

Allegato 2

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

All'Ente ENAIP PALERMO ETS
Piazza Papa Giovanni Paolo II, 18
90146 Palermo
PEC enaippalermo2020@pec.it

Autocertificazione di coerenza e adeguatezza delle competenze possedute

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____
Prov. ____ il _____, Codice Fiscale _____ residente a
_____ Prov ____ Via/Piazza _____ Telefono
_____ indirizzo e-mail _____

avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste dagli art. 75 e 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità.

Avendo presentato la propria candidatura

DICHIARA

- B1a - di essere in possesso dei seguenti requisiti auto-valutati secondo la seguente tabella:

	<i>Indicare l'esperienza in mesi cumulata</i>
Esperienza Didattica	

- B1b - di essere in possesso dei seguenti requisiti auto-valutati secondo la seguente tabella:

	<i>Indicare l'esperienza in mesi cumulata</i>
Esperienza Professionale	

CHIEDE

di partecipare al bando di reclutamento di Docenti/Formatori relativo ai percorsi sottodescritti per i seguenti moduli/competenze specificando le conoscenze oggetto della candidatura:

QUALIFICA: ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI CERTIFICAZIONE IN USCITA: SPECIALIZZAZIONE - EQF 4			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS332	ED566	BOLOGNETTA	
CS332	ED1855	BOLOGNETTA	
CS332	ED1843	CASTRONOVO DI SICILIA	
CS332	ED1853	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
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.)	105	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia	
		Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale	
		Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche	
		Principi della comunicazione verbale e non verbale	
		Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo	
		Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità	
		Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie	
		Strumenti per la network analysis	
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	120	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)	
		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	
		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità	
		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno	
		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale	
		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione	
3 - Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel	400	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni	

gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa	
		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	
		Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali	
		Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza	
		Normativa in materia di protezione di dati personali	
		Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione	
		Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità	
		Tecniche di primo soccorso	
		Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe	
		Elementi di etica professionale	
		Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare	
		Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi	
		Elementi di sociologia della disabilità	
		Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo	
		Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto	
	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari		
4 - Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento	75	Metodi e strumenti di valutazione della didattica	
		Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità	
		Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro	
		Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno	
		Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno	
		Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO ALLA PRESTAMPA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO EDIZIONE SEDE: CS877 ED1877 VILLABATE			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute e del risultato atteso	50	Periferiche di input/output	
		Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica	
		Sistemi di stampa	
		Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica	
2 - Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione	200	Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso	
		Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò	
		Regole di composizione e impaginazione	
		Software di impaginazione	
		Software per l'elaborazione di immagini	
3 - Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti	70	Formati dei file per la grafica	
		Supporti di pubblicazione e archiviazione	
		Tecniche di pubblicazione	
		Tipologia e classificazione degli stampati	
4 - Realizzare un prodotto stampa standard	80	Impostazione degli stampati con software di imposition	
		Procedure di stampa digitale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 3			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS871	ED1868	COLLESANO	
CS871	ED1869	MARINEO	
CS871	ED1867	PALERMO	
CS871	ED1864	VILLABATE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	190	Elementi di osservazione e comunicazione	
		I bisogni primari: tecniche di base	
		Sicurezza e prevenzione	
		Tecniche di mobilitazione	
		Elementi di primo soccorso	
		Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	
		Elementi di igiene personale	
		Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	
		Conservazione dei farmaci e loro smaltimento	
2 - Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	85	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	
		Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	
		Preparazione dei pasti	
		Prevenzione incidenti domestici	
		Elementi di igiene alimentare	
3 - Gestire dinamiche di relazione d'aiuto	60	Tipologia di utenza	
		La relazione di aiuto: strategie e tecniche	
		Tecniche di osservazione	
		Teorie e tecniche di comunicazione	
		Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro	
		Etica e deontologia professionale	
4 - Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia	115	Elementi di osservazione e comunicazione	

		Teorie e tecniche di comunicazione	
		Strategie di apprendimento	
		Teorie e tecniche di gestione di conflitti	
		Tecniche di ascolto e comunicazione	
		Elementi di psicologia relazione	
		Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi	
		Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)	
		Teorie e tecniche di relazione e socializzazione	
		Elementi di psicologia sociale	
		Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: COLLABORATORE DI CUCINA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS886	ED1885	MONREALE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	145	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	
2 - Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	205	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	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE,FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA) CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 3			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS898	ED1899	MONREALE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	65	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	
		Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	
		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	
		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	
		Intolleranze alimentari e allergeni	
		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	
		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	
		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	
		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	
2 - Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	40	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)	
		Strumentazioni di misurazione delle temperatura	
		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	
		Normative di igiene e sicurezza alimentare	
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	40	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	
		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	
		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	
		Metodi di pulizia e sanificazione	
4 - Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	25	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	
		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	
5 - Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	90	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	

		Standard di qualità dei prodotti alimentari	
		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
6 - Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	90	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	
		Standard di qualità dei prodotti alimentari	
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	
7 - Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	70	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	
		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	
		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	
		Tecniche e metodi di impiattamento	
		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	
		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA:
ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2

QUALIFICA: ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO CS900	EDIZIONE ED1901	SEDE MONREALE	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	70	Attrezzature di servizio	
		Normative di sicurezza, igiene e HACCP	
		Tecniche di pianificazione	
		Tecniche di comunicazione organizzativa	
		Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	
2 - Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	350	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	
		Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	
		Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	
		Standard di qualità dei prodotti da forno	
		Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	
		Tecnologie e metodi di stoccaggio	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA:
ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2

CORSO	EDIZIONE	SEDE
CS926	ED1945	ALIA
CS926	ED1944	CALTAVUTURO
CS926	ED1937	CASTELBUONO
CS926	ED1943	MONREALE
CS926	ED1934	PALERMO
CS926	ED1938	PETRALIA SOPRANA
CS926	ED1939	ROCCAPALUMBA
CS926	ED1930	VILLABATE

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Collaborare alla gestione dei flussi informativi	220	Tecniche di comunicazione	
		Tecniche di archiviazione	
		Corrispondenza commerciale	
		Tecniche di segreteria	
		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	
2 - Collaborare alla gestione amministrativa	180	Elementi di tecnica commerciale	
		Strumenti di incasso e pagamento	
		Elementi di organizzazione aziendale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS907	ED1908	ALIA	
CS907	ED1911	ROCCAPALUMBA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	30	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	
		Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	
2 - Organizzare le fasi dell'intervento	90	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	
		Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	
		Elementi di agronomia	
		Elementi di botanica	
		Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	
3 - Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	120	Tecniche di lavorazione del terreno	
		Tecniche di coltivazione	
		Tecniche di compostaggio	
		Tecniche di raccolta e conservazione	
4 - Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	120	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto	
		Tecniche di preparazione delle piante e del terreno	
		Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi	
		Tecniche di conservazione e distribuzione	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO VENDITE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS935	ED1955	CASTRONOVO DI SICILIA	
CS935	ED1948	MONREALE	
CS935	ED1951	PALERMO	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Contribuire al funzionamento del punto vendita	135	Elementi di organizzazione delle vendite	
		Elementi di gestione del magazzino	
		Elementi di merceologia	
		Elementi di tecnica commerciale	
		Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	
		Sicurezza - rischi specifici	
2 - Partecipare al processo di vendita	100	La comunicazione nel contesto di vendita	
		Servizi operativi di vendita	
		Elementi di customer care e customer satisfaction	
3 - Curare la presentazione delle merci	65	Tecniche di confezionamento	
		Tecniche espositive	
		Elementi di igiene-HACCP	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 3			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS882	ED1879	BOLOGNETTA	
CS882	ED1880	MONREALE	
CS882	ED2167	PALERMO	
CS882	ED1881	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Utilizzare l'ambiente operativo	165	Architettura e componenti hardware e software del sistema	
		Introduzione alle reti	
		Funzionalità dell'ambiente operativo	
		Software per il trattamento dati	
		Trattamento testi per il web	
		Elementi di comunicazione mediale	
2 - Utilizzare le risorse del Web	185	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	
		Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	
		Web application	
		Tutela e sicurezza dei dati in rete	
		Social network	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS890	ED1892	CALTAVUTURO	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	165	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative	
		Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi	
		Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici	
2 - Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	80	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	
		Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni	
		Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy	
3 - Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	155	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro	
		Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari	
		Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione	
		Manutenzione ordinaria degli strumenti	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA – EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS911	ED9927	PALERMO	
CS911	ED1918	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	135	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	
		Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	
		Principali terminologie tecniche di settore	
		Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	
		Simbologia impianti elettrici	
		Tecniche di comunicazione organizzativa	
		Tecniche di pianificazione	
		Tipologie di impianti elettrici	
2 - Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	55	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	
		Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	
		Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	
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	160	Caratteristiche dei conduttori elettrici	
		Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	
		Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	
		Modalità di cablaggio	
		Schemi elettrici	
		Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	
		Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	
		Tipologie di isolamento	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA:
ADDETTO PINZATURA E RAMMENDO
CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2

QUALIFICA: ADDETTO PINZATURA E RAMMENDO CERTIFICAZIONE IN USCITA: QUALIFICA - EQF 2			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS1056	ED2118	PETRALIA SOPRANA	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Applicare tecniche di controllo	80	Strumenti e tecniche di controllo	
		L'organizzazione del ciclo produttivo	
		Elementi di sicurezza	
2 - Individuare le caratteristiche merceologiche	130	Merceologia tessile	
		Tecniche di pinzatura e rammendo	
3 - Riconoscere la classificazione delle non conformità	150	Classificazione dei difetti	
		Le procedure per il controllo qualità	
		Perfezionamento al rammendo industriale	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica	
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera (Inglese)	

QUALIFICA: TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA CERTIFICAZIONE IN USCITA: SPECIALIZZAZIONE – EQF 5			
CORSO	EDIZIONE	SEDE	
CS894	ED1894	PALERMO	
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	Barrare con una (X) le conoscenze oggetto della candidatura
1 - Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio	130	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio	
		Strutture e servizi turistici del territorio	
		Tecniche di analisi della domanda turistica	
		Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni	
		Elementi di legislazione turistica	
2 - Rapportarsi con i principali attori del settore turistico	70	Tecniche di comunicazione e relazione	
		Elementi di networking	
		Elementi di marketing territoriale	
3 - Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista	90	Psicologia del turista	
		Tecniche di comunicazione e relazione	
		Tecniche di negoziazione e problem solving	
		Lingue straniere per il turismo	
		Strumenti e tecniche di customer satisfaction	
4 - Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione	110	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale	
		Marketing dell'accoglienza turistica	
		Promozione turistica e web marketing	
		Lingue straniere per il turismo	
		Qualità del servizio	
Modulo formativo obbligatorio	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	
Modulo formativo obbligatorio	12	Alfabetizzazione informatica	
Modulo formativo obbligatorio	30	Lingua straniera (Inglese)	

Luogo e data

Firma