



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:

REINSERIMENTO OCCUPAZIONALE PERCORSO 1

Sono percorsi brevi di durata **di 20 h** e si rivolgono alle persone **più vicine** al mercato del lavoro, che non presentano un gap di competenze da colmare con l'accesso ad un'offerta di formazione, salvo eventuale rafforzamento delle competenze digitali.

Sono previste, quindi, attività di orientamento e accompagnamento al lavoro rivolte a candidati che possiedono un'alta percentuale di occupabilità.

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**.



INFORMATICA DI CITTADINANZA



Data di inizio: al raggiungimento del numero minimo di utenti



20 ore



Modalità: alternanza di presenza e online



Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

L'informatica di cittadinanza si riferisce all'uso delle tecnologie digitali e dell'informazione da parte dei cittadini per partecipare attivamente alla vita sociale, economica e politica. Comprende competenze digitali, accesso a informazioni pubbliche e l'uso di piattaforme online per la partecipazione civica.

Il percorso formativo ha l'obiettivo di sviluppare competenze digitali per l'utilizzo autonomo dei principali strumenti di comunicazione e autenticazione, per la navigazione in sicurezza del web e la conoscenza delle modalità di ricerca.

REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Età non inferiore ai 18 anni. Diploma di scuola secondaria di primo grado;
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso

ADDETTO ALLE INFORMAZIONI AMBIENTALI E SOSTENIBILITÀ



Data di inizio: al raggiungimento del numero minimo di utenti



20 ore



Modalità: alternanza di presenza e online



Attestato di messa in trasparenza degli apprendimenti

Il corso per Addetto alle Informazioni Ambientali e Sostenibilità offre un'opportunità preziosa per acquisire competenze fondamentali nel campo della comunicazione ambientale.

Obiettivo del corso è quello di formare professionisti capaci di diventare punti di riferimento nel campo della sostenibilità, contribuendo a un futuro più verde e responsabile. Al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di progettare e gestire campagne informative, collaborare con organizzazioni locali e promuovere una cultura della sostenibilità all'interno delle loro comunità.

REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Età non inferiore ai 18 anni. Diploma di scuola secondaria di primo grado;
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso

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.

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 della lingua inglese 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



40 ore



Modalità: alternanza di presenza e online



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 (30 ore);
- 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
-  **40 ore**
-  **Modalità:** alternanza di presenza e online
-  **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 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 Operatore 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



438 ore, di cui 150 di tirocinio



Modalità: alternanza di presenza e online



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



Email :
info@eurosviluppo.it



Indirizzo:
Corso Vittorio Emanuele II, 10