle piante rispettando le forme vegetali presenti senza alterare le

tecnico professionali	condizioni fisiologiche Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili al settore agricolo.

Titolo corso	IMPIANTO AUDIO SPETTACOLI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Funzionamento e settaggio degli impianti 20 ore Contenuti: Conoscenze generali sul tessuto socioeconomico del territorio, ambito produttivo e imprenditoriale, offerta formativa territoriale Elementi di acustica e di fonica Fonica applicata ed elettronica Tecniche di manutenzione e riparazione delle attrezzature 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 24 ore di aula/laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Settare la strumentazione evitando distorsioni ed effetti sonori indesiderati (dissonanze, riverberi, ecc.) Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.

Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili allo svolgimento di attività per enti, associazioni, fondazioni che organizzano concerti, manifestazioni, spettacoli teatrali ecc.
------------------------------	---

Titolo corso	GESTIONE DEL PUNTO VENDITA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Allestimento e rifornimento scaffali 16 ore Contenuti: Allestimento e rifornimento degli scaffali e dei banchi di vendita ricevimento, controllo e stoccaggio della merce assistenza alla clientela nell'acquisto dei prodotti 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Fornire informazioni tecniche al cliente sui prodotti/servizi offerti, offrendo suggerimenti nelle scelte e possibili alternative di acquisto Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili ai lavori afferenti gli esercizi commerciali.

Titolo corso	ASSISTENZA FISCALE PER DICHIARAZIONE DEI REDDITI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Assistenza fiscale per dichiarazione dei redditi 16 ore Principali tecniche di registrazione e archiviazione dei documenti Le diverse tipologie di dichiarazioni Le tipologie di reddito Oneri e imposte.

	2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Compilare documenti/modelli riferiti a obblighi periodici/annui del sostituto imposta e del sostituto di dichiarazione Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono trasversali a tutti i lavori di ufficio.

Titolo corso	FINGER FOOD
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Preparazione e somministrazione 16 ore Contenuti: Principi di igiene applicate alla conservazione e manipolazione degli alimenti degli alimenti Conoscere e capire cosa è un finger food Come allestire un buffet Come scegliere gli abbinamenti dei finger food Le ricette Come trasformare un piatto classico in finger food 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.

Obiettivi di competenze tecnico professionali	Eeguire con autonomia e rapidità la preparazione di piatti veloci caldi e freddi, dolci e salati per garantire l'efficienza del servizio Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili ai lavori afferenti il settore ristorazione.

Titolo corso	SISTEMA CAD CAM PER CALZATURE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Sistemi CAD CAM 20 ore Contenuti: Software CAD- Elitron Cad 2d e Elistile 3D Idea progetto, i materiali, i tempi e i costi Cartamodelli con sistemi CAD 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 24 ore di aula/laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Collaborare con stile, modellista costruzioni e responsabile di produzione alla gestione di una o più prove-calzata di ciascun modello dopo l'avvio della fase di produzione, procedendo eventualmente alla messa a punto finale del cartamodello-base Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali.
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili al settore calzaturiero.

Titolo corso	PANIFICAZIONE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso è composto dalle seguenti unità formative:</p> <p>1 Panificazione 16 ore Principi di igiene applicate alla conservazione e manipolazione degli alimenti degli alimenti I cereali Scelta della Farina in base al Prodotto Finale Caratteristiche Tecniche della Farina Il Lievito: Controllo dell'Impasto Studio delle varie Tipologie di Impasto: Differenze e Gestioni Analisi Forni in commercio e le diverse Cotture Gestione delle Temperature Stesura delle varie Tipologie di Pizza Preparazione delle Diverse Tipologie di Impasti</p> <p>2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula/laboratorio. Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali;</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili ai lavori afferenti il settore ristorazione.</p>
Titolo corso	SUPPORTO ALL'ASSISTENZA DOMICILIARE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso è composto dalle seguenti unità formative:</p> <p>1 Cura e igiene 16 ore I prodotti di pulizia da utilizzare all'interno del contesto domestico. Corretto utilizzo di utensili ed attrezzatura elettrica.</p>

	<p>Elementi di base di igiene ambientale per garantire la salubrità dell'ambiente e dell'assistito Lavaggio e stiratura di indumenti e biancheria 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Supportare la persona assistita nello svolgimento delle attività di cura del sé e degli effetti personali (lavare, stirare, piegare capi di abbigliamento e utilizzare elettrodomestici), di igiene personale, idratazione, vestizione, movimento Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili ai servizi di cura alla persona.</p>

Titolo corso	TECNICHE PER LA SALDATURA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Saldatura GAS,MIG,MAG 16 ore Caratteristiche saldatrici Procedure sicurezza utilizzo saldatrici Dispositivi di protezione individuali e collettivi Rischi ed effetti sulla salute 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula/laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>

Obiettivi di competenze tecnico professionali	Eseguire la saldatura fronteggiando in maniera adeguata eventuali difficoltà operative ad essa connesse, individuando soluzioni appropriate e garantendo il rispetto degli standard di sicurezza previsti Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili al settore metalmeccanico.

Titolo corso	CAKE DESIGN
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Pasticceria e tecniche di decorazione 16 ore Principi di igiene applicate alla conservazione e manipolazione degli alimenti degli alimenti Amidi, aromi, zuccheri I Grassi: Burro, Oli, Strutto, Margarina Latte e Derivati Le Farine Le basi del Cake design Preparare bene le farciture Preparare la pasta di zucchero e curare la colorazione 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula/laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Applicare tecniche di decorazione prodotti da pasticceria Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali

Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili ai lavori afferenti il settore ristorazione.

Titolo corso	CREAZIONE SITI WEB
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso è composto dalle seguenti unità formative:</p> <p>1 Tool e software 16 ore come usare wordpress come creare un menu su wordpress come creare un blog e personalizzarlo plugin e template di wordpress Panoramica sui temi Professional. Quali sono i più scaricati? Perché? Quali sono le funzionalità che caratterizzano i temi Professional? Quali sono i servizi a pagamento più utili? Cos'è e come funziona SEO by YOAST? Come funziona Analytics by YOAST? WooCommerce;</p> <p>2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula/laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Prevedere le metodologie di programmazione più appropriate (come programmazione strutturata, ad oggetti, ecc...) nella progettazione del sito Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili al settore informatico.

Titolo corso	PREPARAZIONE PASTA FRESCA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Preparazione pasta fresca 16 ore Principi di igiene applicate alla conservazione e manipolazione degli alimenti degli alimenti Elementi di dietetica Le Farine Gli impasti Tecniche di cottura classica 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula/laboratorio Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Utilizzare le varie attrezzature ed i macchinari della cucina e della sala applicando correttamente le normative igienico-sanitarie e antinfortunistiche Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili ai lavori afferenti il settore ristorazione.

Titolo corso	PROGETTARE PRODOTTI IN DIGITALE CAD 2D 3D
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Cad 2D e 3D 16 ore Campi di applicazioni del CAD, Sistemi di disegno tecnico computerizzato (CAE, CAM, GIS, ecc..), Tavolozze degli strumenti, Operare con Entità Grafiche, oggetti, misurazioni e vincoli 2 Competenze digitali 4 ore

	Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Disegnare su supporto informatico gli elaborati assonometrici e prospettici di progetto, architettonici ed esecutivi in tutte le sue parti, utilizzando anche librerie esistenti, blocchi rappresentativi di elementi architettonici e simboli e creando se necessario nuovi elementi Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	I partecipanti acquisiranno competenze per lavorare come progettisti CAD 2D e 3D in studi tecnici, aziende manifatturiere, studi di architettura e ingegneria, aziende di design industriale e interior design. Potranno ricoprire ruoli di progettazione digitale in settori come meccanica, edilizia, design e arredo.

Titolo corso	GRAFICA: INDESIGN-ILLUSTRATOR
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Photoshop, InDesign, illustrator 16 ore Definizione di immagine digitale Formati dei file immagini Tecniche di fotoritocco e fotocomposizione Modifiche alle immagini: trasformazioni, colori, effetti, filtri Bilanciamento dei colori e livelli di contrasto e luminosità Scannerizzazione delle immagini a colori e in bianco e nero Creazione di effetti speciali Stampa in quadricromia Adobe InDesign Adobe Illustrator 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti:

	Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Applicare metodologie e tecniche per il contrasto colore Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	I partecipanti saranno in grado di lavorare come grafici e designer per agenzie di comunicazione, studi grafici, case editrici e aziende del settore pubblicitario. Potranno inoltre ricoprire ruoli legati alla creazione di contenuti visivi per il web, l'editoria e la stampa.

Titolo corso	GESTIONE ARCHIVIO DIGITALE E UTILIZZO DEI DATABASE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 DataBase: caricamento e gestione dei dati 16 ore Introduzione a SQL Creazione delle tabelle Inserimento, modifica ed eliminazione dei dati – Parametri gestionali Selezione dei dati Funzioni Backup e ripristino Sistemi di gestione di database Popolamento/migrazione in fase di start-up dei dati 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.

Obiettivi di competenze tecnico professionali	Documentare l'esito dell'implementazione della struttura logica dei dati, delle procedure di elaborazione e di popolamento dei dati, anche al fine di agevolare le successive operazioni di modifica, aggiornamento e manutenzione del database Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili al settore informatico.

Titolo corso	Organizzazione eventi: una risorsa trasversale
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Organizzazione e promozione eventi 16 ore Tecnica di organizzazione degli eventi (per diverse tipologie) Fornitori e relativa gestione Tempistiche e gestione del tempo Focus sulla gestione dei rifiuti in ottica di riciclaggio e ottimizzazione degli sprechi alimentari La promozione dell'evento: regole e metodologie Come sponsorizzare l'evento e gestire i risultati Produzione di materiale promozionale e correlato 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Controllare e coordinare la logistica degli eventi e la misurazione dei risultati Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali
Prove previste e	Al termine di ogni UF verrà effettuata un prova pratica ed eventualmente una prova scritta.

modalità di svolgimento	
Sbocchi occupazionali	Le competenze acquisite in esito al corso sono trasversali a tutti i lavori di ufficio.

Titolo corso	MONTAGGIO DIGITALE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Montaggio video e video – editing 16 ore Organizzare e personalizzare l'area di lavoro; - La timeline; - Gestione dei files grezzi; - Importazione di files; - Taglio e montaggio monotraccia; - Montaggio multitraccia; - Gestione e sincronizzazione audio; - Timing; - Regolazione velocità, dissolvenze ed altri effetti; - Cue points; - Correzione colore; - Esportazione (codec, container, opzioni di esportazione). 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Utilizzare software e strumentazioni di base per il montaggio di applicazioni multimediali Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali
Prove previste e modalità di svolgimento	Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.
Sbocchi occupazionali	Gli allievi potranno intraprendere carriere come montatori video presso aziende di produzione audiovisiva, agenzie pubblicitarie, case di produzione cinematografica e televisiva, oltre a poter lavorare come freelance per progetti multimediali, eventi e contenuti digitali per il web.

Titolo corso	Tecniche per lo sviluppo di e-commerce per le piccole imprese
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Sviluppo del sito per e-commerce 16 ore Architettura di Internet (protocolli, domini, indirizzi, etc.) Wordpress per gli ec.-commerce come iniziare La grafica del sito

	<p>Interazione tra pagine, architettura del sito Inserimento funzione specifiche per e-commerce Inserimento articoli Scontistica Eventuali problemi comuni e relative soluzioni Sicurezza del sito e normativa privacy 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Elaborare un piano dei costi, dei tempi e delle risorse necessarie per l'implementazione del sito Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Al termine del corso i discenti saranno in grado di creare e gestire un sito e-commerce base per supportare le aziende, o un proprio progetto personale, nella vendita online dei prodotti. Il corso prevede la formazione su: Apparecchi hardware e dei programmi software; Architettura di Internet (protocolli, domini, indirizzi, etc.); Wordpress per gli ec-commerce come iniziare; La grafica del sito; Interazione tra pagine, architettura del sito; Inserimento funzione specifiche per e-commerce; Inserimento articoli; Scontistica; Eventuali problemi comuni e relative soluzioni; Sicurezza del sito e normativa privacy; Elaborazione dei costi di realizzazione e di mantenimento</p>

Titolo corso	Le basi per l'utilizzo del computer
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso è composto dalle seguenti unità formative: 1 Il computer: hardware, software e web 16 ore Architettura informatica del pc Funzionamento e accensione Principali problemi e semplici soluzioni La sicurezza: antivirus e non solo Archiviazione in cartelle Salvataggio dei file e vari formati</p>

	<p>La stampante e altri dispositivi Creazione di file multimediali semplici contenenti testi, immagini, musica, filmati, animazioni, ecc... Internet: che cosa è e come funziona Browser e motori di ricerca La mail e la PEC La sicurezza online e gestione delle password 2 Competenze digitali 4 ore Contenuti: Introduzione al curriculum vitae; Strumenti digitali per creare un CV, Condivisione sicura del CV.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula/laboratorio informatico Le lezioni si svolgeranno in orario 9.00-13.00 oppure 14.00-18.00 dal lunedì al venerdì. Il calendario dettagliato sarà comunicato a inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Testare il corretto funzionamento delle componenti hardware e software del sistema di comunicazione multimediale, per individuare ed eliminare guasti, anomalie ed errori Alfabetizzazione su informazioni e dati: individuare i miei fabbisogni informativi Ricerca e gestione delle informazioni – Saper reperire modelli di CV o linee guida utili online. Creazione di contenuti digitali – individuare modalità per creare e modificare contenuti digitali semplici; Sicurezza- Scegliere semplici modalità per proteggermi da possibili pericoli negli ambienti digitali</p>
Prove previste e modalità di svolgimento	<p>Al termine di ogni UF verrà effettuata una prova pratica ed eventualmente una prova scritta.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Le competenze acquisite in esito al corso sono riconducibili al settore informatico.</p>