



## CATALOGO PERCORSI FORMATIVI

**PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA (PNRR)  
PROGRAMMA “GARANZIA DI OCCUPABILITÀ DEI  
LAVORATORI – GOL”  
FINANZIATO DALL’UNIONE EUROPEA – NEXT  
GENERATION EU  
AVVISO PUBBLICO N. 2 GOL**

# PRESENTAZIONE

Eurosviluppo, in qualità di Organismo di Formazione accreditato c/o la Regione Abruzzo, eroga gratuitamente i corsi previsti nell'ambito del Programma GOL.

## A CHI SI RIVOLGE

- **Lavoratori in Costanza di Rapporto:** Persone che, pur mantenendo un impiego, possono beneficiare di sostegno durante periodi di crisi aziendale o riduzione dell'attività lavorativa.
- **Disoccupati:** Comprende coloro che hanno perso involontariamente il lavoro e ricevono un sostegno economico durante la ricerca di una nuova occupazione, inclusi disoccupati di lunga durata, giovani, donne e lavoratori autonomi.
- **Lavoratori Fragili:** Persone con disabilità, lavoratori maturi e donne in condizioni di svantaggio.
- **Beneficiari di Sostegno al Reddito:** Chi percepisce misure di sostegno economico come il Supporto per la Formazione e il Lavoro o l'Assegno d'Inclusione.
- **Working Poor:** Lavoratori occupati con redditi così bassi da essere considerati al limite della soglia di povertà.



## EUROSVILUPPO OFFRE PERCORSI CHE RIENTRANO NELLE SEGUENTI TIPOLOGIE:

### AGGIORNAMENTO (UPSKILLING) PERCORSO 2

Sono percorsi brevi di durata compresa tra un **minimo di 40 h ed un massimo di 150 h** e si rivolgono a soggetti che dimostrino, a seguito della profilazione svolta dai Centri per l'Impiego, una comprovata prossimità al mercato del lavoro; prevedono quindi moduli formativi brevi di **adeguamento delle competenze** e l'acquisizione di conoscenze in linea con i cambiamenti produttivi e/o tecnologici intervenuti, al fine di **preservare l'occupabilità e favorirne l'inserimento lavorativo**.

### RIQUALIFICAZIONE (RESKILLING) PERCORSO 3

Si tratta di percorsi di **durata superiore a 150 h e fino ad un massimo di 600 h**, finalizzati all'innalzamento del livello di professionalità dei soggetti presi in carico, per i quali, a seguito della profilazione erogata dai Centri per l'Impiego, emerge la necessità di una attività formativa più corposa, che punti **all'acquisizione di nuove competenze**.



# ADDETTO ALL'IMMISSIONE E ALLA GESTIONE DIGITALE DEI DATI



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**60 ore**



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

L'addetto all'immissione e alla gestione digitale dei dati è una figura professionale che si occupa di inserire, gestire e mantenere aggiornati i dati all'interno di un sistema informatico. L'Unità Didattica di Apprendimento "Elaborare e gestire documenti digitali" si propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per creare, modificare, archiviare e gestire documenti in formato digitale, utilizzando strumenti e software adeguati.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado Per i cittadini stranieri
- conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

# AIUTO CUOCO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**50 ore**



**Modalità:** presenza



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Il corso per aiuto cuoco rappresenta un'opportunità unica per sviluppare le proprie competenze culinarie e professionali. Attraverso un percorso formativo, gli allievi avranno la possibilità di acquisire le conoscenze necessarie per lavorare in cucina, ma anche di sviluppare la creatività, la precisione e l'organizzazione. L'Unità Didattica di Apprendimento è la preparazione delle materie prime e dei semilavorati e consente agli allievi di acquisire le abilità manuali e tecniche fondamentali per affrontare le sfide di una cucina dinamica.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado Per i cittadini stranieri
- conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

# MODELLISTA DELL'ABBIGLIAMENTO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**85 ore**



**Modalità:** presenza



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Il corso di Modellista dell'Abbigliamento forma professionisti in grado di creare e progettare modelli per capi d'abbigliamento. È un percorso fondamentale per chi vuole lavorare nel settore della moda, in quanto il modellista è una figura chiave nella realizzazione dei capi. Questo corso offre le competenze necessarie per sviluppare un prodotto finito a partire da un'idea iniziale. Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento saranno:

- Inquadramento del settore moda (20 ore);
- Merceologia tessile (15 ore);
- Realizzare il modello capo/campione (50ore).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado Per i cittadini stranieri
- conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

# OPERATORE DI CONFEZIONE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** presenza



**80 ore**



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Il corso per Operatore di Confezione si concentra sulla formazione di figure professionali capaci di gestire e ottimizzare i processi di confezionamento e imballaggio di prodotti. All'interno del percorso upskilling, il corso propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per Gestire la confezione dei capi di abbigliamento. Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono:

- Approntare le macchine per gestire le fasi di confezionamento (20 ore);
- Curare l'assemblaggio del capo di abbigliamento (60 ore).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# PASTICCERE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**70 ore**



**Modalità:** presenza



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Un corso di pasticceria è un'opportunità per apprendere le tecniche e le competenze necessarie per lavorare nel campo della pasticceria. All'interno del percorso upskilling, il corso si propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per lavorare l'impasto e realizzare le preparazioni di base e le creme (semilavorati). Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono:

- Preparare gli impasti base (40 ore );
- Realizzare creme e farciture (30 ore).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# PIZZAIOLO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**60 ore**



**Modalità:** presenza



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Il corso di pizzaiolo è un'opportunità formativa dedicata a coloro che desiderano imparare l'arte di fare la pizza, un piatto tradizionale italiano apprezzato in tutto il mondo. All'interno del percorso upskilling il corso si propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per Preparare gli impasti per pizza e focaccia. L'Unità Didattica di Apprendimento oggetto dell'insegnamento è "Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti"

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# OPERATORE DI MACELLERIA



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**108 ore**



**Modalità:** presenza



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

L'obiettivo generale è fornire competenze operative per eseguire tagli, porzionamenti e trasformazioni di carne fresca, garantendo qualità, sicurezza alimentare e igiene in tutte le fasi, dalla preparazione all'imballaggio dei semilavorati.. All'interno del percorso upskilling il corso si propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per Realizzare tagli e semilavorati carnei e Realizzare la trasformazione dei tagli carnei . Le Unità Didattica di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono "1. Realizzare tagli e semilavorati carnei (48 ORE)" e 1. Realizzare la trasformazione dei tagli carnei (60 ORE)

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# OPERATORE DI CONFEZIONE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** presenza



**80 ore**



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Il corso per Operatore di Confezione si concentra sulla formazione di figure professionali capaci di gestire e ottimizzare i processi di confezionamento e imballaggio di prodotti. All'interno del percorso upskilling, il corso propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per Gestire la confezione dei capi di abbigliamento. Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono:

- Approntare le macchine per gestire le fasi di confezionamento (20 ore);
- Curare l'assemblaggio del capo di abbigliamento (60 ore).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**60 ore**



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Il corso di Cameriere di sala, bar e attività di banqueting è un'opzione formativa pensata per coloro che desiderano intraprendere una carriera nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. All'interno del percorso upskilling il corso propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per Allestire e riordinare la sala, il bar e l'area banqueting. Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono:

- Allestire gli spazi (40 ore);
- Effettuare le operazioni di pulizia, manutenzione e riordino degli spazi e delle attrezzature (20 ore).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione.
- ~~Conoscenza~~ conoscenza della lingua almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione.
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

# ADDETTO STIPENDI E PAGHE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**40 ore**



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Un corso di "Adetto stipendi e paghe" è pensato per fornire le competenze necessarie per gestire la contabilità del personale, elaborare le buste paga e comprendere le normative fiscali e previdenziali legate al lavoro. All'interno del percorso upskilling il corso si propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per gestire gli adempimenti obbligatori di natura fiscale, assicurativa e contributiva. Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono:

- Principali software di gestione buste paga (20);
- Eseguire gli adempimenti obbligatori di tipo previdenziale, fiscale e contributivo (20).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado Per i cittadini stranieri
- conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**50 ore**



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

Il corso di Operatore Amministrativo Segretariale ha l'obiettivo di fornire le competenze necessarie per svolgere attività di supporto amministrativo e segretariale in vari contesti lavorativi. All'interno del percorso upskilling il corso si propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per curare le attività di protocollo della corrispondenza e gestire le comunicazioni. Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono:

- Gestire la comunicazione e le informazioni (20);
- Gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza (30).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# MAGAZZINIERE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**66 ore**



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

L'obiettivo è quello di fornire competenze pratiche e teoriche relative alla gestione del magazzino, comprese le operazioni di ricezione, stoccaggio e spedizione delle merci. All'interno del percorso upskilling il corso si propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per condurre carrelli elevatori, transpallet ed impianti semi automatici. Le Unità Didattiche di Apprendimento oggetto dell'insegnamento sono:

- Utilizzare carrelli elevatori, transpallet ed impianti semi automatici (16 ore);
- Gestire la documentazione ed il flusso delle merci del magazzino (30ore);
- Inquadramento della logistica di magazzino (20 ore).

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# INFORMATICA E COMPETENZE DIGITALI



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**40 ore**



**Attestato** di messa in trasparenza delle competenze

In un mondo sempre più digitalizzato, le competenze informatiche sono diventate essenziali per ogni individuo. Il corso di informatica e competenze digitali ha l'obiettivo di fornire agli studenti gli strumenti necessari per adattarsi al nuovo contesto tecnologico e sfruttare al meglio le opportunità offerte dal mondo digitale. Il corso propone di fornire agli studenti le competenze necessarie per:

- gestire i concetti di base delle tecnologie ICT e utilizzare al meglio il PC (10 ore);
- elaborare testi (10 ore);
- utilizzare fogli elettronici (10 ore);
- usare internet e la posta elettronica (10 ore)

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE ADDETTO ALL'IMMISSIONE ED ALLA GESTIONE DIGITALE DEI DATI



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**258 ore**, di cui 38 di teoria, 160 di laboratorio e 60 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

Il corso per Addetto all'Immissione e Gestione Digitale dei Dati formerà i partecipanti nella gestione e organizzazione dei dati aziendali, utilizzando software specifici per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- imparare a gestire l'immissione e l'organizzazione dei dati digitali; elaborare e
- conservare i documenti digitali; gestire i flussi di posta elettronica e delle
- transazioni internet; mantenere in efficienza la propria stazione di lavoro, agendo
- nel rispetto dei principi della sicurezza informatica, delle norme sulla tutela dei dati personali e delle norme in materia di salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI ADDETTO STIPENDI E PAGHE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**298 ore**, di cui 168 di teoria, 50 di laboratorio e 80 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

L'obiettivo del corso è quello di formare una professionalità in possesso delle competenze necessarie per:

- la compilazione della busta paga in tutte le sue parti ed in relazione alle diverse circostanze lavorative e contrattualistiche (maternità, malattia, tempo indeterminato, tempo determinato); la gestione del rapporto di lavoro, dalla costituzione e cessazione; il rispetto della normativa vigente e per gli
- adempimenti a carico del datore di lavoro.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado Per i cittadini stranieri
- conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI SEGRETARIO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**331 ore**, di cui 140 di teoria, 75 di laboratorio e 80 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

L'obiettivo del corso è quello di formare una professionalità in possesso delle competenze necessarie per:

- gestire la comunicazione e le informazioni;
- comunicare in lingua inglese;
- organizzare l'agenda di lavoro;
- gestire il processo informativo e la comunicazione scritta;
- curare la registrazione e l'archiviazione dei documenti contabili;
- utilizzare i principali software di gestione amministrativa e contabilità;
- organizzare riunioni, eventi e viaggi di lavoro;

impiegare applicativi software nell'ambito del lavoro d'ufficio.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# AGGIORNAMENTO OBBLIGATORIO DELL'INSTALLATORE E MANUTENTORE DI TECNOLOGIE ENERGETICHE ALIMENTATE DA FONTI RINNOVABILI



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**16 ore**



**Attestato di frequenza**

Il corso mira a fornire competenze teoriche e pratiche per diventare Installatore e Manutentore di impianti energetici alimentati da fonti rinnovabili, per le macrotipologie impiantistiche elettriche (sistemi fotovoltaici e fototermoelettrici) e termoidrauliche (caldaie, caminetti e stufe a biomassa, termici sugli edifici, sistemi geotermici a bassa entalpia e pompe di calore). È conforme al D.Lgs 28/2011 e rilascia la qualifica obbligatoria per operare nel settore. È rivolto a professionisti tecnici, ingegneri, architetti, periti industriali, geometri e a tutti coloro che desiderano iniziare una carriera nel campo delle energie rinnovabili. Al termine del corso e ottenimento della certificazione, gli iscritti agli albi professionali potranno beneficiare del riconoscimento di crediti formativi per l'aggiornamento continuo.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Possesso della qualifica professionale per l'attività di installazione e di manutenzione straordinaria di caldaie, caminetti e stufe a biomassa, di sistemi solari fotovoltaici e termici sugli edifici, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore, di cui all'art. 15, comma 1 del D.lgs. 28/2011.

# QUALIFICAZIONE DI TECNICO IN COMUNICAZIONE ED IMMAGINE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**448 ore**, di cui 140 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

L'obiettivo del corso è quello di formare professionisti in grado di progettare, sviluppare, gestire e coordinare azioni comunicative efficaci, attraverso forme di comunicazione multimediale per ottimizzare l'uso e il potere dell'immagine. Tra le competenze apprese troviamo l'analisi del contesto, l'implementazione del piano di comunicazione e la gestione di campagne pubblicitarie multicanali. Scoprirai come sviluppare concept creativi, scegliere i canali di comunicazione più adatti e creare contenuti visivi accattivanti. Imparerai a utilizzare strumenti professionali e a padroneggiare le ultime tendenze della comunicazione digitale, per creare campagne pubblicitarie multicanale che ti permettano di raggiungere risultati tangibili.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado Per i cittadini stranieri
- conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI OPERATORE DI PANIFICIO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**411 ore**, di cui 101 di teoria, 130 di laboratorio e 180 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

L'obiettivo del corso è quello di formare una professionalità in grado di realizzare molteplici prodotti pastifici freschi e prodotti di panificazione intervenendo sulle varie fasi del processo di lavorazione, sia di tipo industriale sia di tipo artigianale, con metodologie e tecnologie specifiche. Scoprirai i segreti delle materie prime, imparerai a padroneggiare le tecniche di lavorazione tradizionali e innovative, e approfondirai i meccanismi della lievitazione, della cottura e del controllo qualità. Attraverso laboratori pratici intensivi, lavorerai con materie prime selezionate e attrezzature professionali, affinando le tue abilità e sviluppando un gusto sempre più raffinato.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI OPERATORE FUNEBRE/NECROFORO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**44 ore**, di cui 20 di teoria, 16 di laboratorio e 8 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di frequenza per funebre/necroforo ai sensi della l.r. 10 agosto 2012, n.41

L'obiettivo del corso è quello di formare una professionalità in grado di occuparsi delle procedure preliminari ed esecutive del servizio nel rispetto della normativa vigente, di occuparsi dell'esecuzione del confezionamento del feretro e il relativo trasporto nel rispetto delle norme di salute e sicurezza sul lavoro e di salvaguardia ambientale. Acquisirai le conoscenze tecniche, legislative e relazionali per assistere le famiglie in lutto con empatia e professionalità. Imparerai a gestire tutte le fasi del servizio funebre, dalla preparazione della salma all'organizzazione della cerimonia, con il massimo rispetto per la persona defunta e i suoi cari.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI MAGAZZINIERE



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**260 ore**, di cui 102 di teoria, 98 di laboratorio e 60 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

L'obiettivo principale del corso è quello di insegnare le procedure e le tecniche fondamentali per operare in un ambiente di magazzino. Gli studenti conseguiranno competenze e pratiche essenziali, come la gestione dello spazio, il controllo dei prodotti, il ricevimento della merce, il tracciamento delle merci in consegna e la registrazione dei movimenti in entrata e in uscita. Imparerai a organizzare lo spazio in modo intelligente, a gestire i flussi di merci in entrata e in uscita, a controllare la qualità dei prodotti e a utilizzare i sistemi informatici più avanzati. Attraverso esercitazioni pratiche e simulazioni, metterai in pratica le tue conoscenze e svilupperai le competenze necessarie per operare con sicurezza e precisione in un ambiente dinamico come il magazzino.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI PIZZAIOLO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**370 ore**, di cui 140 di teoria, 180 di laboratorio e 50 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

Imparerai a padroneggiare le tecniche fondamentali della pizzaioleria, dalla selezione delle materie prime migliori alla realizzazione di impasti soffici e fragranti, fino alla creazione di farciture creative e gustose. Dalla scelta accurata della farina e dell'acqua, alla preparazione dell'impasto e alla lievitazione perfetta, imparerai a valorizzare ogni singolo ingrediente. Scoprirai i trucchi per manipolare la pasta con maestria, stendendola in dischi sottili e uniformi, pronti ad accogliere le farciture più saporite. Verrai guidato nella scelta dei condimenti più adatti, imparando a bilanciare sapori e consistenze per creare pizze uniche e irresistibili. Inoltre, approfondirai le conoscenze sui tempi e le modalità di cottura, per ottenere una pizza perfettamente cotta, con il bordo croccante e il cuore morbido.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI SARTO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**446 ore**, di cui 86 di teoria, 240 di laboratorio e 120 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

Il nostro corso ti consentirà di affinare le tue abilità e diventare un sarto di altissimo livello, imparando a creare capi unici, dalla scelta dei tessuti più pregiati, alla realizzazione di modelli impeccabili. Imparerai a padroneggiare ogni fase del processo sartoriale. Acquisirai una profonda conoscenza delle tecniche di taglio e cucitura, sviluppando una precisione e una cura per i dettagli che faranno la differenza nei tuoi lavori. Oltre alle competenze tecniche, il corso ti aiuterà a sviluppare una sensibilità estetica raffinata, permettendoti di interpretare le tendenze della moda e di tradurre le idee dei designer in capi esclusivi. Imparerai a collaborare con creativi di talento, comprendendo le loro esigenze e trasformandole in realtà.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI AIUTO CUOCO



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**443 ore**, di cui 88 di teoria, 195 di laboratorio e 180 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

L'obiettivo principale del corso è quello di insegnare le procedure e le tecniche fondamentali per garantire il supporto al cuoco durante le diverse fasi di preparazione dei pasti. Al termine del corso la persona formata sarà in grado di svolgere le seguenti attività: preparazione delle materie prime (verdura, frutta, carne, pesce), preparazione dei semilavorati (fondi, leganti, salse, pasta e gnocchi freschi, apparecchi da cucina, ecc.), preparazione di semplici piatti (antipasti, primi, secondi e dessert) e all'allestimento standard di piatti e vassoi da portata. Gestisce, inoltre, la pulizia e la sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, lo stoccaggio in magazzino delle materie prime e la conservazione dei semilavorati in cella frigorifera, rispettando quanto previsto dal sistema di autocontrollo per la sicurezza e l'igiene dei prodotti alimentari.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI CAMERIERE DI SALA, BAR E ATTIVITA' DI BANQUETING



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**438 ore**, di cui 150 di tirocinio



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

Il nostro corso ti condurrà in un percorso formativo completo, dove scoprirai tutti i segreti per creare un'atmosfera accogliente e raffinata, garantendo ai tuoi ospiti un servizio impeccabile e attento ad ogni dettaglio. Dall'allestimento elegante dei tavoli alla presentazione impeccabile dei piatti, imparerai a valorizzare ogni elemento dell'esperienza gastronomica. Acquisirai una profonda conoscenza delle tecniche di servizio e svilupperai un'elevata capacità di relazione con i clienti, anticipandone le esigenze e soddisfacendo ogni loro richiesta. Imparerai a gestire le diverse tipologie di clienti, a consigliare i piatti del giorno e a risolvere eventuali problematiche con professionalità e discrezione.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età e assolvimento dell'obbligo di istruzione. Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# QUALIFICAZIONE DI ADDETTO AL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ



**Data di inizio:** al raggiungimento del numero minimo di utenti



**312 ore**, di cui 100 di tirocinio



**Modalità:** alternanza di presenza e online



**Certificato** di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

L'obiettivo principale del corso è quello di formare una figura professionale in grado di garantire la corretta applicazione dei processi legati al Sistema di Gestione della Qualità e ai processi di misurazione per il raggiungimento degli obiettivi di conformità dei prodotti. Verranno analizzati i diversi punti della normativa evidenziando la gestione del programma di audit e descrivendo le principali componenti del Sistema Qualità, come le componenti istituzionali, le componenti tecniche e le componenti operative. Il candidato sarà in grado di valutare, implementare e gestire un Sistema di Gestione della Qualità secondo la norma ISO 9001.

## REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria di secondo grado Per i cittadini stranieri
- conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente. I cittadini extracomunitari devono
- disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della

attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno.

# EUROSVILUPPO



Telefono:

**085 208 1672**



Sito-web:

**[www.eurosviluppo.it](http://www.eurosviluppo.it)**

Email :



**[info@eurosviluppo.it](mailto:info@eurosviluppo.it)**

Indirizzo:



**Corso Vittorio Emanuele II, 10**