

## BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE DEGLI ALLIEVI DEL PROGETTO "AVANTI"

(Codice istanza: ID 33)

**Sede: Palermo**

PR FSE+ Sicilia 2021/2027 - Avviso Pubblico n.7/2023

**Prot. n. 1/24 del 02/01/2024**

Artha S.r.l., in attuazione dell'Avviso Pubblico n.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia",

### VISTI

- il DDG n.1095 del 11/10/2023, con cui il Dipartimento Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana ha approvato l'Avviso Pubblico n.7/2023, successivamente modificato con il DDG n.1210 del 31/10/2023 e il DDG n.1319 del 17/11/2023;
- il D.D.G. n.754 del 26/07/2023, con cui è stato approvato il *Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia 2021-2027 - Versione n. 1.0 del 26/07/2023*;

### DISPONE

il presente Bando, articolato come segue, per selezionare gli allievi destinatari per la sede di **Palermo** del Progetto "Avanti", cofinanziato dall'Unione Europea a valere sul PR FSE+, nell'ambito dell'Avviso 7/20232:

#### Art. 1 – FINALITÀ DEGLI INTERVENTI

Il Progetto si pone come obiettivo l'accrescimento dell'occupabilità della popolazione in età lavorativa attraverso l'aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze con un focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un'ottica di rafforzamento delle specificità dell'economia siciliana nei seguenti ambiti professionali:

Id	Corso	Durata in ore				Titolo di studio minimo	Assenze consentite nel percorso base (escluse le ore dei moduli trasversali obbligatori)	Certificazione finale	N° allievi
		Percorso base in aula	Percorso base in stage	Moduli trasversali	Totale				
CS1753 ED3531	Addetto amministrativo segretariale	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1759 ED3546	Addetto contabilità	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1760 ED3548	Addetto impianti elettrici civili	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1771 ED3561	Addetto installazione impianti idrosanitari	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1774 ED3565	Addetto magazzino e logistica	300	200	54	554	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS4520 ED15352	Addetto panificatore pasticciere	360	240	54	654	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS1778 ED3571	Animatore servizi all'infanzia	480	320	54	854	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS1779 ED3575	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	630	270	54	954	Diploma	30%	Specializzazione (4 EQF)	15

CS1780 ED3578	<b>Assistente di studio odontoiatrico</b>	300	400	54	<b>754</b>	Licenza Media	10%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2978 ED5888	<b>Collaboratore di cucina</b>	300	200	54	<b>554</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS2979 ED5890	<b>Collaboratore di sala e bar</b>	300	200	54	<b>554</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS2980 ED5892	<b>Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative</b>	360	240	54	<b>654</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (2 EQF)	15
CS2982 ED5896	<b>Estetista</b>	630	270	54	<b>954</b>	Licenza Media	30%	Abilitazione professionale (4 EQF)	15
CS2984 ED5900	<b>Operatore del benessere - acconciatura</b>	1260	540	54	<b>1854</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2985 ED5902	<b>Operatore del benessere - estetica</b>	1260	540	54	<b>1854</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2986 ED5904	<b>Operatore informatico di risorse web</b>	300	200	54	<b>554</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2987 ED5906	<b>Operatore informatico su dispositivi e reti</b>	300	200	54	<b>554</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2988 ED5908	<b>Operatore socio assistenziale</b>	420	280	54	<b>754</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2990 ED5912	<b>Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)</b>	360	240	54	<b>654</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15
CS2991 ED5914	<b>Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)</b>	540	360	54	<b>954</b>	Licenza Media	30%	Qualifica (3 EQF)	15

## Art. 2 - ARTICOLAZIONE DEI PERCORSI

L'avvio di ciascun percorso formativo è subordinato all'ammissione a finanziamento da parte del Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana. Ai sensi dell'Avviso, in caso di ammissione a finanziamento, l'avvio delle attività è previsto entro il 28/02/2024.

Tutti i percorsi formativi, esclusi gli esami finali, dovranno concludersi secondo le seguenti tempistiche a decorrere dalla data di avvio:

- i percorsi non superiori a 600 ore dovranno concludersi entro 10 mesi;
- i percorsi superiori alle 600 ed inferiori a 900 ore dovranno concludersi entro 13 mesi;
- i percorsi superiori a 900 ed inferiori a 1500 ore dovranno concludersi entro 20 mesi;
- i percorsi superiori a 1500 ore dovranno concludersi entro 24 mesi.

Le attività in aula si svolgeranno presso la sede di Artha S.r.l. sita a **Palermo in via Gian Lorenzo Bernini n.49**.

Le attività di stage si svolgeranno presso aziende locali operanti nel settore specifico di ciascun percorso formativo. Nel periodo di svolgimento, ciascun percorso formativo si articolerà come indicato di seguito:

### Addetto amministrativo segretariale

Profilo professionale		
L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	- Tecniche di comunicazione - Tecniche di archiviazione - Corrispondenza commerciale - Tecniche di segreteria - Funzionalità del software applicativo d'ufficio	18 30 58 56 30
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale - Strumenti di incasso e pagamento - Elementi di organizzazione aziendale	56 56 56
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

### Addetto contabilità

<b>Profilo professionale</b>		
L'Addetto contabilità si può inserire, con ruolo esecutivo, all'interno dei processi amministrativo/contabili di una organizzazione di lavoro predefinita di qualsiasi settore. Questa figura sarà in grado di elaborare la documentazione relativa al processo amministrativo, utilizzando procedure e strumenti informatici. In prospettiva, da un ruolo prettamente esecutivo si può ipotizzare l'accesso, attraverso l'esperienza di lavoro o successive specializzazioni, a procedure più complesse o a ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia e di gestione delle variazioni.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	- Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento - Scritture contabili elementari - Applicativo gestionale di riferimento	12 81 24
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	- Elementi di tecnica commerciale - Elementi di organizzazione aziendale - Strumenti di incasso e pagamento	81 81 81
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

### Addetto impianti elettrici civili

<b>Profilo professionale</b>		
L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	6
	- Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	6
	- Principali terminologie tecniche di settore	6
	- Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	12
	- Simbologia impianti elettrici	6
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tecniche di pianificazione	12
	- Tipologie di impianti elettrici	12
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	- Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	26
	- Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	26
	- Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	26
3 - Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	- Caratteristiche dei conduttori elettrici	12
	- Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	26
	- Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	6
	- Modalità di cablaggio	26
	- Schemi elettrici	12
	- Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	26
	- Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	30
- Tipologie di isolamento	12	
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
<b>TOTALE</b>		<b>554</b>

### Adetto installazione impianti idrosanitari

Profilo professionale		
<p>Il profilo di addetto installazione impianti idrosanitari ha le competenze di base per operare nel settore idraulico civile, in affiancamento ad operatori maggiormente qualificati. L'addetto è in grado di operare in autonomia per quanto riguarda la predisposizione dei componenti da installare, per quanto riguarda le operazioni di montaggio e collegamento degli impianti sanitari e per quel che riguarda le regolazioni e la messa a punto. Durante la fase di verifica e collaudo dell'impianto, l'addetto fornisce supporto all'idraulico abilitato, che è responsabile di attestarne la conformità alle specifiche di progetto e alle norme tecniche e di sicurezza.</p>		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	- Componenti idrosanitari	24
	- Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24
2 - Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	- Lavorazioni per il collegamento di tubi	258
3 - Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	- Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	24
	- Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	6
	- Interpretazione dei documenti costruttivi	12
	- Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	12

<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

### Addetto magazzino e logistica

<b>Profilo professionale</b>		
L'Addetto magazzino e logistica è una figura in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini. E' in grado di provvedere all'imballaggio, alla spedizione, alla consegna delle merci e registrare i relativi dati informativi. Opera e controlla il proprio lavoro con un discreto livello di autonomia in conformità con i processi codificati. L'Addetto magazzino e logistica può inserirsi all'interno di un'organizzazione commerciale o industriale di qualsiasi settore economico o dimensione.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare alla gestione del magazzino	- Elementi di merceologia	12
	- Elementi di approvvigionamento e logistica	48
	- Tecniche di gestione del magazzino	48
	- Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	48
2 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	- Procedure di ricevimento	48
	- Elementi di stoccaggio delle merci	48
3 - Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	- Procedure di spedizione	48
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
<b>TOTALE</b>		<b>554</b>

### Addetto panificatore pasticcere

<b>Profilo professionale</b>		
L'Addetto panificatore pasticcere potrà essere impiegato, per svolgere le mansioni tipiche di un aiuto panettiere e/o pasticcere in imprese artigiane di piccola o media dimensione oltre che in strutture alberghiere e/o ristorative. Dopo adeguata esperienza potrà raggiungere un buon grado di autonomia, tale da consentirgli la gestione, in qualità di lavoratore autonomo, di un'impresa artigiana di panificazione o pasticceria.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	- Attrezzature di servizio	6
	- Normative di sicurezza, igiene e HACCP	6
	- Tecniche di pianificazione	6
	- Tecniche di comunicazione organizzativa	12
	- Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	6

2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	- Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	144
	- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	144
	- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	18
	- Standard di qualità dei prodotti da forno	6
	- Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	6
	- Tecnologie e metodi di stoccaggio	6
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

### Animatore servizi all'infanzia

<b>Profilo professionale</b>		
L'animatore servizi all'infanzia è una figura che opera in contesti diversi con competenze di cura dei bisogni primari del bambino e animazione di piccoli gruppi di bambini attraverso attività ludiche. L'animatore servizi all'infanzia potrà operare come supporto alle attività degli educatori prima infanzia e degli educatori e animatori professionali in contesti quali: nidi, scuole dell'infanzia, comunità, micronidi, attività estive, baby parking, punti gioco, servizi di baby-sitting e comunque in spazi e tempi in cui la famiglia necessita di un ulteriore sostegno. L'animatore servizi all'infanzia possiede competenze comunicative e relazionali. È, inoltre, in grado di sviluppare relazioni empatiche con i bambini, comprendendone i bisogni e promuovendone l'autonomia; sa collaborare con altre figure professionali e la famiglia.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Soddisfare i bisogni primari del bambino	- Elementi di puericultura	18
	- Elementi di psicopedagogia	18
	- Elementi di neuropsichiatria infantile	18
	- Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55
2 - Garantire la sicurezza del bambino	- Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione	55
3 - Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi	- Elementi di antropologia e di relazione interculturale	18
	- Teorie e tecniche di comunicazione	18
4 - Individuare attività ludiche e di animazione	- Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie	60
	- Tecniche di laboratorio	55
	- Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio	55
5 - Progettare attività ludiche e di animazione	- Tecniche di progettazione	55
	- Tecniche di documentazione dell'attività di animazione	55
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		320
<b>TOTALE</b>		<b>854</b>

### Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili

<b>Profilo professionale</b>	
L'assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili facilita l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. Opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e	

dall'assistente di base e igienico-personale.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.)	- Principi della comunicazione verbale e non verbale	16
	- Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	16
	- Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	20
	- Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	20
	- Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	20
	- Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali	20
	- Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	20
	- Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	20
	- Strumenti per la network analysis	20
	2 - Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto	- Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità
- Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale		20
- Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)		20
- Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità		20
- Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno		20
- Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione		3
- Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi socio-sanitari		3

3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento	- Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	16
	- Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	16
	- Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità	20
	- Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	20
	- Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	20
	- Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	20
	- Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	20
	- Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	20
	- Elementi di sociologia della disabilità	20
	- Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	20
	- Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari	20
	- Elementi di etica professionale	3
	- Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	3
	- Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	3
	- Normativa in materia di protezione di dati personali	3
	- Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	3
- Tecniche di primo soccorso	3	
4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	- Metodi e strumenti di valutazione della didattica	21
	- Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	21
	- Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	20
	- Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	20
	- Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	20
	- Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	20
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		270
<b>TOTALE</b>		<b>954</b>

### Assistente di studio odontoiatrico

#### Profilo professionale

L'Assistente di studio odontoiatrico, attenendosi alle disposizioni dell'Odontoiatria, è in grado di assistere lo stesso e i professionisti del settore durante le prestazioni proprie dell'odontoiatria, di predisporre l'ambiente e lo strumentario, di relazionarsi con le persone assistite, i collaboratori esterni, i fornitori e di svolgere le attività di segreteria per la gestione dello studio. L'assistente di studio odontoiatrico non può svolgere alcuna attività di competenza delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie, delle professioni mediche e delle altre professioni

sanitarie per l'accesso alle quali è richiesto il possesso della laurea.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	- Elementi di sociologia e psicologia socio-relazionale	6
	- Elementi di etica	2
	- Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction	6
	- Tecniche di negoziazione e problem solving	6
	- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro	2
	- Orientamento al ruolo	6
2 - Allestire spazi e strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	- Elementi di merceologia	32
	- Elementi di chimica, biochimica e microbiologia	32
	- Elementi di igiene	3
	- Confort e sicurezza dell'ambiente di lavoro	3
	- Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione	3
3 - Assistenza all'odontoiatra	- Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico	33
	- Tecniche di allestimento della postazione di lavoro, attrezzature e strumentario	32
	- Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria	32
	- Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso	32
	- Elementi di primo soccorso	3
	- Cenni di radiologia e di radioprotezione	32
	- Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori	3
4 - Trattamento documentazione clinica e amministrativa contabile	- Elementi di informatica	6
	- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi	6
	- Elementi di amministrazione e contabilità	6
	- Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni	6
	- Elementi di legislazione socio-sanitaria	2
	- Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili	3
	- Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico	3
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		400
<b>TOTALE</b>		<b>754</b>

### Collaboratore di cucina

Profilo professionale		
Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Attrezzature di servizio - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	6 6 6 6 12 12 6
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Elementi di gastronomia - Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi - Standard di qualità dei prodotti alimentari - Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina - Utensili per la preparazione dei cibi	114 6 6 114 6
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
<b>TOTALE</b>		<b>554</b>

### Collaboratore di sala e bar

<b>Profilo professionale</b>		
Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Attrezzature di servizio - Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti - Principali terminologie tecniche di settore - Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	6 6 6 6 12 12 6
2 - Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Tecniche di comunicazione - Tecniche di servizio base ed avanzate - Tipologie di servizio banqueting	12 102 12
3 - Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	- Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio - Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime - Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici - Tecniche di servizio al tavolo	6 6 6 102
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
<b>TOTALE</b>		<b>554</b>

## Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative

Profilo professionale		
<p>Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo famigliare stanziale e occasionale.</p>		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	- Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	24
	- Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	88
	- Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	12
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	18
	- Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	18
	- Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	6
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	- Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	6
	- Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	12
	- Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	88
	- Manutenzione ordinaria degli strumenti	88
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

## Estetista

Profilo professionale		
<p>L'Estetista, ai sensi della Legge nazionale del 4 gennaio 1990, n. 1, è un/una professionista in grado di svolgere tutte le prestazioni ed i trattamenti eseguibili sulla superficie del corpo, il cui scopo prevalente o esclusivo sia quello di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti. È in grado di svolgere tale attività con l'attuazione di tecniche manuali, con l'utilizzo di apparecchiature ad uso estetico nel rispetto delle normative vigenti. È in grado di interagire con clienti, individuandone i bisogni, la tipologia e il target, ne interpreta le esigenze ed è in grado di programmare il trattamento idoneo prospettandone costi e risultati. Sa selezionare i propri fornitori, sa coordinare gli appuntamenti in relazione alle risorse disponibili, sa trattare pratiche amministrative, sa predisporre e gestire l'ambiente di lavoro nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza. È in grado di disporre l'approvvigionamento dei materiali d'uso e informativi, nonché curare l'allestimento di aree espositive. È in grado di interagire con altre figure professionali.</p>		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale - Tecniche di counseling - Tecniche di intervista - Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	3 3 3 3
2 - Individuare le specificità e le tipologie di intervento più adeguate, in funzione delle caratteristiche e dello stato della pelle	- Principali strumentazioni di analisi e diagnosi della cute - Elementi di anatomia correlati ai trattamenti - Caratteristiche e patologie del sistema tegumentario - Processi degenerativi del tessuto adiposo	60 60 60 60
3 - Scegliere prodotti cosmetici, strumenti e apparecchiature in funzione dei trattamenti da realizzare	- Tipologia, composizione, modalità di applicazione dei prodotti cosmetici - Caratteristiche degli strumenti e delle apparecchiature in uso per il trattamento estetico	60 60
4 - Gestire i processi di trattamento estetico	- Tecniche manuali e strumentali avanzate di trattamento estetico - Tecniche avanzate per il viso, il collo e il décolleté - Tecniche avanzate per il corpo - Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti	60 60 60 60
5 - Organizzare attività funzionali al servizio	- Normativa di settore - Responsabilità del conduttore dell'esercizio in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente - Elementi di amministrazione e di gestione aziendale - Autoimprenditorialità - Tecniche di marketing e merchandising	3 3 4 4 4
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		270
<b>TOTALE</b>		<b>954</b>

## Operatore del benessere – acconciatura

### Profilo professionale

L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sono funzionali all'operatività nel settore dell'acconciatura, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'applicazione di linee cosmetiche e tricologiche funzionali ai trattamenti del capello, alle attività di detersione, di taglio e acconciatura di base.

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore - Principali terminologie tecniche di settore - Processi di lavoro nei servizi del settore benessere - Tecniche di comunicazione organizzativa - Tecniche di pianificazione	6 6 6 3 6
2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del	- Metodi e tecniche di approntamento/avvio - Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere - Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere	6 6 12

risultato atteso		
3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature</li> <li>- Procedure e tecniche di monitoraggio</li> <li>- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li> </ul>	6 6 6
4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona</li> <li>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li> </ul>	6 6 6
5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</li> <li>- Tecniche di intervista</li> </ul>	3 3
6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti e modalità di pagamento</li> <li>- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</li> <li>- Tecniche di promozione e di vendita</li> <li>- Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione</li> </ul>	3 3 6 3
7 - Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi fondamentali di tricologia</li> <li>- Strumenti e tecniche di taglio</li> <li>- Struttura anatomica del capello e della cute</li> <li>- Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli</li> <li>- Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti</li> <li>- Tipologie e tecniche di acconciatura</li> </ul>	192 192 192 192 192 192
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		540
<b>TOTALE</b>		<b>1854</b>

## Operatore del benessere – estetica

<b>Profilo professionale</b>		
<p>L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.</p> <p>Le competenze caratterizzanti l'indirizzo sono funzionali all'operatività nel settore estetico, nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti all'individuazione e all'applicazione di linee cosmetiche e all'effettuazione di trattamenti estetici di base.</p>		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		

1 - Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li> <li>- Principali terminologie tecniche di settore</li> <li>- Processi di lavoro nei servizi del settore benessere</li> <li>- Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>- Tecniche di pianificazione</li> </ul>	6 6 6 3 6
2 - Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodi e tecniche di approntamento/avvio</li> <li>- Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere</li> <li>- Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere</li> </ul>	6 6 12
3 - Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature</li> <li>- Procedure e tecniche di monitoraggio</li> <li>- Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento</li> </ul>	6 6 6
4 - Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona</li> <li>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li> </ul>	6 6 6
5 - Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</li> <li>- Tecniche di intervista</li> </ul>	3 3
6 - Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti e modalità di pagamento</li> <li>- Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</li> <li>- Tecniche di promozione e di vendita</li> <li>- Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione</li> </ul>	3 3 6 3
7 - Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario</li> <li>- Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi</li> <li>- Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento</li> <li>- Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico</li> <li>- Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici</li> <li>- Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)</li> </ul>	192 192 192 192 192 192
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		540
<b>TOTALE</b>		<b>1854</b>

## Operatore informatico di risorse web

### Profilo professionale

L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	- Architettura e componenti hardware e software del sistema	38
	- Introduzione alle reti	38
	- Funzionalità dell'ambiente operativo	38
	- Software per il trattamento dati	6
	- Trattamento testi per il web	6
	- Elementi di comunicazione mediale	24
2 - Utilizzare le risorse del Web	- Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	38
	- Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	38
	- Web application	38
	- Tutela e sicurezza dei dati in rete	12
	- Social network	24
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
<b>TOTALE</b>		<b>554</b>

### Operatore informatico su dispositivi e reti

Profilo professionale		
L'Operatore informatico su dispositivi e reti collabora all'installazione, configurazione, manutenzione di dispositivi per la comunicazione e il trattamento dell'informazione e alla loro connessione ad una rete. Collabora con il servizio di assistenza tecnica e segue le evoluzioni delle tecnologie di riferimento.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti	- Componenti hardware e software	94
	- Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	94
	- Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità	94
	- Elementi di sicurezza informatica	18
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		200
<b>TOTALE</b>		<b>554</b>

### Operatore socio assistenziale

Profilo professionale		
L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.		

Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	- Elementi di osservazione e comunicazione	4
	- I bisogni primari: tecniche di base	6
	- Sicurezza e prevenzione	6
	- Tecniche di mobilitazione	101
	- Elementi di primo soccorso	34
	- Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	109
	- Elementi di igiene personale	24
	- Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	24
	- Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	6
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	- Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	6
	- Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	6
	- Preparazione dei pasti	6
	- Prevenzione incidenti domestici	6
	- Elementi di igiene alimentare	6
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	- Tipologia di utenza	6
	- La relazione di aiuto: strategie e tecniche	6
	- Tecniche di osservazione	6
	- Teorie e tecniche di comunicazione	4
	- Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	6
	- Etica e deontologia professionale	1
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	- Elementi di osservazione e comunicazione	4
	- Teorie e tecniche di comunicazione	4
	- Strategie di apprendimento	6
	- Teorie e tecniche di gestione di conflitti	6
	- Tecniche di ascolto e comunicazione	4
	- Elementi di psicologia relazione	6
	- Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	2
	- Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	2
	- Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	6
	- Elementi di psicologia sociale	6
	- Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	1
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		280
<b>TOTALE</b>		<b>754</b>

### Pizzaiolo (addetto-a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)

Profilo professionale
<p>Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Eseguisce la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. È a conoscenza dei tempi e temperature per la lievitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei</p>

semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro.		
Competenze/Moduli	Conoscenze associate	Ore
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	- Principi di qualità degli alimenti e materie prime	6
	- Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	6
	- Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	6
	- Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	6
	- Intolleranze alimentari e allergeni	6
	- Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	6
	- Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	6
	- Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	2
	- Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	6
	2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	- Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti
- Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)		3
- Strumentazioni di misurazione delle temperatura		3
- Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)		2
- Normative di igiene e sicurezza alimentare		3
3 - Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	- Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	3
	- Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	6
	- Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	6
	- Metodi di pulizia e sanificazione	6
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	- Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	6
	- Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	6
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	- Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari	6
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	41
	- Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	- Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	36
	- Standard di qualità dei prodotti alimentari	6
	- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	36
	- Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	6

7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	- Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	6
	- Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	36
	- Tecniche di informamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	36
	- Tecniche e metodi di impiattamento	36
	- Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	3
	- Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	3
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		240
<b>TOTALE</b>		<b>654</b>

### Truccatore Artistico (MAKE UP ARTIST)

<b>Profilo professionale</b>		
<p>Il truccatore Artistico detto anche MUA - Make Up Artist o truccatore/visagista - opera in tutte le attività connesse al mondo dello spettacolo, della moda, della fotografia; possiede le abilità artistiche e le tecniche ad uso comune dei più grandi truccatori che operano nell'ambito del make up base, trucco fotografico, cinematografico, teatrale, televisivo, effetti speciali, face &amp; body painting. Il MUA conosce materiali, tecniche e stili di make up, con particolare riferimento al trucco scenico, moda e fotografico; inoltre conosce le tipologie di pelle, di lineamenti del viso, di colore degli occhi, di colore e acconciatura dei capelli, tali da permettere di impostare la parte creativa e progettuale del trucco professionale scenico. E' in grado di riconoscere le differenze e le caratteristiche delle varie tipologie di trucco e le diverse opportunità di realizzazione (contesto o richiesta) al fine di poter riprodurre le differenti tecniche in ambito professionale e artistico. Può operare nei differenti contesti professionali legati ai settori dello spettacolo, della moda e dell'arte.</p>		
<b>Competenze/Moduli</b>	<b>Conoscenze associate</b>	<b>Ore</b>
<i>Competenze tecnico professionali:</i>		
1 - Organizzare l'attività e la prestazione professionale	- Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato	2
	- Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori	1
	- Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo	2
	- Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze	6
	- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto	2
	- Responsabilità civile e penale legata all'esercizio della professione	1
	- Aspetti etici e deontologici	2
	- Aspetti contrattualistici e fiscali (obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio)	2
	- Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2
	- Settore delle produzioni dello spettacolo (cinema, teatro, televisione), moda e arte e le figure professionali coinvolte	2
	- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)	2

<p>2 - Sviluppare l'offerta di servizi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canoni estetici correnti</li> <li>- Servizi di make up artist nei settori moda, scena, editoria (fotografico), eventi</li> <li>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di trucco artistico</li> <li>- Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc)</li> <li>- Modalità e strumenti di promozione dell'offerta di servizi di trucco artistico (portfolio/book, canali di comunicazione, social media, etc)</li> </ul>	<p>6 14 4 4 4</p>
<p>3 - Gestire la relazione con il sistema cliente</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di comunicazione</li> <li>- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita</li> <li>- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo</li> </ul>	<p>4 4 4</p>
<p>4 - Sviluppare il progetto di trucco artistico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Storia del costume</li> <li>- Trucco nelle diverse epoche</li> <li>- Elementi di disegno a mano libera</li> <li>- Prodotti e strumenti professionali per il make up</li> <li>- Teoria dei colori –luci e ombre</li> <li>- Piani del volto</li> <li>- Teoria del trucco fotografico</li> <li>- Teoria del trucco moda e passerella</li> <li>- Teoria del trucco di scena</li> </ul>	<p>6 6 20 12 20 20 20 20 20</p>
<p>5 - Realizzare interventi di trucco artistico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di chimica e cosmetologia</li> <li>- Elementi di dermatologia</li> <li>- Studio del viso</li> <li>- Trucco correttivo</li> <li>- Base del trucco</li> <li>- Trucco della bocca</li> <li>- Trucco degli occhi</li> <li>- Principi del chiaro scuro, ombre e luci</li> <li>- Tecniche del trucco fotografico</li> <li>- Tecniche del trucco moda e passerella</li> <li>- Tecniche del trucco di scena</li> <li>- Effetti speciali</li> <li>- Trucco invisibile, trucco giorno e sera</li> </ul>	<p>30 30 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20</p>
<p>6 - Gestire l'organizzazione dell'ambiente di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa e regolamenti regionali (comprese disposizioni di ASL) in materia di igiene nell'ambito dei processi di estetica</li> <li>- Strumenti per la sterilizzazione di oggetti</li> <li>- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti</li> <li>- Caratteristiche di prodotti igienizzanti per la pulizia e la disinfezione di: ambiente di lavoro (locali, arredi e impianti), apparecchiature, attrezzature, strumenti e oggetti in genere utilizzati per le prestazioni</li> <li>- Principi di igiene e cura della persona</li> <li>- Estetista truccatore e truccatore artistico: caratteristiche e differenze</li> <li>- CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto</li> <li>- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal TU81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive</li> </ul>	<p>2 6 6 6 6 6 2 6</p>

7 - Valutare l'erogazione del servizio	- Aspetti di gestione della qualità di un processo - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita - Modalità operative di valutazione della qualità di un servizio - Aspetti previdenziali e valutazione della sostenibilità economica nel medio termine dell'esercizio della professione in forma esclusiva, mista, associativa di impresa	2 2 2 2
<i>Competenze trasversali obbligatorie:</i>		
Alfabetizzazione informatica		12
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro		12
Lingua straniera		30
Stage		360
<b>TOTALE</b>		<b>954</b>

### Art. 3 – DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

Ciascun percorso formativo è rivolto a **15 destinatari** non occupati, pertanto **disoccupati, inoccupati e inattivi**.

È prevista la presenza di soggetti disabili nella misura massima di 3 allievi per corso (sono esclusi i soggetti per i quali è certificata la non collocabilità al lavoro).

Al momento della domanda per la partecipazione, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- essere in età lavorativa;
- i destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- avere il titolo di studio minimo richiesto per il percorso formativo al precedente Art.1, come stabilito nelle schede corso del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana adottato con D.A. n.2570 del 26/05/2016.

In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente, di conseguenza se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente.

I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

### Art. 4 - MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La **domanda di ammissione al Progetto (Allegato 3)** deve essere presentata in carta semplice, secondo il modello scaricabile dal sito web [www.arthasrl.it](http://www.arthasrl.it), e deve essere debitamente compilata, firmata e corredata in allegato dalla seguente documentazione:

- a) **copia di un documento di identità** in corso di validità (nel caso di candidata minorenni, va allegata anche la copia del documento del genitore/tutore che sottoscrive la domanda di ammissione);
- b) **copia del codice fiscale**;
- c) **titolo di studio** o relativa autocertificazione ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000;
- d) ogni altro documento comprovante il possesso dei requisiti richiesti all'Art.3.

La domanda di ammissione completa degli allegati dovrà pervenire **entro e non oltre le ore 23:59 del 09/01/2024** e dovrà essere presentata esclusivamente con una delle modalità indicate di seguito:

- **consegna a mano** presso la sede di Artha S.r.l. sita a Palermo in Via Gian Lorenzo Bernini n.49 (solo previo appuntamento da concordare chiamando il numero 371 3197150);
- **tramite posta**, in busta chiusa recante in oggetto la dicitura "Avviso 7/2023 - Selezione allievi", all'indirizzo di Artha S.r.l. - via Gian Lorenzo Bernini n.49 - 90145 Palermo;
- **tramite e-mail**, all'indirizzo [info@arthasrl.it](mailto:info@arthasrl.it), inserendo nell'oggetto la dicitura "Avviso 7/2023 - Selezione allievi".

Non farà fede il timbro postale. Artha S.r.l. non sarà responsabile di eventuali ritardi o disguidi postali e/o della posta elettronica. Non saranno ammessi alla selezione i candidati le cui domande pervengano, per qualsiasi motivo, successivamente al suddetto termine o pervengano con modalità diverse da quelle sopra indicate o siano prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo degli allegati richiesti.

Altresì, ai fini dell'avvio alla frequenza del corso, i destinatari dovranno produrre la seguente documentazione, pena la decadenza dell'iscrizione al percorso formativo e del diritto di parteciparvi eventualmente acquisito a seguito della selezione:

- a) **Disponibilità Immediata al lavoro (DID)** rilasciata dal Centro per l'Impiego;

b) **Patto di Servizio** rilasciato dal Centro per l'Impiego.

#### **Art. 5 – MODALITÀ DI SELEZIONE**

Una Commissione di valutazione verificherà le istanze di partecipazione ai fini dell'accertamento dei requisiti di accesso al percorso. Saranno ritenuti idonei - e dunque saranno ammessi alla selezione - i soli candidati in possesso dei requisiti richiesti all'Art.3 e che abbiano presentato la documentazione nei termini e nei modi previsti all'Art.4.

Se il numero dei candidati idonei sarà minore o pari al numero dei posti disponibili (15), non si procederà con la selezione e tutti gli aspiranti saranno avviati di diritto alle attività.

Se, invece, il numero dei candidati idonei sarà superiore al numero dei posti disponibili (15), la selezione si svolgerà a partire dal **10/01/2024 alle ore 09:00 in via Gian Lorenzo Bernini n.49 a Palermo**. Eventuali variazioni verranno comunicate esclusivamente tramite il sito web [www.arthasrl.it](http://www.arthasrl.it).

I candidati assenti saranno considerati rinunciatari.

La selezione consisterà in test e colloqui motivazionali individuali, volti a valutare background, motivazione, idoneità al ruolo, consapevolezza delle responsabilità professionali, capacità di relazione.

Ad ogni candidato verrà assegnato un punteggio in centesimi, ottenuto dalla somma dei punteggi parziali assegnati su ciascuna area di test/colloquio.

A parità di risultato di idoneità alla frequenza del corso, prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'Impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica. La selezione si conclude con la formulazione della graduatoria di merito dei candidati idonei ammessi, di quelli idonei esclusi e di quelli non idonei.

L'esito sarà comunicato ai candidati nel rispetto della normativa vigente in materia di trattamento dei dati e tutela della privacy. I candidati potranno proporre ad Artha motivate osservazioni alla graduatoria entro 10 giorni dalla notifica. In caso di non accoglimento delle osservazioni formulate, entro lo stesso termine, potranno proporre motivato ricorso al Centro per l'Impiego competente per territorio, il quale adotterà la decisione definitiva.

Nel caso di disponibilità di posti derivanti da rinunce o espulsione dei partecipanti avviati, saranno ammessi gli aspiranti che hanno titolo a subentrare secondo l'ordine della graduatoria, sempre che il numero delle ore di lezione già effettuate non superi il 20% del monte ore complessivo.

L'effettivo avvio di ciascun percorso formativo è comunque subordinato all'ammissione a finanziamento dello stesso da parte del Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Siciliana. Pertanto, nel caso di mancata ammissione a finanziamento, il percorso formativo non potrà essere avviato e Artha S.r.l. non avrà alcun obbligo nei confronti dei candidati selezionati, il cui diritto a parteciparvi decadrà automaticamente.

#### **Art. 6 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA**

La partecipazione alle attività è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Sono ammesse assenze nella misura massima del 30% del monte ore previsto per il percorso formativo, al netto dei moduli obbligatori, e comunque per non più di dieci giorni consecutivi (considerando nel computo il/i giorno/i festivo/i o di sospensione della/delle attività formativa/e compresa/e tra la data del primo giorno di assenza e quella del giorno di rientro), pena, in quest'ultimo caso, l'esclusione dal corso, tranne che nei casi debitamente giustificati. Tali regole non si applicano ai soggetti con disabilità (psicofisica e mentale) e ai soggetti affetti da gravi patologie adeguatamente documentate.

Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste dal percorso formativo, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a **5,00 euro**.

#### **Art. 7 - DATI PERSONALI**

I dati personali trasmessi dalle candidate con le domande di partecipazione alla selezione saranno trattati esclusivamente ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679 per le finalità di gestione della presente procedura selettiva. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione dalla selezione.

#### **Art. 8 – CERTIFICAZIONE FINALE**

Ai fini del conseguimento della qualificazione, attestazione e certificazione delle competenze finali, i partecipanti che abbiano frequentato le ore di frequenza minima complessivamente previste dal percorso (con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi) sono tenuti al superamento di un esame finale.

L'esame finale si svolgerà conformemente a quanto previsto dalla disciplina di riferimento e la sua durata, per ciascuna tipologia di percorso formativo, è stabilita nelle schede corso del Repertorio delle Qualificazioni della Regione Siciliana adottato con D.A. n.2570 del 26/05/2016.

## Art. 9 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi e per gli effetti dell'art.8 della Legge n.241 del 07/08/1990 e s.m.i., si informa che il Responsabile del procedimento relativo al presente Bando è il Rag. Giulio La Manna.

Il presente Bando ha valore di convocazione ufficiale.

Il Bando è pubblicato sul sito web di Artha S.r.l. ([www.arthasrl.it](http://www.arthasrl.it)) ed è trasmesso per la pubblicazione al competente Centro per l'Impiego e all'Amministrazione Regionale.

Quanto ivi indicato è coerente con le disposizioni correnti impartite dall'Amministrazione Regionale alla data di pubblicazione dello stesso. Nel caso di nuove disposizioni, i contenuti del Bando si intenderanno automaticamente modificati. Eventuali variazioni saranno pubblicate esclusivamente tramite il sito web [www.arthasrl.it](http://www.arthasrl.it).

Le attività progettuali sono sottoposte alla vigilanza e al controllo del Dipartimento Regionale della Formazione Professionale della Regione Siciliana.

Palermo, 02/01/2024

**Artha S.r.l.**

Il Legale Rappresentante

Rag. Giulio La Manna



**ARTHA S.r.l.**  
L'Amministratore Unico



Sede legale e corsuale: Via Gian Lorenzo Bernini, 49 - 90145 Palermo

Tel.: 371 3197150

E-mail: [info@arthasrl.it](mailto:info@arthasrl.it)

Sito web: [www.arthasrl.it](http://www.arthasrl.it)