

COOPERATIVA SERVIZI & FORMAZIONE

CATALOGO FORMATIVO



SOMMARIO

Abilità personali

Costruire un team di successo

Contabilità e finanza

Contabilità generale e bilancio

Il Project financing: soggetti, ambiti, strumenti e contratti

Gestione aziendale - amministrazione

Amministrazione del personale

Corso base: restaurant manager

Apprendistato – I anno

Apprendistato – II anno

Apprendistato – III anno

Corso di Project Management

Impatto ambientale

AMBIENTE. Gestione ciclo dei rifiuti SISTRI

Informatica

Software gestionale

EIPASS 7 MODULI USER

EIPASS BASIC

EIPASS CAD

EIPASS LAB

EIPASS PROGRESSIVE

EIPASS WEB

EIPASS la sanità in digitale

EIPASS DOCENTE DIGITALE

EIPASS LIM

EIPASS PERSONALE ATA

EIPASS PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

EIPASS SCUOLA DIGITALE

EIPASS TEACHER

Lavoro in ufficio ed attività di segreteria

Gestione efficace delle comunicazione

Back Office Informatico

Lingue

Inglese Base

Inglese Avanzato

Italiano tecnico per stranieri

Marketing e vendite

Strategia di marketing d'impresa

Tecniche di vendita

L'innovazione digitale: l'e-commerce

Marketing internazionale. Come affrontare con successo i mercati internazionali

Corso per operatore Call Center

Corso Rec

Qualità

Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015

Formazione sulle procedure di Gestione Integrata (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001)

Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (ISO 22000:2005)

Tecniche di produzione

Corso per saldatori

Corso Saldatura MIG MAG

Corso per elettricisti nelle costruzioni civili e assimilati

Corso per meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili

Corso per idraulici e posatori di tubi

Corso di formazione O.S.S. Operatore Socio Sanitario

Corso per meccanici e montatori di apparecchi termici, idraulici e di condizionamento

Produzioni agroalimentari e gestione degli agro-sistemi

Corso di specializzazione per panettiere

Corso di specializzazione per cuoco

Corso per Sommelier

Cake design

Corso di specializzazione per pasticciere

Corso di specializzazione per pizzaiolo

Corso per addetto di sala

Altre tematiche: Socio-Sanitarie

Corso Primo Soccorso BLS – BLSD

LIS Lingua dei Segni Italiana nell'ambito Sanitario

O.A.B. (Operatore Assistenza di Base)

Operatore per l'Infanzia

Hospital Risk Management

Altre tematiche – Turismo

Addetto sala e piani

Addetto Back office turistico

Cronotachigrafo

Sicurezza sul luogo di lavoro

Formazione e informazione dei lavoratori (Rischio basso – medio – alto)

Primo soccorso Gruppo A

Primo soccorso Gruppo B e C

Corso di Antincendio (Rischio basso – medio – alto)

Formazione per Preposti alla sicurezza

Formazione per RLS

RSPP (Modulo A – B – C)

Addetto alla conduzione sicura del carrello elevatore

Formazione operatori macchine movimento terra

Montaggio smontaggio ponteggi

Addestramento uso imbragature di sicurezza

Guida sicura

Conduzione sicura di trattori agricoli

Corso per addetti all'uso dei defibrillatori semi-automatici esterni DAE

Gestione del rischio biologico nel Settore Sanitario

**Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo
in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (ex buttafuori)**

CONTATTI

Cooperativa Servizi Formazione a R.L.

Sede Legale e sede operativa: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Tel: 0961 753091 – Fax 0961 367975

e-mail: info@serviziformazione.it – PEC: serviziformazione@arubapec.it

www.serviziformazione.it

AREE TEMATICHE E TIPOLOGIE CORSI

I corsi di formazione proposti dalla Cooperativa Servizi & Formazione coprono 13 macro-aree tematiche e si rivolgono sia alle piccole imprese artigiane che alle PMI, passando dalla formazione trasversale e di base fino a presidiare i settori di avanguardia, innovazione tecnologica e patenti di mestiere, comprese le abilitazioni che molte professioni artigiane richiedono per un corretto svolgimento e per l'alta qualità del prodotto/servizio finale:

- 1) ABILITÀ PERSONALI**
- 2) CONTABILITÀ E FINANZA**
- 3) GESTIONE AZIENDALE – AMMINISTRAZIONE**
- 4) IMPATTO AMBIENTALE**
- 5) INFORMATICA**
- 6) LAVORO IN UFFICIO ED ATTIVITÀ DI SEGRETERIE**
- 7) LINGUE**
- 8) MARKETING E VENDITE**
- 9) QUALITÀ**
- 10) TECNICHE DI PRODUZIONE**
- 11) ALTRE TEMATICHE: SOCIO-SANITARIE**
- 12) ALTRE TEMATICHE: TURISMO**
- 13) SICUREZZA SUL LAVORO**

ABILITÀ PERSONALE

Costruire un team di successo

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Sviluppare un team performante per favorire il raggiungimento degli obiettivi e migliorare il clima aziendale. Sviluppare la capacità di lavorare e gestire gruppi di lavoro interfunzionali attraverso il rafforzamento della consapevolezza sul significato di gruppo di lavoro, il trasferimento di tecniche e strumenti specifici.

Il corso si propone di raggiungere i seguenti obiettivi:

- 1) definire i criteri con cui costruire un gruppo di lavoro efficace
- 2) definirne le modalità di gestione
- 3) comprendere il sistema di ruoli interdipendenti all'interno del team
- 4) analizzare le principali tipologie di problemi che si presentano nel lavoro di gruppo
- 5) valutare le opzioni possibili
- 6) apprendere le modalità per gestire i conflitti tra collaboratori

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione

- ✓ gruppi di lavoro e lavoro di gruppo
- ✓ la produttività nei gruppi di lavoro
- ✓ fasi del ciclo di vita di un team
- ✓ i fattori chiave per la motivazione delle persone
- ✓ il ruolo e le responsabilità del team leader

Modulo 2 - Il processo di costruzione del team

- ✓ organizzazione e ruoli coinvolti
- ✓ procedure di lavoro
- ✓ regole implicite e regole esplicite
- ✓ modalità di partecipazione e di integrazione
- ✓ comportamenti premianti

Modulo 3 - La gestione del team

- ✓ ostacoli al lavoro di gruppo
- ✓ barriere alla collaborazione
- ✓ riconoscere gli stili individuali
- ✓ il team efficiente

Modulo 4 - La gestione di criticità e conflitti

- ✓ principali cause di conflittualità nei team
- ✓ i soggetti coinvolti
- ✓ differenze tra conflitto e scontro
- ✓ il conflitto come risorsa
- ✓ le fasi di gestione del conflitto
- ✓ i ruoli nella gestione del conflitto

Modulo 5 - La gestione della performance

- ✓ il ciclo del performance management
- ✓ prestazioni individuali e prestazioni del team
- ✓ il team leader come coach
- ✓ il monitoraggio della performance
- ✓ la revisione della performance

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Colloquio

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

CONTABILITÀ e FINANZA

Contabilità generale e bilancio

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Apprendere gli elementi base relativi alle problematiche fiscali ed amministrative concernenti la tenuta della contabilità di

un'impresa e alla redazione del bilancio.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

- 1) conoscere i principali elementi della contabilità fiscale e amministrativa in azienda
- 2) redigere il bilancio d'esercizio
- 3) acquisire nozioni di base di utilizzo del Software Gestionale

Contenuti didattici

Modulo 1 - Elementi di contabilità generale

- ✓ metodi della contabilità generale
- ✓ sistema della partita doppia
- ✓ funzionamento dei conti e predisposizione del piano contabile
- ✓ utilizzo su PC di software gestionale per la tenuta contabile e redazione del bilancio

Modulo 2 - Informativa di bilancio

- ✓ il bilancio: finalità interne ed esterne
- ✓ definizione dei più comuni termini di bilancio
- ✓ esemplificazione pratica di rilevazioni contabili ai fini della redazione del bilancio d'esercizio
- ✓ indici di Bilancio

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Test

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Il Project financing: soggetti, ambiti, strumenti e contratti

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Avanzato

Obiettivi formativi

Conoscere e saper applicare i criteri e gli elementi fondamentali del project financing è indispensabile per garantire la sostenibilità finanziaria dei progetti che il gruppo di soggetti privati o pubblici intraprende: da qui nasce la proposta di un percorso formativo su un tema centrale della finanza aziendale.

I partecipanti al termine del corso:

- 1) conosceranno soggetti e ruoli
- 2) saranno in grado di optare per soluzioni contrattuali idonee, gestendo adeguatamente l'assunzione dei rischi
- 3) saranno in grado di gestire tutte le fasi del Project Financing
- 4) saranno in grado di intraprendere adeguate analisi di fattibilità di un piano di Project Financing

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il Project Financing

- ✓ cos'è?
- ✓ a cosa serve?
- ✓ qualificazione giuridica

Modulo 2 - I soggetti coinvolti

- ✓ gli sponsor
- ✓ la società di progetto (spv)
- ✓ i finanziatori;
- ✓ l'amministrazione pubblica
- ✓ i consulenti del progetto
- ✓ l'epc contractor
- ✓ gli off takers
- ✓ il gestore

Modulo 3 - Le fasi di un'operazione di Project Financing

- ✓ fase preliminare
- ✓ fase di gara
- ✓ fase di esecuzione e controllo

Modulo 4 - L'analisi finanziaria

- ✓ piano economico finanziario
- ✓ redditività
- ✓ bancabilità e indicatori
- ✓ congruità del contributo pubblico

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Test

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700,00 euro

GESTIONE AZIENDALE – AMMINISTRAZIONE

Amministrazione del personale

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso ha come obiettivo quello di fornire ai partecipanti una conoscenza degli elementi base che compongono la busta paga fornendo ed approfondendo le conoscenze sulle normative dei rapporti di lavoro e le competenze tecniche per l'elaborazione delle paghe e dei contributi.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. applicare le norme, le tecniche e l'operatività per quanto riguarda il campo delle paghe e dei contributi
2. elaborare la retribuzione attraverso l'utilizzo di un software specifico
3. analizzare, utilizzando le ultime normative in vigore, la posizione fiscale del lavoratore
4. utilizzare strumenti di monitoraggio e controllo per aumentare l'efficacia delle procedure di amministrazione
5. gestire gli aspetti contrattuali del rapporto di lavoro

Contenuti didattici

Modulo 1 - Paghe contributi e contrattualistica

- ✓ assunzione del lavoratore: adempimenti obbligatori e predisposizione di una lettera di assunzione
- ✓ calcolo dal lordo al netto: determinazione imponibile previdenziale e fiscale, calcolo ritenute e detrazioni
- ✓ calcolo accantonamento e rivalutazione TFR al 31 dicembre
- ✓ predisposizione conteggio di malattia con determinazione dell'indennità a carico INPS e a carico ditta
- ✓ calcolo premio Autoliquidazione INAIL
- ✓ tipologie di contratto
- ✓ sospensione del rapporto di lavoro

Modulo 2 - Utilizzo software specifico

- ✓ predisposizione anagrafica ditta e dipendenti
- ✓ elaborazione calendari presenze ed inserimento eventi
- ✓ elaborazione cedolino paghe
- ✓ predisposizione prospetto contributi e ritenute
- ✓ predisposizione Modello F24

Metodologie formative previste

Aula e/o fad

Modalità di verifica finale

Test

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Corso base: restaurant manager

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso di Restaurant Manager, attraverso lezioni teorico/pratiche e toccando tutti gli aspetti relativi alla professione, è studiato per chi già opera nel mondo della ristorazione e vuole ulteriormente specializzarsi, oppure per chi vuole riqualificarsi e intraprendere questa professione con competenza.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Tecniche e tecnologie

- ✓ marketing della ristorazione
- ✓ progettazione eventi banqueting
- ✓ configurazione ed ambientazione spazi
- ✓ accoglienza cliente e customer-satisfaction
- ✓ sviluppo organizzativo nell'attività' di ristorazione
- ✓ controllo di gestione
- ✓ comunicazione e comportamenti organizzativi
- ✓ lingua straniera
- ✓ competenze informatiche
- ✓ linee guida ocse sulla responsabilità etica e sociale
- ✓ aspetti normativi

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Apprendistato – I anno

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso mira a sviluppare le competenze necessarie ai giovani apprendisti per inserirsi con successo nel contesto lavorativo. Più nello specifico, i partecipanti saranno in grado di:

1. adottare comportamenti e atteggiamenti conformi alle norme della sicurezza
2. operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e alla soddisfazione del cliente
3. conformarsi alla disciplina contrattualistica di riferimento

Contenuti didattici

Modulo 1 - Sicurezza sul lavoro

- ✓ gli aspetti normativi e organizzativi generali relativi alla sicurezza sul lavoro
- ✓ i principali fattori di rischio
- ✓ le misure di prevenzione e protezione
- ✓ Il quadro normativo
 - o Principi generali dell' H.A.C.C.P.
 - o Quadro normativo in materia di alimenti

Modulo 2 - Contrattualistica - “Disciplina del rapporto di lavoro”

- ✓ le linee fondamentali di disciplina legislativa del rapporto di lavoro e gli istituti contrattuali
- ✓ i diritti e i doveri dei lavoratori
- ✓ gli elementi che compongono la retribuzione e il costo del lavoro
- ✓ contrattualistica di riferimento del CCNL e il sistema di diritti-dovere con le norme sindacali corrispondenti, con particolare riferimento alla sezione apprendistato.

Modulo 3 - Organizzazione ed economia

- ✓ i principi e le modalità di organizzazione del lavoro nell'impresa
- ✓ i principali elementi economici dell'impresa: redditività dell'impresa, costi, fatturato, (produttività, efficacia e efficienza)
- ✓ il contesto di riferimento di un'impresa (forniture, reti, mercato, moneta europea, ecc.)
- ✓ operare in un contesto aziendale orientato alla qualità e alla soddisfazione del cliente

Modulo 4 - Competenze relazionali e accoglienza:

- ✓ l'autovalutazione delle competenze possedute e dei fabbisogni formativi
- ✓ valutare le competenze e risorse personali, anche in relazione al lavoro ed al ruolo professionale
- ✓ comunicare efficacemente nel contesto di lavoro (comunicazione interna e/o esterna)
- ✓ analizzare e risolvere situazioni problematiche
- ✓ definire la propria collocazione nell'ambito di una struttura organizzativa

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

66 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

**Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)
500,00 euro**

Apprendistato – II anno

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso mira a fornire agli apprendisti conoscenze e competenze utili a supportarlo nell'espletamento efficace e funzionale delle proprie mansioni. Al termine del corso l'apprendista sarà in grado di:

1. reagire opportunamente in caso di emergenze o criticità
2. utilizzare adeguatamente i sistemi informativi di riferimento
3. elaborare enunciati semplici e strutturati in lingua inglese

Contenuti didattici

Modulo 1 - Sicurezza sul lavoro

- ✓ il piano di emergenza
- ✓ le situazioni critiche:
 - eventi legati ai rischi propri dell'attività (incendi e esplosioni, rilasci tossici e/o radioattivi, ecc.)
 - eventi legati a cause esterne (allagamenti, terremoti, condizioni meteorologiche estreme, ecc.)

Modulo 2 - Informatica

- ✓ i concetti di base dell'ICT
- ✓ uso del computer e gestione dei file
- ✓ elaborazione testi
- ✓ fogli elettronici
- ✓ uso delle basi di dati

Modulo 3 - Lingua inglese

- ✓ principali regole grammaticali
- ✓ verbi: essere, avere, altri verbi di uso comune, tempi e modi
- ✓ articoli determinativi ed indeterminativi
- ✓ aggettivi, avverbi e il loro utilizzo
- ✓ composizione delle frasi

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

58 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

500,00 euro

Apprendistato – III anno

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso mira a fornire agli apprendisti conoscenze e competenze utili a supportarlo nell'espletamento efficace e funzionale delle proprie mansioni. Al termine del corso l'apprendista sarà in grado di:

1. usare funzionalità informatiche avanzate
2. esprimersi con efficacia, pertinenza e chiarezza in lingua inglese.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Informatica

- ✓ le principali nozioni di informatica utili nell'attività professionale e nella vita privata
- ✓ conoscenze e competenze per l'acquisizione di certificazioni standard

Modulo 1 - Lingua inglese

- ✓ ascoltare un testo di difficoltà elementare e riconoscere il tipo di comunicazione
- ✓ individuare i ruoli degli interlocutori all'interno della comunicazione
- ✓ Individuare suoni, fonemi ed anche elementi appartenenti alla comunicazione non verbale
- ✓ estrapolare ed interpretare parole chiave, brevi frasi, espressioni di uso frequente, espressioni idiomatiche semplici e messaggi elementari
- ✓ riconoscere strutture e funzioni linguistiche elementari
- ✓ fornire agli allievi competenze per utilizzare strutture e funzioni linguistiche elementari, assumere funzioni comunicative diverse, approntare una prima stesura del testo e organizzare il testo in maniera logica nel rispetto delle regole dello spelling ed utilizzando anche espressioni idiomatiche
- ✓ fornire agli allievi le competenze per individuare l'oggetto della comunicazione, organizzare il discorso creando una sequenza logico - sequenziale utilizzando strutture e funzioni linguistiche elementari e simulare una comunicazione semplice

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

500,00 euro

Corso di Project Management

Numero massimo partecipanti per edizione

20

livello

Base

Obiettivi formativi

L'obiettivo è fornire, attraverso un approccio teorico e pratico, le conoscenze e le competenze fondamentali - Manageriali, normative e tecniche – per la corretta gestione di un progetto secondo i più accreditati standard internazionali.

Contenuti didattici

Modulo 1 - La gestione dei progetti aziendali

Modulo introduttivo orientato a trasferire le conoscenze di base del Project Management secondo le linee guida internazionali del PMI (Project Management Institute) recepite in Italia dall'ISIPM (Istituto Italiano di Project Management).

- ✓ Le decisioni
- ✓ problemi setting – problemsolving
- ✓ rischio
- ✓ stekholder management
- ✓ project management
- ✓ architetture di progetti
- ✓ processi di Project Management
- ✓ ciclo di vita del progetto
- ✓ obiettivi e requisiti
- ✓ valutazione di progetto
- ✓ reporting di progetto

Modulo 2 - Gli strumenti di Project Management

Modulo tecnico-operativo finalizzato alla presentazione dei fondamentali strumenti di lavoro. Ogni progetto può essere organizzato in 8 STEP fondamentali, a ciascuno dei quali corrisponde una fase di attività, con risultati specifici e controlli i ad hoc.

- ✓ Project Charter
- ✓ Work Brekdown Structure (WBS)
- ✓ la struttura organizzativa di progetto (obs, ram)
- ✓ la gestione dei tempi di progetto (reticolo logico, gantt)
- ✓ la gestione delle risorse di progetto
- ✓ la gestione dei costi di progetto (cbs, budget)
- ✓ la gestione dei rischi di progetto (Risks Matrix)
- ✓ Earned Value Analysis

Metodologie formative previste

Fad

Modalità di verifica finale

Test

Durata

40 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

960,00 euro

Impatto ambientale

AMBIENTE. Gestione ciclo dei rifiuti SISTRI

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire ai partecipanti nozioni e competenze in grado di realizzare tutti gli adempimenti previsti dal sistema SISTRI. I corsisti, al termine del corso, saranno in grado di:

1. conoscere il quadro normativo relativo alla gestione del ciclo di rifiuti
2. conoscere e saper realizzare tutti gli adempimenti documentali richiesti dal sistema
3. conoscere e saper realizzare tutte le procedure di gestione dei rifiuti

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il quadro normativo

- ✓ Il Testo Unico Sistri DM n. 52 del 2011
- ✓ I nuovi decreti

Modulo 2 - La gestione del ciclo rifiuti

- ✓ Il periodo transitorio del doppio binario
- ✓ le nuove definizioni e le esclusioni
- ✓ regole sul controllo della tracciabilità elettronica dei rifiuti
- ✓ la nuova estensione della responsabilità del produttore o del detentore rifiuti
- ✓ come aggiornare la posizione SISTRI
- ✓ il nuovo registro e l'area movimentazione
- ✓ compilazione delle schede di movimentazione SISTRI
- ✓ Le procedure di gestione rifiuti
 - o prodotti in cantieri temporanei
 - o rifiuti da manutenzione
 - o rifiuti sanitari
 - o da micro raccolta
- ✓ Affidati al trasportatore o conferiti all'impianto da soggetti non tenuti ad impiegare SISTRI

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/o fad

Modalità di verifica finale

Test - Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

800,00 euro

Informatica

Software gestionale

Numero massimo di partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze ai partecipanti sui software gestionali, in base alla loro area d'interesse, favorendo l'automatizzazione dei processi di gestione all'interno dell'azienda.

I partecipanti, al termine del percorso formativo, saranno in grado di:

1. ottimizzare le proprie attività
2. gestire al meglio le potenzialità commerciali derivanti dall'espansione e dall'aumento della complessità dell'impresa

Inoltre avranno appreso conoscenze sui software gestionali relativi ai seguenti macro gruppi:

1. software per il supporto operativo
2. software per il supporto direzionale
3. software per il supporto strategico

Contenuti didattici

Modulo 1 - Software per il supporto operativo

- ✓ supporto dei processi operativi
- ✓ ottimizzazione degli scambi d'informazione orizzontale tra uno o più reparti dei processi produttivi
- ✓ esempio di software per il supporto operativo
 - software per gli addetti del processo di produzione: acquisizione materie prime, software per l'avvio della macchina di produzione, gestione dei *work in progress* ecc.

Modulo 2 - Software per il supporto direzionale

- ✓ supporto di tutti i processi direzionali aziendali
- ✓ ottimizzazione degli scambi d'informazione dal livello più basso al livello più alto della scala gerarchica e viceversa
 - o informazioni di controllo e direzionali su un determinato processo produttivo
- ✓ esempio di software per il supporto direzionale
 - software utilizzati dai responsabili di un determinato processo per il controllo del numero dei prodotti venduti o, più in generale, per il controllo delle performance di processo

Modulo 3 - Software per il supporto strategico

- ✓ supporto delle decisioni strategiche
- ✓ funzioni del software per il supporto strategico
 - effettuare previsioni di performance sulla base di dati storici aziendali in modo da permettere una migliore scelta strategica da parte del management

Metodologie formative previste

Aula e/o fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

EIPASS 7 MODULI USER

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

L'obiettivo è quello di rendere l'Utente in grado di applicare una serie di conoscenze e competenze informatiche che gli consentono di completare il compito ricevuto, sapendo adattarsi alle circostanze, per risolvere eventuali problemi intersorsi; ha un livello medio di autonomia operativa.

Contenuti didattici

Modulo 1 - I fondamenti dell'ICT / ICT Fundamentals

- ✓ Concetti e definizioni
- ✓ la parte hardware e la parte software del pc
- ✓ i sistemi operativi più conosciuti
- ✓ le applicazioni di base del computer Organizzare dati e informazioni
- ✓ l'organizzazione di file e cartelle
- ✓ i diversi sistemi di conservazione dei dati Internet e le Reti
- ✓ come accedere ad Internet
- ✓ LAN, Internet, www Introduzione alla sicurezza informatica
- ✓ protezione del sistema e degli utenti
- ✓ la sicurezza dei dati e la privacy
- ✓ proprietà intellettuale e copyright Informatica "verde" e sicura
- ✓ l'utilizzo sicuro del sistema ICT
- ✓ lavorare al pc in maniera sana
- ✓ il principio di "Green ICT"

Modulo 2 - Sicurezza informatica / IT Security

- ✓ Concetti di base
- ✓ il problema della sicurezza nel settore IT
- ✓ i vari tipi di attacchi Malware
- ✓ i diversi tipi di malware
- ✓ gli strumenti di difesa Sicurezza dei dati
- ✓ la gestione sicura dei dati
- ✓ la trasmissione dei dati tramite bluetooth Sicurezza della comunicazione
- ✓ la posta elettronica
- ✓ le chat, la messaggistica istantanea e i social network
- ✓ la tecnologia P2P Sicurezza delle reti
- ✓ le connessioni di rete
- ✓ i firewall
- ✓ le minacce su internet

Modulo 3 - Navigare e cercare informazioni sul Web / Web Browsing

- ✓ Usare il browser
- ✓ la navigazione sul web
- ✓ le opzioni e le preferenze di navigazione
- ✓ l'interfaccia utente del browser
- ✓ lo spazio di lavoro
- ✓ l'interazione web e inserimento dati/contenuti Fare ricerche online
- ✓ le tecniche di ricerca
- ✓ i motori di ricerca Sicurezza

- ✓ i filtri e le impostazioni per navigare in sicurezza Valutazione dell'informazione
- ✓ gli strumenti che consentono di valutare efficacemente le informazioni Servizi online
- ✓ i servizi più conosciuti ed utilizzati. Come utilizzarli in modo efficace e sicuro

Modulo 4 - Comunicare in Rete / Communication

- ✓ Configurare un account utente
- ✓ l'impostazione di un account Sicurezza nelle comunicazioni online
- ✓ i rischi derivanti dall'uso degli strumenti di comunicazione Scambio di informazioni via email
- ✓ la configurazioni della casella di posta
- ✓ l'interfaccia utente e gli strumenti più comuni delle email
- ✓ la creazione, l'invio e la gestione dei messaggi La gestione dei contatti
- ✓ la creazione e l'organizzazione della lista dei propri contatti
- ✓ l'aggiornamento e la sincronizzazione dei propri contatti Pianificazione
- ✓ l'utilizzo quotidiano dei calendari
- ✓ la gestione degli eventi Collaborazione online e interazione sociale
- ✓ i servizi di messaggistica e le relative applicazioni
- ✓ le riunioni online
- ✓ i blog
- ✓ i webinar
- ✓ i social network

Modulo 5 - Elaborazione testi / Word Processing

- ✓ Creare un documento
- ✓ l'interfaccia e gli strumenti comuni
- ✓ la creazione e la strutturazione del contenuto del documento
- ✓ la modifica del contenuto del documento
- ✓ la creazione e rielaborazione delle illustrazioni Organizzare il contenuto del documento
- ✓ gli strumenti necessari per organizzare in maniera logica il contenuto
- ✓ i sistemi di riferimento
- ✓ gli strumenti necessari per collegare e inserire contenuti Cooperazione e interazione
- ✓ gli strumenti tramite cui collaborare nella redazione e revisione di contenuti
- ✓ la creazione e l'utilizzo di moduli Automazione del documento
- ✓ l'utilizzo della stampa unione
- ✓ gli strumenti di automazione Documenti in uscita e archiviazione
- ✓ l'utilizzo delle funzioni di protezione del documento
- ✓ la creazione e l'archiviazione di documenti

Modulo 6 - Foglio di calcolo / Spreadsheets

- ✓ Cartelle di lavoro e fogli di calcolo
- ✓ le applicazione per gestire fogli di calcolo
- ✓ cartella di lavoro e foglio di lavoro
- ✓ la scelta del formato del contenuto
- ✓ il collegamento e l'inserimento di un contenuto Formule e funzioni
- ✓ creare e usare le formule
- ✓ operare con le funzioni Usare ed impiegare grafici
- ✓ i grafici
- ✓ la formattazione dei grafici
- ✓ i metodi e gli strumenti per l'esportazione dei grafici Analisi dei dati e organizzazione
- ✓ le tabelle e i grafici pivot
- ✓ la classificazione dei dati Produzione e archiviazione dei fogli di calcolo
- ✓ l'utilizzo delle funzioni di protezione nelle applicazioni foglio di calcolo
- ✓ la generazione di prodotti e la conservazione dei contenuti

Modulo 7 - Presentazione / Presentation

- ✓ Creare una presentazione

- ✓ la pianificazione
- ✓ la gestione
- ✓ l'uso dell'interfaccia e degli strumenti comuni
- ✓ la creazione e la strutturazione Organizzazione del contenuto
- ✓ i modelli
- ✓ la struttura
- ✓ Il layout delle slide
- ✓ L'organizzazione del contenuto
- ✓ il collegamento o l'inserimento di un contenuto Uso della grafica e degli effetti multimediali
- ✓ il disegno di testi, concetti speciali e oggetti
- ✓ l'inserimento e la modifica dei contenuti multimediali
- ✓ l'uso delle animazioni Lancio e archiviazione
- ✓ gli strumenti di visualizzazione
- ✓ la condivisione della presentazione
- ✓ l'interattività della presentazione
- ✓ la generazione di prodotti e l'archiviazione degli stessi
- ✓ controllo di qualità

Metodologie formative previste

Aula e fad

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

42 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1850,00 euro

EIPASS BASIC

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di attestare, in maniera oggettiva e neutrale, il possesso delle competenze informatiche di base, così come descritte dall'e-Competence Framework. L'e-Competence Framework for ICT (e-CF) è il primo modello studiato dalla Commissione europea per rendere identificabili e riconoscibili le competenze digitali di chi utilizza il computer e internet.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Hardware & software:

- ✓ Analisi di base componenti hardware
- ✓ Indicare la corretta accezione di base del termine "hardware"
- ✓ Indicare i principali componenti hardware di un computer
- ✓ Classificazione dei computer a. Descrivere un computer, definendo le differenze caratterizzanti le varie tipologie disponibili
- ✓ Analisi e gestione dei dispositivi di memoria
- ✓ Distinguere e denominare i diversi tipi di memoria centrale presenti nel computer (RAM, ROM, EPROM, CACHE) in relazione alla loro tipologia e funzione

Modulo 2 - Elaborazione di testi:

- ✓ Impostazione e personalizzazione di un Sistema Operativo ad interfaccia grafica;
- ✓ Descrivere le principali procedure per modificare la configurazione dell'interfaccia grafica e delle impostazioni di "default" (impostazioni audio, impostazioni risoluzioni schermo, ecc.)
- ✓ Indicare la corretta procedura di installazione di un "software applicativo"
- ✓ Indicare la corretta procedura di disinstallazione di un "software applicativo."

Modulo 3 - Navigazione e ricerca di informazioni sul Web:

- ✓ Concettualizzazione di base a. Indicare e denominare i supporti hardware utili alla archiviazione di file e cartelle;
- ✓ Indicare come un Sistema Operativo ad interfaccia grafica (GUI) visualizza le unità disco, le cartelle, i file e la struttura nidificata di questi ultimi (funzione dei segni + e - accanto alle cartelle) c. Descrivere e differenziare le più diffuse modalità di misurazione dei file.

Modulo 4 - Comunicare in rete:

- ✓ Capire che la comunicazione può essere indirizzata verso singoli destinatari (e-mail, IM o chat, SMS, comunicazioni VoIP) ma anche verso destinatari multipli (blog, microblogging, social network, streaming)
- ✓ Comprendere che la comunicazione può essere interattiva (Chat, e-mail, VoIP) o non interattiva (audio e video streaming)
- ✓ Comprendere che la comunicazione può avvenire in tempo reale o non in tempo reale, a seconda del tipo di servizio e/o qualità della rete

Modulo 5 – I Fogli di calcolo

- ✓ Interfaccia utente del foglio di calcolo e preferenze degli utenti a
- ✓ Comprendere gli elementi dell'interfaccia del foglio di calcolo (cartella di lavoro, foglio di lavoro, cella, riga, colonne...) ed essere consapevoli della possibilità di impostare e personalizzare le preferenze b.
- ✓ Riconoscere che ci sono differenze nel modo con cui un utente interagisce con un foglio di calcolo, rispetto ad altre applicazioni/interfacce (per es. copia & incolla, cancella, ed altri comandi possono funzionare diversamente a quanto non facciano in un programma di elaborazione testi)
- ✓ Navigare attraverso l'interfaccia utente e utilizzare i diversi strumenti disponibili
- ✓ Creare una cartella di lavoro facendo uso dei modelli esistenti, se si adattano alle esigenze degli utenti;

Modulo 6 - Presentazioni

- ✓ **Uso dell'interfaccia utente e degli strumenti comuni**
- ✓ **Conoscere i principali componenti dell'interfaccia grafica (barre degli strumenti, menu...) e dei più comuni strumenti applicativi (help, zoom, trova...)**
- ✓ **Comprendere la struttura dei menu in un programma di presentazione, e valutare la possibilità di ottimizzare il lavoro condividendo le impostazioni tra presentazioni**
- ✓ **Navigare utente e utilizzare gli strumenti comuni (help, zoom, trova...)**
- ✓ **Creare e formattare contenuti**
- ✓ **Capire che il testo è spesso il principale strumento di comunicazione in una diapositiva**
- ✓ **Capire che il testo può essere modificato e differenziato per evidenziare parole e concetti.**

Metodologie formative previste

Aula - FAD

Modalità di verifica finale

Test –Esame finale

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Durata

32 ore

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1800,00 euro

EIPASS CAD

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di attestare il possesso delle competenze necessarie per utilizzare al meglio i sistemi Cad: il corso si pone altresì l'obiettivo di favorire la crescita professionale, incrementa la produttività e garantisce maggiore credibilità nel mondo del lavoro. CAD sta per Computer-Aided Drafting, cioè disegno tecnico (drafting) assistito da Computer, e Computer-Aided Design, cioè progettazione (design) assistita da Computer. Mediante un sistema Cad si possono creare disegni tecnici e modelli sia bidimensionali che tridimensionali.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Concetti di base e generalità:

- ✓ Aprire/chiudere un disegno Cad.
- ✓ Creare un nuovo disegno.
- ✓ Impostare le unità di disegno.
- ✓ Impostare i limiti di disegno.
- ✓ Impostare griglia e snap.
- ✓ Salvare un disegno.
- ✓ Impostare l'ambiente di lavoro e la barra degli strumenti.

Modulo 2 - Operazioni fondamentali con il cad:

- ✓ Coordinate.
- ✓ Disegnare una linea.
- ✓ Disegnare un rettangolo.
- ✓ Disegnare una polilinea o una spezzata.
- ✓ Disegnare un punto.
- ✓ Disegnare un arco.
- ✓ Disegnare un poligono.
- ✓ Disegnare un cerchio.
- ✓ Disegnare un'ellisse.
- ✓ Disegnare un anello.

Modulo 3 - Gestione delle informazioni

- ✓ Inserire testi.
- ✓ Inserire quote.
- ✓ Gestire le scale di disegno.

Modulo 4 - Funzioni avanzate del Cad

- ✓ Inserimento oggetti da una libreria di simboli.
- ✓ Creare una libreria di simboli.
- ✓ Creare un nuovo simbolo.
- ✓ Gestire i blocchi.

Metodologie formative previste

Aula - FAD

Modalità di verifica finale

Test - Esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1500,00 euro

EIPASS LAB

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di attestare il possesso delle competenze informatiche necessarie per:

1. configurare le stazioni di lavoro,
2. installare e disinstallare i software applicativi,
3. gestire le reti di scuole, enti ed aziende dal punto di vista del loro uso quotidiano,
4. fornire supporto a impiegati e/o docenti della scuola o della rete di scuole per l'uso degli strumenti tecnologici,
5. avere una visione dello sviluppo delle tecnologie sufficiente per fornire consulenza ai funzionari e/o ai dirigenti scolastici per le scelte dell'ente o della scuola in questo ambito.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Principi base di una rete locale:

- ✓ Descrivere i principi di base della reti di computer
- ✓ Identificare le differenze tra reti client/server e peer to peer
- ✓ Descrivere la struttura di una rete attraverso il modello di riferimento OSI
- ✓ Descrivere i principi di base dell'indirizzamento IP e le classi di indirizzi

Modulo 2 - Gestione utenti e cartelle personali:

- ✓ Descrivere gli aspetti principali di una rete scolastica Individuare gli attori che fruiscono della rete
Individuare le tipologie di rete presenti in un ambiente scolastico
- ✓ Descrivere le politiche di gestione degli utenti e dei permessi
- ✓ Descrivere le caratteristiche e i principali servizi resi disponibili da un server scolastico

Modulo 3 - Gestione della Mediateca di Istituto:

- ✓ Descrivere la struttura e le funzioni della Mediateca d'Istituto
- ✓ Definire le caratteristiche di installazione e configurazione del software di gestione della mediateca
Distinguere i comandi e le icone
- ✓ Descrivere le funzioni principali del software, gli archivi catalogo e riviste
- ✓ Classificare i collegamenti ipertestuali e descriverne gli aspetti per ciascuna tipologia
- ✓ Descrivere le fasi principali per coordinare la condivisione di risorse didattiche esistenti e auto-prodotte, utilizzando la Mediateca

Modulo 4 - Configurazioni postazioni di lavoro per l'inserimento nella struttura informatica

- ✓ Descrivere i criteri da seguire per identificare i requisiti minimi hardware e software di un host in una rete, con particolare riferimento agli ambienti scolastici
- ✓ Identificare i requisiti minimi hardware e software delle postazioni di lavoro di una rete scolastica per l'accesso alla Mediateca
- ✓ Descrivere la procedura di installazione del software di gestione della Mediateca
- ✓ Descrivere i principi fondamentali della gestione bibliotecaria in ambiente condiviso
- ✓ Descrivere le principali attività di manutenzione del software di gestione della mediateca.

Modulo 5 - Gestione disaster recovery delle postazioni di lavoro:

- ✓ Definire i concetti di Disaster Recovery e Business Continuity
- ✓ Descrivere le fasi principali dei piani di Disaster Recovery e Business Continuity
- ✓ Individuare gli strumenti necessari alle procedure di Disaster Recovery e Business Continuity
- ✓ Individuare le differenti tipologie di Backup

- ✓ Descrivere le principali tecniche di recovery Individuare le differenti tipologie di supporti di backup e descriverne i principali metodi di organizzazione
- ✓ Descrivere le funzionalità tipiche dei programmi di backup
- ✓ Descrivere le fasi principali delle procedure di Backup e Ripristino (di unità, file e cartelle)

Modulo 6 - Gestione della sicurezza della navigazione in Internet:

- ✓ Descrivere i principi generali di gestione della sicurezza per la navigazione in Internet di una rete locale Individuare i principali problemi legati all'ambiente di rete, con particolare riferimento all'ambiente scolastico
- ✓ Definire il ruolo delle differenti tipologie di server in un ambiente di rete
- ✓ Descrivere le fasi principali delle procedure di installazione e configurazione delle differenti tipologie di server

Metodologie formative previste

Aula - FAD

Modalità di verifica finale

Test –Esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS PROGRESSIVE

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di garantire ampia coerenza con le prestazioni richieste dai diversi ruoli che possono caratterizzare il contesto in cui si è chiamati ad operare; altresì, è garantita all'Istituzione che richiede l'attestazione di tali competenze la puntuale attenzione a prestazioni informatiche "efficienti" ed "efficaci", non disgiunte da una conoscenza teorico-disciplinare legata al mondo dei Computer.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Trattamento dei dati e sicurezza informatica:

- ✓ Comprendere il vigente Codice della privacy (art. 4 D.Lgs. 196/03).
- ✓ Individuare le misure minime di sicurezza.
- ✓ Descrivere il ruolo e i criteri alla base delle procedure di utilizzo e aggiornamento di un documento programmatico sulla sicurezza (DPS).
- ✓ Descrivere le tecniche di gestione delle credenziali di autenticazione e le principali caratteristiche che le stesse devono possedere.
- ✓ Conoscere le procedure per la custodia di copie di sicurezza, il ripristino della disponibilità dei dati e dei sistemi.
- ✓ Comprendere il significato di crittografia e la sua applicazione nella realtà.

Modulo 2 - Gestione strutturata del sistema operativo:

- ✓ l'evoluzione dei sistemi operativi
- ✓ la struttura di un sistema operativo
- ✓ le componenti di un sistema operativo
- ✓ il significato di processo e la gestione dei processi in un sistema operativo
- ✓ i concetti di sistema multiutente e sistema multi task.

Modulo 3 - Portable document format ed e-books:

- ✓ riconoscere un file salvato nel formato pdf
- ✓ argomentare l'evoluzione del formato pdf
- ✓ descrivere i concetti di base del formato pdf
- ✓ descrivere i concetti di protezione e crittografia.

Modulo 4 - Publishing & Editing delle immagini:

- ✓ Valutare gli aspetti evolutivi del web e conoscerne le tappe storiche fondamentali
- ✓ Descrivere i principali sistemi basati sul concetto di metadati (Wikipedia, Youtube, Facebook, Twitter, Gmail, Trip advisor, etc.)
- ✓ Definire il concetto di Content Management System, le relative tecniche di utilizzo nel web e le principali tecnologie di sviluppo
- ✓ Descrivere i principali Social Network e i paradigmi posti alla base della condivisione delle informazioni
Descrivere i Learning Content Management System (LCMS) e gli strumenti innovativi che mettono a disposizione.

Modulo 5 - Web 2.0, Web semantico e Social networks:

- ✓ Argomentare il concetto di web semantico e di metadati
- ✓ Descrivere il linguaggio XML e il linguaggio RDF (Resource Description Framework)
- ✓ Descrivere le Ontologie e i concetti di base del linguaggio OWL (Ontology Web Language)
- ✓ Definire il concetto di agente semantico.

Metodologie formative previste

Aula - FAD

Modalità di verifica finale

Test –Esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS WEB

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di certificare il possesso delle competenze necessarie per progettare, sviluppare e gestire siti internet, tramite WordPress, il CMS open source a licenza gratuita più diffuso al mondo. È necessario, però, che siano organizzate in maniera organica e "comunicativa"; diversamente, è facile che l'Utente, piuttosto che indirizzato, sia confuso, distratto o disorientato: in casi del genere, la comunicazione non è efficace e lo strumento non raggiunge le sue finalità.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Normativa e disposizioni sull'accessibilità dei siti Web:

- ✓ Delineare il panorama degli standard internazionali presentando il lavoro del World Wide Web Consortium Delineare il quadro di riferimento della normativa italiana
- ✓ Delineare il quadro di riferimento della normativa italiana, con particolare riferimento agli aggiornamenti apportati alla Legge 4/2004 ("Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti
- ✓ Descrivere cosa si intende per "accessibilità", sapere quali sono gli attori coinvolti e averne chiari scopi e finalità.
- ✓ Descrivere i 12 requisiti individuati nell'Allegato A (del Decreto Ministeriale 8 luglio 2005)

Modulo 2 - Web publishing e sistemi CMS

- ✓ tecniche di progettazione e sintesi di un sito web
- ✓ valutazione di interattività, usabilità e accessibilità dei siti internet, per consentire un accesso uniforme da parte degli utenti
- ✓ testing del progetto
- ✓ caratteristiche, vantaggi e limiti dei sistemi CMS

Modulo 3 - Wordpress: installazione e funzionalità:

- ✓ la creazione e l'aggiornamento dei componenti principali, i loro contenuti (testi e immagini) e le modalità per svolgere le operazioni necessarie
- ✓ modifica delle informazioni di carattere statico, mostrate sul sito
- ✓ pubblicazione, modifica, oscuramento, eliminazione di notizie, comunicazioni e avvisi a carattere periodico
- ✓ le tecniche di gestione di un sito realizzato con WordPress.

Modulo 4 - Gestione e aggiornamento di pagine e articoli:

- ✓ pannello di amministrazione
- ✓ differenza tra pagine e articoli
- ✓ operazioni effettuabili su pagine operazioni effettuabili su articoli
- ✓ gestione di problemi

Metodologie formative previste

Aula - FAD

Modalità di verifica finale

Test -Esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS la sanità in digitale

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di attestare il sicuro possesso delle competenze informatiche indispensabili per operare al meglio in un settore che, sia in ambito pubblico che privato, vive una fase necessaria ed improrogabile di forte ammodernamento e informatizzazione.

Sono, infatti, ampiamente trattati il ruolo, l'anatomia e la struttura del Sistema Informativo Sanitario (SIS), per trasmettere al fruitore tutte le informazioni necessarie per diventare un operatore efficace, competente e produttivo: è centrale, quindi, il riferimento agli strumenti quotidiani della dematerializzazione: firma elettronica, timestamping, pec, sicurezza digitale ecc.).

Contenuti didattici

Modulo 1 - Informatica di base ed internet

- ✓ Descrivere i concetti generali della Tecnologia dell'Informazione; Classificare i computer;
- ✓ Descrivere la principali componenti costituenti un computer;
- ✓ Descrivere le periferiche di input e di output;
- ✓ Descrivere le varie tipologie di memoria e di dispositivi per la memorizzazione;
- ✓ Gestire adeguatamente le risorse laboratoriali;
- ✓ Misurare le informazioni utilizzando le più comuni unità di misura;
- ✓ Descrivere ed applicare all'utilizzo pratico i concetti generali per la gestione di un sistema operativo ad interfaccia grafica (GUI);
- ✓ Installare e disinstallare un programma applicativo;
- ✓ Gestire autonomamente file e cartelle.

Modulo 2 - Digitalizzazione e archiviazione documentale;

- ✓ Digitalizzazione e archiviazione documentale
- ✓ Dematerializzazione degli archivi
- ✓ Disciplina probatoria dei documenti elettronici Copie digitali
- ✓ Conservazione dei documenti elettronici
- ✓ Firme elettroniche e digitali

Modulo 3 - Protezione elettronica del dato personale:

- ✓ Privacy: definizione ed evoluzione
- ✓ Codice in materia di protezione dei dati personali
- ✓ I diritti dell'interessato Le regole in materia di protezione dei dati personali
- ✓ Le regole specifiche dei soggetti pubblici
- ✓ Privacy e diritto di accesso
- ✓ Le misure di sicurezza Il disaster recovery

Modulo 4 - Sicurezza informatica e Privacy dei dati sanitari;

- ✓ le regole e i principi, generali e particolari, in fatto di trattamento
- ✓ strumenti più efficaci per far fronte ai problemi della sicurezza informatica.

Modulo 5 - E-Health: Soluzioni ed applicazioni digitali in ambito sanitario

- ✓ supportare il monitoraggio dei livelli essenziali di assistenza sanitaria;
- ✓ migliorare l'efficienza delle cure primarie, attraverso l'integrazione in rete dei professionisti sanitari; supportare l'integrazione dei servizi sanitari e sociali nell'ambito del territorio,
- ✓ contribuire efficacemente al compimento degli interventi di prevenzione attiva;

- ✓ **facilitare l'accesso ai servizi, potenziando e facilitando la scelta dei cittadini attraverso l'interoperabilità tra i sistemi;**

Metodologie formative previste

Aula – FAD

Modalità di verifica finale

Test – Esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS DOCENTE DIGITALE

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Per poter assolvere al meglio al proprio rinnovato compito di guida e facilitatore dell'apprendimento, oggi il Docente Digitale deve sfruttare tutte le nuove potenzialità comunicative (tecniche e metodologiche) offerte dalle ICT, anche allo scopo di progettare e realizzare lezioni interattive multimediali. Il Programma di Certificazione EIPASS Docente Digitale è un percorso appositamente studiato per promuovere ed attestare il possesso di tutte queste strategiche competenze, in un'ottica di trasversalità rispetto alle differenti discipline scolastiche, in modo tale che siano costantemente funzionali alla realizzazione/organizzazione di interventi formativi ben progettati, moderni, coinvolgenti ed efficaci.

Contenuti didattici

Modulo 1- La progettazione didattico-curriculare

- ✓ promuovere la progettazione e la sperimentazione di percorsi formativi per competenze
- ✓ diffondere modalità di lavoro condivise per una pratica didattica efficace
- ✓ sperimentare percorsi di ricerca-azione per l'organizzazione del curricolo

Modulo 2 - La valutazione come strumento di apprendimento

- ✓ promuovere una cultura e una pratica valutativa
- ✓ avvicinarsi in maniera operativa alla prospettiva della valutazione autentica
- ✓ fornire strumenti per l'elaborazione di prove volte a valutare gli apprendimenti

Modulo 3 - Web 2.0, Social network e Cloud Computing

- ✓ Il Web 2.0
- ✓ I social network
- ✓ Il Web 2.0 e la didattica

Modulo 4 -Comunicare con i nuovi media

- ✓ Nuovi media, nuovi modelli;
- ✓ Progettare lezioni interattive e multimediali

Metodologie formative previste

Aula – FAD

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1500,00 euro

EIPASS LIM

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

L'obiettivo del corso è quello di fornire le competenze tecniche e operative necessarie per sfruttare Tools (strumenti) e applicazioni. Non è sufficiente, in altre parole, avere una LIM in classe per trasformare un intervento didattico/formativo in un'attività interattiva e coinvolgente.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Componenti hardware del "sistema LIM"

- ✓ Concetti generali della Tecnologia dell'Informazione
- ✓ Concetti generali della Lavagna Interattiva Multimediale
- ✓ Installazione della Lavagna Interattiva Multimediale

Modulo 2 - Componenti software

- ✓ Concetti generali per la gestione di un sistema operativo ad interfaccia grafica (GUI)
- ✓ Gestione di file e cartelle
- ✓ Estrazioni di materiale dal web

Modulo 3 - Strumenti e tecniche per la creazione di "Learning Object"

- ✓ Fondamenti del software
- ✓ Gestione della Lavagna Interattiva Multimediale
- ✓ Requisiti di base del programma "software autore"

Modulo 4 - Presentazione e condivisione dei materiali in Ambiente di Apprendimento

- ✓ Realizzazione di una presentazione multimediale
- ✓ Realizzazione di un ipertesto
- ✓ Progettazione e realizzazione di una mappa concettuale

Modulo 5 - Impiego della LIM per una didattica di tipo inclusivo

- ✓ Le teorie dell'Apprendimento: dal comportamentismo al costruzionismo
- ✓ Le strategie di realizzazione di "Ambienti di Apprendimento"
- ✓ La LIM nel contesto della didattica inclusiva

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS PERSONALE ATA

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

L'obiettivo è quello di fornire le competenze amministrative, contabili, gestionali, strumentali, operative e di sorveglianza connesse all'attività quotidiana delle Scuole. Inoltre questo ruolo non è solo di passiva esecuzione ma preveda azioni e attività indispensabili perché siano effettivamente raggiunti gli obiettivi formativi e culturali che ogni Istituto Scolastico si pone e progetta.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Informatica di base

- ✓ Descrivere i concetti generali della Tecnologia dell'Informazione
- ✓ Classificare i computer
- ✓ Descrivere le principali componenti costituenti un computer
- ✓ Descrivere le periferiche di input e di output
- ✓ Descrivere le varie tipologie di memoria e di dispositivi per la memorizzazione
- ✓ Gestire adeguatamente le risorse laboratoriali
- ✓ Misurare le informazioni utilizzando le più comuni unità di misura
- ✓ Descrivere ed applicare all'utilizzo pratico i concetti generali per la gestione di un sistema operativo ad interfaccia grafica (GUI)
- ✓ Installare e disinstallare un programma applicativo
- ✓ Gestire autonomamente file e cartelle.

Modulo 2 - Navigazione in internet

- ✓ Utilizzare un Browser per la navigazione in rete
- ✓ Utilizzare efficacemente un motore di ricerca
- ✓ Utilizzare servizi di posta elettronica
- ✓ Utilizzare aree riservate per la condivisione e la trasmissione di dati e documenti

Modulo 3 - Posta elettronica certificata

- ✓ Vantaggi e svantaggi dell'utilizzo della PEC
- ✓ Quadro normativo di riferimento
- ✓ Regolamento e funzionamento della PEC
- ✓ Regole tecniche della PEC
- ✓ Circolare Cnipa /49 del 24.11.2005 su Accreditamento
- ✓ Riferimenti normativi sulla PEC nel Codice dell'Amministrazione Digitale
- ✓ Circolare Cnipa /51 del 07.12.2006 su Vigilanza
- ✓ Decreto Legge del 29.11.2008 sull'istituzione dell'obbligo di uso della PEC per le PA
- ✓ Disposizioni in materia di rilascio e di uso della casella di Pec assegnata ai cittadini
- ✓ Decreto Ministeriale 19.03.2013 che individua le regole per l'identificazione del titolare di una PEC Elenco gestori PEC

Modulo 4 - Sicurezza digitale

- ✓ Privacy: definizione ed evoluzione
- ✓ Codice in materia di protezione dei dati personali I diritti dell'interessato
- ✓ Le regole in materia di protezione dei dati personali
- ✓ Le regole specifiche dei soggetti pubblici Privacy e diritto di accesso
- ✓ Le misure di sicurezza II disaster recovery

Modulo 5 - Archiviazione dei documenti digitali

- ✓ Digitalizzazione e archiviazione documentale
- ✓ Dematerializzazione degli archivi
- ✓ Disciplina probatoria dei documenti elettronici
- ✓ Copie digitali Conservazione dei documenti elettronici
- ✓ Firme elettroniche e digitali

Metodologie formative previste

Aula e/ o FAD

Modalità di verifica finale

Test /esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

L'obiettivo è quello di mettere l'utente, imprese e organizzazioni in grado di svolgere il proprio lavoro con le amministrazioni pubbliche più facilmente, più velocemente e con costi minori. Le amministrazioni pubbliche inoltre devono essere nelle condizioni di fornire servizi digitalizzati efficaci, per allinearsi alle prerogative indicate e raggiungere gli obiettivi prefissati.

Contenuti didattici

Modulo 1- Informatica di base

- ✓ Descrivere i concetti generali della Tecnologia dell'Informazione
- ✓ Classificare i computer
- ✓ Descrivere le principali componenti costituenti un computer
- ✓ Descrivere le periferiche di input e di output
- ✓ Descrivere le varie tipologie di memoria e di dispositivi per la memorizzazione
- ✓ Gestire adeguatamente le risorse laboratoriali
- ✓ Misurare le informazioni utilizzando le più comuni unità di misura
- ✓ Descrivere ed applicare all'utilizzo pratico i concetti generali per la gestione di un sistema operativo ad interfaccia grafica (GUI)
- ✓ Installare e disinstallare un programma applicativo
- ✓ Gestire autonomamente file e cartelle

Modulo 2 - Codice dell'Amministrazione Digitale

- ✓ Le principali normative in materia di informatizzazione della PA
- ✓ Gli aggiornamenti più rilevanti introdotti con la riforma del CAD
- ✓ I diritti dei cittadini e delle imprese sanciti dal CAD
- ✓ Le normative riguardanti la trasparenza e gli obblighi delle PA

Modulo 3 - Documento informatico, conservazione sostitutiva ed archiviazione

- ✓ Digitalizzazione e archiviazione documentale
- ✓ Dematerializzazione degli archivi
- ✓ Disciplina probatoria dei documenti elettronici
- ✓ Copie digitali Conservazione dei documenti elettronici
- ✓ Firme elettroniche e digitali

Modulo 4 - Posta Elettronica Certificata - CEC-PAC, PEC-ID

- ✓ Vantaggi e svantaggi dell'utilizzo della PEC
- ✓ Quadro normativo di riferimento
- ✓ Regolamento e funzionamento della PEC
- ✓ Regole tecniche della PEC
- ✓ Circolare Cnipa /49 del 24.11.2005 su Accreditamento Riferimenti normativi sulla PEC nel Codice dell'Amministrazione Digitale
- ✓ Circolare Cnipa /51 del 07.12.2006 su Vigilanza
- ✓ Decreto Legge del 29.11.2008 sull'istituzione dell'obbligo di uso della PEC per le PA Disposizioni in materia di rilascio e di uso della casella di Pec assegnata ai cittadini
- ✓ Decreto Ministeriale 19.03.2013 che individua le regole per l'identificazione del titolare di una PEC Elenco gestori PEC

Modulo 5 - La Protezione dei dati personali

- ✓ Privacy: definizione ed evoluzione
- ✓ Codice in materia di protezione dei dati personali
- ✓ I diritti dell'interessato
- ✓ Le regole in materia di protezione dei dati personali
- ✓ Le regole specifiche dei soggetti pubblici Privacy e diritto di accesso
- ✓ Le misure di sicurezza Il disaster recovery

Metodologie formative previste

Aula e/ o FAD

Modalità di verifica finale

Test /esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS SCUOLA DIGITALE

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il percorso di certificazione ha come obiettivo quello di far acquisire e certificare il possesso delle competenze espresse dai Piani Nazionali per la scuola digitale. Saranno proposti un insieme di strumenti, tecniche e tecnologie per una didattica pienamente 2.0, già pronta ad accogliere le sfide del Web 3.0. In particolare, saranno affrontati temi quali: registri elettronici, editoria digitale, piattaforme e strumenti per la didattica digitale. Si tratta di tecnologie che occupano, oramai, un ruolo di primaria importanza nella “scuola digitale” di oggi.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Informatica di base

- ✓ La comprensione della terminologia di base dell'ICT.
- ✓ L'identificazione degli elementi presenti in tutte le interfacce grafiche.
- ✓ La comprensione dei principi che regolano la progettazione delle interfacce grafiche.

Modulo 2 - Tecnologie per la didattica

- ✓ Piano Nazionale Scuola Digitale:
- ✓ Piano LIM Cl@sse 2.0 Scuol@ 2.0
- ✓ Editoria digitale scolastica Software per la didattica: Sistemi tutoriali CBT (Computer Based Training) per l'autoformazione
- ✓ Generatori di mappe concettuali
- ✓ Tecniche e tecnologie per il Podcast ed il podcast didattico
- ✓ Sistemi autore per ipertesti e ipermedia
- ✓ Laboratorio Virtuale: Progettazione di un Virtual Laboratory School (VLS)
- ✓ Strumenti e software per un LVS edMondo, piattaforma virtuale 3D online di INDIRE ICT in aula: Il Giornale elettronico personale
- ✓ Il Diario di classe elettronico

Modulo 3 - Ambienti di apprendimento e gestione dei contenuti

- ✓ Ambienti di apprendimento: VLE (o LMS) –
- ✓ Virtual Learning Environment (Learning Management System)
- ✓ PLE - Personal Learning Environment
- ✓ VLC - Virtual Learning Community VLP - Virtual Learning Place Piattaforma e strumenti e-learning: Moodle
- ✓ Atutor
- ✓ Docebo
- ✓ Weblog Multiutente
- ✓ E-cooperation tool
- ✓ Social bookmarking
- ✓ Ruoli in un Learning Environment:
- ✓ Usare un LE come corsista
- ✓ Usare un LE come docente editor
- ✓ Usare un LE come docente non editor
- ✓ Usare un LE come tutor

Modulo 4 - Editoria digitale per la didattica

- ✓ Il nuovo libro digitale
- ✓ Normative sull'editoria scolastica

- ✓ L'accessibilità agli strumenti didattici a favore degli alunni disabili
- ✓ Strumenti di editing interattivi
- ✓ Il libro digitale e la didattica collaborativa
- ✓ Tecnologia dell'eBook I formati eBook eBook Reader ed Apps
- ✓ Tecniche di base per la produzione di eBook didattici
- ✓ Far lezione con gli Episodi di Apprendimento Situato (EAS)
- ✓ Self-publishing
- ✓ Multimedia learning e infografica
- ✓ Il copyright e le licenze Creative Commons
- ✓ Strumenti di authoring digitale
- ✓ Content and document management

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

EIPASS TEACHER

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

EIPASS Teacher è il primo programma di certificazione delle competenze digitali dedicato a Formatori e Docenti, che promuoviamo perseguendo la mission di diversificare e specializzare i servizi di certificazione EIPASS, per specifici ambiti di intervento e/o categorie professionali, così come indicato nell'e-Competence Framework, dove si parla esplicitamente di job profile.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Hardware & Software negli ambienti di apprendimento

- ✓ Descrivere i concetti generali della Tecnologia dell'Informazione;
- ✓ Classificare i computer;
- ✓ Descrivere le principali componenti costituenti un computer;
- ✓ Descrivere le periferiche di input e di output;
- ✓ Descrivere le varie tipologie di memoria e di dispositivi per la memorizzazione;
- ✓ Gestire adeguatamente le risorse laboratoriali;
- ✓ Misurare le informazioni utilizzando le più comuni unità di misura;
- ✓ Descrivere ed applicare all'utilizzo pratico i concetti generali per la gestione di un sistema operativo ad interfaccia grafica (GUI);
- ✓ Installare e disinstallare un programma applicativo;
- ✓ Gestire autonomamente file e cartelle.

Modulo 2 - I servizi di rete nel contesto professionale e operativo

- ✓ Utilizzare un Browser per la navigazione in rete
- ✓ Utilizzare efficacemente un motore di ricerca
- ✓ Utilizzare servizi di posta elettronica
- ✓ Utilizzare aree riservate per la condivisione e la trasmissione di dati e documenti

Modulo 3 - Web 2.0, Social Network e Cloud Computing

- ✓ Il paradigma del Web 2.0 a confronto con il Web 1.0
- ✓ Nuove caratteristiche e modalità di funzionamento dei social media
- ✓ I servizi Cloud
- ✓ I social network
- ✓ Gli ambienti di apprendimento
- ✓ Il Web 2.0 e la didattica

Modulo 4 - La progettazione didattico-curriculare

- ✓ Il concetto di competenza, anche in riferimento all'EQF
- ✓ Le otto competenze chiave di cittadinanza
- ✓ Le normative in Italia
- ✓ La progettazione curriculare
- ✓ La didattica interdisciplinare
- ✓ Proposte per una progettazione didattica per competenze
- ✓ Unità didattica vs. Unità di Apprendimento
- ✓ Relazione tra discipline e competenze dichiarate

Modulo 5 - Bisogni Educativi Speciali (BES) e strumenti ICT per l'inclusione

- ✓ Competenze teoriche e pratiche nel campo della problematica degli alunni BES

- ✓ Competenze nello sviluppo di piani didattici personalizzati per il progetto di vita
- ✓ Competenze didattiche relative agli strumenti ICT
- ✓ Competenze teorico-pratiche nel campo della valutazione

Metodologie formative previste

Aula e/ o FAD

Modalità di verifica finale

Test / Esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1700,00 euro

Lavoro in ufficio ed attività di segreteria

Gestione efficace delle comunicazioni

Numero massimo partecipante

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il corso consente ai partecipanti di comprendere la differenza tra comunicazione interna e comunicazione esterna e di acquisire le competenze e gli strumenti adatti per riuscire a gestirle entrambe in maniera efficace, per un vantaggio e un benessere sia personale che organizzativo.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. acquisire la consapevolezza di come la comunicazione influisca sull'organizzazione aziendale
2. integrare e migliorare i flussi e le azioni di comunicazione tra i diversi comparti aziendali
3. individuare strategie mirate di comunicazione interna ed esterna
4. scegliere gli strumenti più appropriati attraverso cui veicolare la comunicazione
5. misurare l'efficacia delle azioni di comunicazione interna ed esterna
6. strutturare diverse modalità di comunicazione esterna, che si differenziano in base all'obiettivo della stessa

Contenuti didattici

Modulo 1 - Principi e obiettivi della comunicazione interna ed esterna

- ✓ fondamenti della comunicazione: dizione ed eleganza verbale
- ✓ fondamenti della comunicazione interna ed esterna
- ✓ comunicazione come leva gestionale e organizzativa
- ✓ migliorare il flusso di informazioni top down/bottom up e viceversa

Modulo 2 - Strategia di efficienza comunicativa

- ✓ la comunicazione al servizio dell'efficienza organizzativa aziendale
- ✓ comunicazione interna ed esterna in relazione alle altre leve organizzative

Modulo 3 - Il piano di comunicazione

- ✓ tecniche e strategie di elaborazione di un piano efficiente di comunicazione interna

Metodologie formativi previste

Aula

Modalità di verifica finale

Colloquio

Durata

40 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1600,00 euro

Back Office Informatico

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il corso consente ai partecipanti di acquisire competenze in ambito informatico applicabili alle attività di segreteria di qualsiasi settore. Il percorso prevede l'approfondimento delle tematiche relative all'Information Technology, alla gestione dei dati (creazione, interrogazione, analisi e archiviazione) e alla loro integrazione (sistemi informativi). I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. acquisire competenze per la gestione della documentazione aziendale
2. migliorare i flussi comunicativi per migliorare la cooperazione interna
3. accrescere la conoscenza del pacchetto office e della posta elettronica Outlook
4. scegliere gli strumenti più appropriati attraverso cui veicolare le informazioni
5. strutturare un'adeguata organizzazione degli uffici di segreteria

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione all'Information Technology

- ✓ sistemi di elaborazione e archiviazione dei dati
- ✓ le reti di comunicazione: Internet, Intranet e i sistemi informativi aziendali
- ✓ il World Wide Web (Le ricerche in Internet: uso dei motori di ricerca, reperimento di informazioni e documentazione, principi per una buona navigazione)
- ✓ gestione di Files e cartelle

Modulo 2 - Pacchetto office e gestione posta elettronica Outlook (Power Point, Excell, Word, Access)

- ✓ progettare una presentazione multimediale in Word chiara ed efficace
- ✓ animare una presentazione: immagini, animazioni e suoni
- ✓ lavorare con un editor di testo: modelli e personalizzazione dei documenti
- ✓ elementi di un documento: tabelle, moduli, caselle di testo, fogli di calcolo, immagini/disegni
- ✓ organizzare e strutturare i dati in un foglio di Excel
- ✓ foglio dati: formattazione automatica, formati numerici, formattazione condizionale
- ✓ funzioni logiche e matematiche
- ✓ gestire i dati: ordinamento, ricerche, filtri e collegamenti
- ✓ la creazione di un data base con Excel
- ✓ automatizzare le operazioni eseguite di frequente
- ✓ organizzare e strutturare i dati in tabelle di Access
- ✓ struttura del database: Relazioni ed integrità referenziale
- ✓ le relazioni tra le tabelle: query di selezione e i diversi tipi di join
- ✓ maschere: creazione, le proprietà, i strumenti di editing.
- ✓ report: strutturazione e personalizzazione
- ✓ utilizzare MS Excel e MS Access come lista di distribuzione in Word (stampa unione)
- ✓ organizzare e gestire la posta elettronica con Outlook

Metodologie formative previste

Aula e/ o FAD

Modalità di verifica finale

Prava pratica

Durata

40 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1600,00 euro

Lingue

Inglese Base

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso mira a fornire ai partecipanti le competenze basilari per esprimersi e comprendere enunciati in lingua inglese. Nel dettaglio i partecipanti saranno in grado di:

1. capire i punti essenziali di un discorso riguardante argomenti familiari inerenti al lavoro, alla scuola, al tempo libero, ecc.
2. districarsi nella maggior parte delle situazioni linguistiche riscontrabili in viaggi all'estero
3. esprimere la propria opinione su argomenti familiari e inerenti alla sfera dei suoi interessi, in modo semplice e coerente
4. riferire un'esperienza o un avvenimento, descrivere un sogno, una speranza o un obiettivo e fornire ragioni e spiegazioni brevi relative a un'idea o a un progetto

Contenuti didattici

Modulo 1 - Studio della grammatica e fonetica di base

- ✓ sostantivi, articoli e pronomi
- ✓ aggettivi e avverbi
- ✓ verbi e ausiliari
- ✓ preposizioni
- ✓ numeri e date
- ✓ esercizi

Modulo 2 - Acquisizione del vocabolario fondamentale relativamente alle seguenti aree tematiche

- ✓ social relationships e friendship
- ✓ likes and dislikes – occupations
- ✓ sports and hobbies
- ✓ travel and tourism
- ✓ shopping
- ✓ food and restaurants
- ✓ weather

Modulo 3 - Le competenze comunicative ricettive e produttive

- ✓ ascolto
- ✓ lettura
- ✓ produzione scritta e orale
- ✓ esercizi

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

40 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

Inglese Avanzato

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Avanzato

Obiettivi Formativi

Fornire ai partecipanti capacità di ascolto, lettura e scrittura che siano specifiche rispetto al loro contesto lavorativo e al loro ruolo all'interno dell'azienda:

1. incremento del vocabolario
2. incremento della grammatica
3. incremento dei tempi verbali

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il futuro

- ✓ l'utilizzo del future simple
- ✓ future perfect e del futuro intenzionale
- ✓ il futuro progressivo e la formazione del cosiddetto doppio futuro

Modulo 2 - Present perfect e past perfect

- ✓ l'utilizzo del Present Perfect
- ✓ le espressioni temporali
- ✓ gli avverbi di frequenza
- ✓ l'utilizzo del Past Perfect nella forma simple e continuous

Modulo 3 - Il condizionale

- ✓ il condizionale presente e passato
- ✓ le strutture morfosintattiche del periodo ipotetico

Modulo 4 - Espressione orale avanzata

- ✓ false friends
- ✓ idioms
- ✓ i verbi fraseologici

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Colloquio

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700,00 euro

Italiano tecnico per stranieri

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi Formativi

Questo corso si rivolge a principianti che hanno già acquisito le prime basi della lingua italiana. Scopo del corso è ampliare il vocabolario di base e introdurre semplici espressioni che si riferiscono alla vita di tutti i giorni

Contenuti didattici

I contenuti didattici comprendono:

Modulo 1 - Grammatica di base

- ✓ pronomi personali
- ✓ il riflessivo (presente indicativo)
- ✓ i gradi dell'aggettivo
- ✓ comparativo e superlativo: irregolari
- ✓ indicativo. passato prossimo, essere e avere
- ✓ indicativo. passato prossimo, tre coniugazioni
- ✓ costruzione del participio passato
- ✓ participio passato, irregolari
- ✓ preposizioni semplici: a-di-da-in-con-su-per-tra-fra
- ✓ l'avverbio
- ✓ gradi dell'avverbio. regolari e irregolari

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Colloquio

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

Marketing e vendite

Strategia di marketing d'impresa

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il corso prepara un professionista ad applicare i principi, metodologie, e tecniche per gestire il marketing e la comunicazione d'impresa. Inoltre fornisce un valido supporto per la gestione e la scelta dei canali esterni di marketing e comunicazione.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Strategie di marketing management

- ✓ L'analisi
- ✓ La pianificazione strategica
- ✓ La realizzazione
- ✓ Il controllo

Modulo 2 - La scelta degli strumenti

- ✓ La realizzazione di una campagna pubblicitaria
- ✓ La copy strategy
- ✓ La gestione dell'ufficio stampa
- ✓ Organizzazione di eventi
- ✓ Il direct marketing, forza vendita, marketing relazionale
- ✓ Pianificazione della campagna di pubblicità online e off line
- ✓ Il marketing non convenzionale

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Test - Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Tecniche di vendita

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso trasmette le più moderne tecniche di vendita e di negoziazione per sviluppare un approccio consulenziale alla vendita e concludere con successo anche le trattative più complesse. Sono approfonditi gli strumenti indispensabili per analizzare i reali bisogni del cliente, pianificare la vendita in modo da superare gli obiettivi, eccellere nell'aspetto relazionale, anticipare le obiezioni e chiudere con redditività la vendita.

I partecipanti, al termine dell'esperienza formativa, saranno in grado di:

1. strutturare tecniche di vendita con metodi di negoziazione efficaci
2. approfondire gli elementi chiave delle transazioni più complesse
3. sviluppare efficacemente la comunicazione con il cliente
4. concludere alle migliori condizioni per massimizzare relazione e redditività

Contenuti didattici

Modulo 1 - L'azienda e i suoi bisogni

- ✓ la capacità d'ascolto come la chiave per una vendita riuscita
- ✓ le domande per identificare i bisogni
- ✓ analizzare il ciclo della decisione d'acquisto: il grid
- ✓ tecniche per creare le condizioni di dialogo con il cliente
- ✓ come costruire un clima di fiducia e di credibilità

Modulo 2 - Costruire valorizzare e concludere l'offerta

- ✓ valorizzare le caratteristiche del prodotto e dell'offerta in termini di vantaggi per il cliente
- ✓ regole fondamentali per discutere, convincere e ottenere consenso
- ✓ creare un'argomentazione di vendita e svilupparla
- ✓ il linguaggio della vendita e le tecniche
- ✓ tecniche per concludere una vendita

Modulo 3 - Comunicazione e vendita PNL

- ✓ I principi della comunicazione interpersonale
 - La dinamica del processo di comunicazione
 - La capacità di farsi ascoltare
 - Il telefono come strumento di comunicazione e vendita
- ✓ L'influenza della prima impressione reciproca sulle fasi successive
 - Il presidio della relazione emotiva all'interno della trattativa
 - Flessibilità interpersonale e scelta dei comportamenti empatici

Metodologie formative previste

Aula – Training on the job

Modalità di verifica finale

Test – Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

**Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)
1200,00 euro**

L'innovazione digitale: l'e-commerce

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si prefigge l'obiettivo di formare i partecipanti in merito all'e-commerce e alle azioni di web marketing finalizzate alla vendita on line dei prodotti. Gli obiettivi del corso prevedono l'acquisizione di competenze pratiche per realizzare tutto ciò che è necessario per la pianificazione di un negozio virtuale:

1. strategie e tecniche di commercio elettronico
2. SEM e Web Marketing
3. vendita attraverso marketplace
4. il negozio virtuale
5. elementi di Social media marketing

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione all' e-commerce e ai social media

- ✓ social commerce: ideare lo store adattandolo ai social media
- ✓ social customer care: l'utente al di sopra dello store
- ✓ elementi di social marketing
- ✓ il valore aggiunto del servizio
- ✓ definizione della strategia dell'e-commerce

Modulo 2 - Progettare e realizzare un sito di e-commerce

- ✓ creare il processo di vendita online
- ✓ web design ed e-shop
- ✓ costruzione dell'e-shop
- ✓ promozione del sito
- ✓ privacy: normative e adempimenti

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Test

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Marketing internazionale. Come affrontare con successo i mercati internazionali

Numero massimo partecipanti per edizione
20

Livello
Avanzato

Obiettivi Formativi

Il corso fornisce una moltitudine di strumenti di analisi e di decisione che l'interlocutore può utilizzare per effettuare analisi interne ed esterne all'impresa per valutare l'opportunità di mercato, analizzare la concorrenza del mercato e poter decidere con cognizione le strategie e le tattiche da utilizzare per affrontare il mercato estero.

I partecipanti, al termine del corso, avranno le conoscenze adeguate per:

1. cooperare alla definizione delle strategie di espansione aziendale sulla base dell'analisi dei fenomeni produttivi, finanziari e commerciali a livello internazionale
2. creare relazioni con clienti esteri, pianificando ed organizzando le attività dell'ufficio Commerciale

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il Marketing: fattori di Successo e di influenza nei mercati esteri

- ✓ I vantaggi dell'internazionalizzazione
- ✓ L'orientamento delle PMI verso l'internazionalizzazione
- ✓ Fattori che influenzano la scelta di una strategia di internazionalizzazione
- ✓ Modelli di internazionalizzazione delle PMI
- ✓ Internazionalizzazione: fattori di successo delle PMI italiane
- ✓ Il profilo dell'export manager
- ✓ Gli elementi chiave di un processo di internazionalizzazione
- ✓ Forze che influenzano il mercato: le 5 forze di Porter
- ✓ Marketing internazionale: definizione
- ✓ Le attività di marketing: strategie e operatività
- ✓ Sistema informativo di marketing

Modulo 2 - Strategie di Marketing Mix Internazionale: Politiche di Prodotto

- ✓ Il Marketing Mix: le leve del marketing
- ✓ Strategie di prodotto
- ✓ Strategie competitive prodotto/mercato
- ✓ Strategie di portafoglio prodotto/mercato (matrice di Hansoff)
- ✓ Strategie di gestione del prodotto a livello internazionale
- ✓ L'effetto prisma
- ✓ Considerazioni sullo sviluppo di nuovi prodotti
- ✓ Politiche di gamma e linea

Modulo 3 - Strategie di Marketing Mix Internazionale : politiche di Prezzo - Politiche di Comunicazione politiche di Servizio e Relazione

- ✓ Politica di prezzo a livello internazionale
- ✓ Fattori di influenza del prezzo
- ✓ Domanda elastica e in elastica
- ✓ Struttura del prezzo a livello internazionale;
- ✓ Escalation del prezzo
- ✓ Metodi di definizione del prezzo
- ✓ Strategie di prezzo
- ✓ Leve di marketing utilizzabili sul prezzo
- ✓ Costi di trasporto e influenze sulla strategie di prezzo

- ✓ Prezzo e ciclo di vita del prodotto

Modulo 4 - Gli strumenti della comunicazione a livello internazionale

- ✓ Le attività di comunicazione aziendale (istituzionale)
- ✓ Public relations
- ✓ Le attività pubblicitarie
- ✓ Personal selling
- ✓ Manifestazioni fieristiche
- ✓ Direct marketing
- ✓ Attività di comunicazione sul punto vendita
- ✓ Materiale promozionale
- ✓ Strumenti della comunicazione digitale nell'era di internet
- ✓ Il web come strumento di servizio e promozione delle vendite all'estero

Modulo 5 - La gestione del marketing mix nei paesi in via di sviluppo

- ✓ Necessità di un nuovo approccio
- ✓ I fattori che agiscono sulla struttura della distribuzione
- ✓ Le principali strutture della distribuzione nei paesi in via di sviluppo
- ✓ I canali di entrata
- ✓ Alcune regole importanti per il marketing

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Test

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Corso per operatore Call Center

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi Formativi

L'intento del percorso formativo è quello di creare una figura professionale altamente qualificata, che sappia rispondere in maniera sempre più adeguata alle richieste ed esigenze del mercato. Si tratta di un corso pratico che ha lo scopo di dare una formazione, per aumentare la capacità di comunicare efficacemente e di utilizzare al meglio il telefono come strumento di lavoro dalle infinite potenzialità nelle mani di chi vende, ottenendo una produttività più alta ed un'immagine aziendale eccellente nei confronti della clientela e del proprio pubblico in generale.

Il corso si propone, inoltre, di aumentare la consapevolezza dell'utente sull'importanza del proprio ruolo nel soddisfare il cliente e di migliorare l'approccio relazionale con lo stesso.

Contenuti didattici

Modulo 1 - La Relazione con l'utente

- ✓ Capacità di relazione
- ✓ Capacità di vendita telefonica
- ✓ Credibilità telefonica
- ✓ Comunicazione verbale
- ✓ Riconoscere le tipologie di clienti

Modulo 2 - Metodi e tecniche

- ✓ Attività di telemarketing
- ✓ Tecniche di comunicazione telefonica
- ✓ Attirare l'attenzione del cliente
- ✓ Suscitare interesse nel cliente
- ✓ Creare desiderio nel cliente
- ✓ Chiudere un accordo telefonico
- ✓ Gestire le obiezioni del cliente
- ✓ Le tecniche di risposta alle obiezioni
- ✓ Lo Script
- ✓ Saper gestire i contatti
- ✓ Applicare il giusto comportamento telefonico
- ✓ Implementare le vendite
- ✓ Condurre una telefonata commerciale

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/o fad

Modalità di verifica finale

Test – Prova pratica

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700,00 euro

Corso Rec

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi Formativi

L'obiettivo del corso in REC è quello di formare i futuri Operatori commerciali nel "settore alimentare" ai fini dell'acquisizione del titolo professionale obbligatorio affinché il Comune ove si intende avviare tale attività, rilasci l'autorizzazione amministrativa meglio conosciuta come licenza.

Il percorso formativo in REC intende fornire ai futuri operatori commerciali le conoscenze di base della legislazione sociale, commerciale, fiscale e penale, nonché nozioni sulle norme di igiene e sicurezza. Inoltre vengono fornite nozioni relative alle tecniche di vendita e conoscenze di merceologia. L'intervento formativo risponde alle disposizioni di legge, nello specifico al D.Lgs. 114/98 e della L. 287/91 riguardante il requisito professionale del commercio settore alimentare e la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Normative e regolamenti

- ✓ legislazione sociale
- ✓ legislazione fiscale
- ✓ legislazione commerciale
- ✓ legislazione penale
- ✓ igiene e sicurezza

Modulo 2 - Tecniche amministrative e di analisi

- ✓ amministrazione e contabilità
- ✓ tecniche di vendita
- ✓ merceologia
- ✓ stage
- ✓ merceologia stage

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o fad

Modalità di verifica finale

Test – Prova pratica

Durata

160 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante

3000,00 euro

Qualità

Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

La norma ISO 9001 rappresenta oggi il riferimento, riconosciuto a livello mondiale, per la certificazione del sistema di gestione per la qualità delle organizzazioni di tutti i settori produttivi e di tutte le dimensioni. Un miglioramento dei sistemi di gestione della qualità delle organizzazioni può aumentare la redditività. L'obiettivo del corso è insegnare ai partecipanti, tramite le conoscenze normative, ad impegnarsi per la qualità del prodotto e del servizio, trasformando la cultura aziendale e proiettando la stessa la miglioramento continuo.

I partecipanti saranno in grado di:

1. analizzare i processi aziendali
2. scegliere il modello di gestione qualità più idoneo
3. affrontare e risolvere problemi di stagionalità dei consumi
4. migliorare le performance continuative del parco fornitori
5. costruire un piano di miglioramento per la qualità
6. approcciarsi al processo
7. approcciarsi al sistema
8. proiettarsi al miglioramento continuo

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il concetto di qualità

- ✓ evoluzione del concetto di qualità
- ✓ i principi di gestione per la qualità
- ✓ orientamento al cliente
- ✓ leadership
- ✓ coinvolgimento del personale

Modulo 2 - Sistema di gestione per la qualità: perché?

- ✓ il requisito aziendale indispensabile
- ✓ il valore di differenziazione rispetto alla concorrenza non qualificata
- ✓ le procedure di ottimizzazione del sistema gestionale
- ✓ gli strumenti per implementare alti livelli di qualità del servizio
- ✓ la definizione delle responsabilità

Modulo 3 - ISO 9001: realizzare un sistema di gestione per la qualità

- ✓ capire e interpretare i requisiti della ISO 9001:2008
- ✓ la certificazione di qualità
- ✓ pratiche e tecniche di implementazione
- ✓ documentazione del sistema e sua importanza

Modulo 4 - Mantenere e migliorare il sistema di gestione per la qualità

- ✓ il miglioramento continuo del sistema
- ✓ le attività di auditing basate sui processi
- ✓ l'analisi e il miglioramento dei processi

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Formazione sulle procedure di Gestione Integrata (ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001)

Numero massimo partecipanti per edizione
20

Livello
Avanzato

Obiettivi Formativi

Al termine del percorso formativo i partecipanti avranno acquisito conoscenze rispetto a i principi dei sistemi di gestione integrati competenze pratiche rispetto allo svolgimento delle certificazioni e della certificazioni di Sistema Integrato, nonché delle dichiarazioni di conformità. Il corso ha l'obiettivo di fornire competenze tecniche estremamente pratiche nel settore della progettazione e gestione dei Sistemi integrati per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza.

1. I partecipanti, al termine del corso, saranno in grado di:
2. progettare, implementare e verificare un sistema di gestione aziendale, soprattutto in relazione alla possibilità di ottenerne la certificazione
3. affrontare a livello strategico le problematiche aziendali inerenti la garanzia della qualità, le prestazioni ambientali e la gestione della sicurezza
4. aumentare l'efficienza delle risorse impiegate nel sistema di gestione aziendale
5. promuovere e gestire servizi innovativi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Normativa e aspetti legali

- ✓ i principali strumenti di gestione
- ✓ la normativa europea e nazionale
- ✓ la normativa sui sistemi della qualità e della gestione ambientale

Modulo 2 - Il sistema di qualità integrato

- ✓ il concetto di Sistema di Qualità Integrato in azienda
- ✓ definizione dei ruoli e delle responsabilità
- ✓ l'organizzazione del lavoro
- ✓ i comportamenti e le dinamiche di gruppo.

Modulo 3 - La qualità del processo

- ✓ la rispondenza del processo alle specifiche di prodotto
- ✓ i punti di controllo rilevante del processo
- ✓ informazione della Qualità Integrata e della Qualità definita
- ✓ costi della Qualità Integrata
- ✓ correzioni migliorative della Qualità

Modulo 4 - Sistemi di gestione per la sicurezza sul lavoro

- ✓ inquadramento legislativo: D.Lgs. 81/08 e s.m.i.
- ✓ normativa OHSAS 18001
- ✓ applicazione di un Sistema di Gestione per la Sicurezza
- ✓ analisi e valutazione dei Rischi
- ✓ correlazione tra sistemi di Gestione Sicurezza, Ambiente e Qualità

Modulo 5 - Sistemi di gestione ambientale

- ✓ la normativa ambientale e i sistemi di gestione ambientale secondo la ISO 14001:04
- ✓ la valutazione di impatto ambientale
- ✓ analisi dei sistemi di gestione ambientale
- ✓ creazione delle procedure per il Sistema di Gestione Ambientale

- ✓ modello di manuale per Sistemi di Gestione Ambientale
- ✓ correlazione tra sistemi di gestione Ambientale con Qualità e Sicurezza

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

Auditor Interno di Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare (ISO 22000:2005)

Numero massimo partecipanti per edizione
20

Livello
Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso fornisce conoscenze e sviluppa competenze indispensabili per la realizzazione di audit interni per il sistema di gestione della sicurezza alimentare, necessario per verificare se quanto attuato, in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, sia conforme ai requisiti previsti dagli standard gestionali di riferimento e alla legislazione vigente.

I partecipanti saranno in grado di:

1. programmare e gestire audit interni
2. comprendere i principi fondamentali di auditing con riferimento alla norma ISO 22000:2005
3. analizzare gli aspetti tecnici e organizzativi
4. definire lo stato di sicurezza degli alimenti e dei prodotti alimentari
5. analizzare i comportamenti delle risorse
6. minimizzare i rischi alimentari mediante controlli mirati

Contenuti didattici

Modulo 1 - Le attività di Audit interno di un sistema di gestione della sicurezza

- ✓ la programmazione e la pianificazione: gli obiettivi
- ✓ la conduzione dell'audit
- ✓ le azioni correttive e preventive
- ✓ la predisposizione dei documenti
- ✓ il riesame del sistema

Modulo 2 - Verifiche di funzionalità e verifiche di conformità

- ✓ l'adeguatezza di strumenti e processi
- ✓ strumenti di controllo e metodologie di monitoraggio
- ✓ i metodi di conduzione della revisione
- ✓ la conformità del sistema di gestione della sicurezza
- ✓ la gestione delle non-conformità

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Tecniche di produzione

Corso per saldatori

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso è strutturato con moduli teorici che tendono a fornire la base per la conoscenza delle problematiche inerenti la saldatura e moduli pratici che tendono al perfezionamento delle attività pratiche di saldatura.

Alla fine del percorso formativo il corsista sarà in grado di conoscere e applicare:

1. le basi principali delle fasi di saldatura
2. le tecniche base dei giunti saldati
3. effettuare il controllo qualità

Contenuti didattici

Modulo 1 - Concetti Teorici di base

- ✓ metallurgia applicata alla saldatura
- ✓ le principali caratteristiche meccaniche dei giunti saldati e relative prove unificate

Modulo 2 - Tecniche di saldatura e controllo qualità

- ✓ i principali trattamenti termici dei giunti saldati
- ✓ difettologia dei giunti saldati
- ✓ tecnologia della saldatura
- ✓ saldabilità
- ✓ controllo della qualità

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

Corso Saldatura MIG MAG

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il processo di saldatura a filo continuo viene ampiamente utilizzato per l'elevata produttività e per la sua applicabilità ai sistemi di automazione. E' un processo di saldatura autogena in cui l'arco scocca tra il pezzo ed il filo fusibile. Il dispositivo di avanzamento del filo provvede ad alimentare il bagno con continuità.

La protezione gassosa viene fornita, direttamente sul bagno fuso, da un gas di supporto.

I discenti acquisiranno le tecniche di saldatura tipiche del processo di saldatura scelto e saranno in grado di eseguire giunti saldati di produzione in conformità alle specifiche dettate dai requisiti progettuali/contrattuali.

Contenuti didattici

Modulo 1- Introduzione

- ✓ Introduzione alla saldatura
- ✓ saldatura di giunti a T con cordoni d'angolo su lamiera
- ✓ saldatura di giunti testa a testa su lamiera
- ✓ saldatura di giunti testa a testa su tubi

Modulo 3 - Tecniche di saldatura

- ✓ Metrologia generale, strumenti di misura, tipologie di misure e di controlli, taratura
- ✓ Misure e controlli nelle lavorazioni di saldatura , taglio e piegatura
- ✓ Gli strumenti di misurazione e controllo
- ✓ Tecnologia meccanica dei materiali e loro saldabilità
- ✓ Tecnica di saldatura a filo continuo MAG/MIG
- ✓ Tecnica di saldatura ad elettrodo rivestito

Modulo 4 – Modalità di saldatura MIG/MAG

- ✓ saldature talloni testa- testa a completa penetrazione in posizioni PF- PC nel rispetto della Norma di rif. UNI-EN 15614-1 UNI-EN ISO 9606
- ✓ saldature d'angolo in posizione PF- PD nel rispetto della norma di rif. UNI-EN 15614-1 UNI EN ISO 9606

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700,00 euro

Corso per elettricisti nelle costruzioni civili e assimilati

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi Formativi

Il corso prepara figure professionali che possano operare in qualità di elettricisti e tecnici installatori, con competenza e nel pieno rispetto della normativa vigente.

Il programma del corso è articolato in due moduli. Il modulo generale presenterà le principali informazioni sul mestiere di elettricista e i principi generali sulla corrente elettrica, le leggi che la governano, le tecniche d'intervento e la normativa di riferimento. Il modulo specifico entrerà nel dettaglio del mestiere descrivendo norme, attrezzature, materiali di consumo, impianti e possibili rischi. Inoltre, si tratterà l'illuminazione degli ambienti, la domotica e si esamineranno modalità e regole per il risparmio energetico.

Contenuti didattici

Modulo 1 Programma parte generale

- ✓ presentazione corso
- ✓ informazioni generali
- ✓ il mestiere dell'elettricista
- ✓ sbocchi professionali -descrizione

Modulo 2 - l'elettricità

- ✓ come funziona
- ✓ tensione continua
- ✓ tensione alternata

Modulo 3 -Ruolo e profilo dell'elettricista

- ✓ quali sono le sue mansioni, in ambito civile, individuazione dei guasti
- ✓ I fenomeni elettrici
- ✓ La corrente e il potenziale elettrico
- ✓ Circuiti chiusi e circuiti aperti
- ✓ Resistenza elettrica
- ✓ Gli effetti della corrente elettrica
- ✓ Elettrostatica
- ✓ Condensatori

Modulo 4 La cassetta degli attrezzi

- ✓ cacciaviti, forbici e tronchesi
- ✓ pinze spelafili
- ✓ morsetti
- ✓ il multimetro
- ✓ saldatori a stagno
- ✓ nastro isolante
- ✓ cercafase
- ✓ molla piegatubi
- ✓ il tracciafilo
- ✓

Modulo 5 il risparmio energetico

- ✓ l'impiego razionale, degli apparecchi elettrici, apparecchi che fanno risparmiare, impianti orientati al risparmio

Metodologie formative previste
Training on the job, aula e/o FAD

Modalità di verifica finale
Prova pratica

Durata
16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)
1200,00 euro

Corso per meccanici artigianali, riparatori e manutentori di automobili

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso è strutturato con moduli teorici e pratici per accrescere le competenze professionali delle figure che operano principalmente all'interno di officine meccaniche, in particolare i discenti, al termine delle attività formative, saranno in grado di:

1. effettuare riparazioni e manutenzione di veicoli e/o autoarticolati
2. svolgere ruoli esecutivi in piena autonomia
3. Individuare e riparare i guasti degli apparati meccanici di un autoveicolo e di un autoarticolato
4. Revisionare e sostituire parti danneggiate

Contenuti didattici

Modulo 1 - Concetti Teorici di base: la meccanica

- ✓ I principi base della meccanica
- ✓ organi meccanici e funzionamento
- ✓ le diverse caratteristiche dei motori

Modulo 2 - Organi di direzione e sospensione

- ✓ cambio gomme
- ✓ freni
- ✓ ammortizzatori posteriori
- ✓ ammortizzatori anteriori
- ✓ sospensioni
- ✓ giunto omocinetico

Modulo 3 - Organi di trasmissione

- ✓ revisione testata
- ✓ funzionamento motore 4 tempi
- ✓ messa in fase meccanica
- ✓ cinghia di distribuzione
- ✓ gestione tagliando
- ✓ cambio
- ✓ differenziale

Modulo 4 - Parti elettriche

- ✓ analisi guasti elettrici
- ✓ batteria e alternatore,

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200, 00 euro

Corso per idraulici e posatori di tubi

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso è strutturato per accrescere le competenze tecniche delle figure professionali degli idraulici, in particolare, le attività formative prevedono per i discenti l'acquisizione delle seguenti capacità:

1. eseguire in sicurezza l'installazione, trasformazione, ampliamento e manutenzione di impianti idrosanitari, gas, termici e di condizionamento
2. progettare e installare impianti centralizzati di riscaldamento
3. installare caldaie e impianti di depurazione

Contenuti didattici

Modulo 1 - Concetti Teorici di base

- ✓ processi e cicli di lavoro dell'installazione e manutenzione di impianti termoidraulici
- ✓ tipologie delle principali attrezzature, macchinari, strumenti e impianti termoidraulici e loro componenti
- ✓ tipologie e caratteristiche dei principali materiali dei componenti costituenti gli impianti: metalli, plastici, mastici e resine

Modulo 2 – Procedure tecniche

- ✓ comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature, macchinari
- ✓ procedure e tecniche di monitoraggio
- ✓ procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
- ✓ elementi di ergonomia
- ✓ elementi di disegno tecnico
- ✓ scale di rappresentazione, particolari e complessivi di impianti termoidraulici e idrosanitari
- ✓ elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Corso di formazione O.S.S. Operatore Socio Sanitario

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi Formativi

Il corso è volto all'acquisizione di competenze teoriche e pratiche in ambito sociale e sanitario, con specifiche conoscenze idonee a svolgere attività di cura e di assistenza alle persone in condizione di disagio o di non autosufficienza sul piano fisico e/o psichico, al fine di soddisfarne i bisogni primari e favorirne il benessere e l'autonomia, nonché l'integrazione sociale.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Principali tipologie di utenza e problematiche di servizio

- ✓ tecniche comunicative e relazionali in rapporto alle diverse condizioni di malattia/disagio e dipendenza, con particolare riferimento alle situazioni di demenza
- ✓ strumenti informativi per la registrazione e/o trasmissione di dati

Modulo 2 - Strumenti e tecniche

- ✓ tecniche e protocolli di intervento e di primo soccorso
- ✓ strumenti e tecniche per l'alzata, il trasferimento, la deambulazione
- ✓ strumenti e tecniche per l'igiene personale e la vestizione
- ✓ strumenti e tecniche per l'assistenza nell'assunzione dei cibi
- ✓ principali protocolli e piani di assistenza, anche individualizzati, e loro utilizzo
- ✓ caratteristiche e sintomi rilevanti delle principali patologie fisiche e neurologiche
- ✓ principi di base della dietoterapia ed igiene degli alimenti

Modulo 3 - Igiene e sicurezza

- ✓ tecniche di igiene e sicurezza negli ambienti di vita e di cura dell'assistito
- ✓ procedure igienico-sanitarie per la composizione e il trasporto della persona in caso di decesso
- ✓ tecniche e procedure per la sterilizzazione e decontaminazione degli strumentari e dei presidi sanitari
- ✓ principali riferimenti legislativi e normativi per l'attività di cura e di assistenza
- ✓ principali tecniche di animazione individuale e di gruppo
- ✓ la sicurezza sul lavoro: principi generali, aspetti applicativi, regole e modalità di comportamento

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

240 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

2400,00 euro

Corso per meccanici e montatori di apparecchi termici, idraulici e di condizionamento

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso fornirà ai partecipanti competenze e tecniche relative alla verifica dell'impianto termoidraulico e alla manutenzione dell'impianto termoidraulico finalizzate al collaudo positivo e al funzionamento dello stesso nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza. I partecipanti saranno in grado di:

1. eseguire il montaggio di semplici apparecchiature termiche (generatori di calore, impianti di climatizzazione, impianti gas e apparecchi utilizzatori) e idro-sanitarie (apparecchi sanitari, rubinetteria)
2. effettuare il collaudo degli impianti installati, individuando eventuali anomalie
3. trasformare gli interventi effettuati in dati e informazioni necessarie alla dichiarazione di conformità dell'impianto

Contenuti didattici

Modulo 1 - Installazione dell'impianto termoidraulico

- ✓ caratteristiche dei materiali dei componenti costituenti gli impianti
- ✓ elementi di impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica
- ✓ norme antinfortunistiche da rispettare nella fase di installazione e manutenzione impianti termo-idraulici
- ✓ norme di riferimento previste da uni e cig, leggi e regolamenti nazionali per l'installazione di impianti termo-idraulici
- ✓ principali tipologie di impianti termoidraulici e idrosanitari e loro componenti
- ✓ sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi
- ✓ strumenti di lavoro e attrezzature d'installazione di impianti termoidraulici
- ✓ tecniche di lavorazione, adattamento, assemblaggio di tubi di acciaio, di rame, di materiale plastico
- ✓ tecniche di montaggio di apparecchiature termiche e idro-sanitarie
- ✓ unità di montaggio, di misura e di collaudo

Modulo 2 - Controllo dell'impianto termoidraulico e manutenzione dell'impianto termoidraulico

- ✓ metodiche di reportistica tecnica per il rilascio della documentazione di legge
- ✓ procedure e metodiche per effettuare gli interventi di ripristino funzionale
- ✓ tecniche di ripristino degli impianti in caso di malfunzionamento
- ✓ manutenzione e la verifica periodica dell'impianto termico per rilascio della corretta documentazione
- ✓ metodi e strumentazione per la verifica del corretto funzionamento degli impianti
- ✓ nozioni e informazioni relative a malfunzionamenti di impianti termici e idrosanitari per elaborare eventuali ipotesi di soluzione

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

40 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1800,00 euro

Produzioni agroalimentari e gestione degli agro-sistemi

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso consente di raggiungere una approfondita conoscenza della funzione di una moderna agricoltura che, nella sua più recente evoluzione, ha aggiunto al suo obiettivo originario di produrre alimenti, quello di gestire e controllare il territorio, da un lato, e di garantire la sicurezza delle produzioni e la salvaguardia dell'ambiente, dall'altro, con particolare attenzione alle tecniche di coltivazione, allevamento, lotta alle avversità, che hanno importanti ripercussioni sulla qualità del cibo, dell'ambiente e del territorio agrario.

Il corso fornisce le conoscenze e le competenze per:

affrontare problematiche legate all'analisi, all'organizzazione, alla gestione e alla valutazione dell'uso delle risorse naturali, con particolare riferimento di quelle degli agro-ecosistemi

interpretare i processi che regolano i rapporti tra piante ed ambiente e la comprensione dei relativi meccanismi evolutivi

Contenuti didattici

Modulo 1- Uso delle risorse agro-ambientali e gestione degli agro-sistemi

- ✓ ottimizzazione dell'impiego dei fattori della produzione, di protezione dell'ambiente e di salubrità delle produzioni
- ✓ colture protette

Modulo 2 - Tutela degli agro-ecosistemi e del miglioramento della produzione

- ✓ chimica dell'ambiente, agrometeorologia, bio monitoraggio ambientale
- ✓ Tecniche di bio risanamento ambientale
- ✓ Fattori di condizionamento dello sviluppo sostenibile degli organismi di interesse agrario
- ✓ Valutazione degli impatti economici, sociali ed ambientali delle attività produttive, per promuovere lo sviluppo sostenibile del territorio

Modulo 3 - Recupero e risanamento

- ✓ Pianificazione, progettazione e gestione degli interventi agrari
- ✓ Miglioramento e riqualificazione di ambienti rurali
- ✓ Interventi di restauro ecologico di aree degradate
- ✓ Metodi e tecniche per progettare e certificare gli ecosistemi rurali

Metodologie formative previste

Aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Test

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante

1500,00 euro

Corso di specializzazione per panettiere

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi Formativi

Il panettiere, detto anche fornaio, è lo specialista nella produzione di pane e prodotti da forno. Svolge la sua attività sia manualmente sia attraverso l'uso di macchinari. Il corso prevede l'acquisizione delle tecniche di panificazione e di tutte le fasi di preparazione del pane, dalla fermentazione della pasta alla cottura.

Contenuti didattici

Modulo 1 - La Ristorazione

- ✓ ristorazione generale
- ✓ la ristorazione commerciale
- ✓ la ristorazione collettiva
- ✓ l'impianto ristorativo
- ✓ le zone operative
- ✓ le attrezzature di lavoro

Modulo 2 - I prodotti

- ✓ l'approvvigionamento
- ✓ la scelta dei prodotti
- ✓ la gestione delle scorte Congelati ,surgelati.
- ✓ l'organizzazione del lavoro Catering, banchetti e buffet
- ✓ programmazione e coordinamento nell'attività ristorativa
- ✓ vini, distillati, alcolici e superalcolici
- ✓ le bevande in rapporto al menù
- ✓ elementi di dietologia

Modulo 3 - Qualità

- ✓ sicurezza alimentare:
- ✓ cenni di microbiologia
- ✓ le vie di contaminazione degli alimenti e la loro prevenzione
- ✓ l'igiene nella lavorazione degli alimenti
- ✓ l'autocontrollo: obiettivi e scopi
- ✓ normativa di riferimento
- ✓ caratteristiche del Manuale di autocontrollo
- ✓ pericolo/rischio
- ✓ CCP/CP/LC
- ✓ vantaggi HACCP
- ✓ analisi dei pericoli
- ✓ tracciabilità/rintracciabilità
- ✓ additivi
- ✓ edulcoranti
- ✓ coadiuvanti tecnologici
- ✓ coloranti

Modulo 4 - Lo sviluppo

- ✓ evoluzione della legislazione
- ✓ trasformazione dei mercati

- ✓ autorità competente
- ✓ organizzazione e controllo ufficiale
- ✓ monitoraggio e sorveglianza
- ✓ caratteristiche
- ✓ cosa sono i lieviti e i batteri
- ✓ la fermentazione panaria
- ✓ calcolo della temperatura dell'acqua nella preparazione della biga
- ✓ presenza di sale nell'impasto
- ✓ umidità della cella di fermentazione
- ✓ lievito naturale preparazione del lievito naturale (colore, sapore, consistenza, odore)
- ✓ il vapore
- ✓ il trasudamento
- ✓ il raffreddamento
- ✓ difetti del pane
- ✓ malattie del pane
- ✓ i pani tradizionali
- ✓ i prodotti speciali
- ✓ pane artistico
- ✓ proprietà reologiche di un impasto
- ✓ i macchinari e tecnologia di panificazione
- ✓ gli impasti Come infornare Come sfornare il pane e i suoi derivati.

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700, 00 euro

Corso di specializzazione per cuoco

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi Formativi

Il Corso per Cuoco si propone di dare una ben precisa predisposizione creativa su soggetti fondamentali come la Lievitazione, la Panificazione, la Pasticceria, le Carni ecc, così che i cuochi possano realizzare qualsiasi tipo di ricetta o lanciarsi nella loro creatività dove sapori e colori danno un grande piacere.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione

- ✓ la panificazione: il pane ed i suoi derivati

Modulo 2 - La pasta

- ✓ italiana
- ✓ la pasta all'uovo
- ✓ le tagliatelle
- ✓ i tortellini
- ✓ i ravioli
- ✓ gli gnocchi di patata

Modulo 3 - La pasta frolla

- ✓ la pasta frolla ed il suo utilizzo nella pasticceria e ristorazione

Modulo 4 - Perfezionamento tecnico della cottura

- ✓ la cottura del riso e dei risotti
- ✓ la cottura della pasta
- ✓ le basi del ragù e sughi

Modulo 5 - I condimenti

- ✓ i condimenti: flan e tortini, i gateaux, l'utilizzo nei buffet, le torte salate

Modulo 6 - Perfezionamento tecnico salse

- ✓ fondi di cucina
- ✓ la salsa madre e la salsa panna
- ✓ le creme

Modulo 7 - Perfezionamento tecnico carni e cottura

- ✓ piatti con le carni bovine
- ✓ le carni bianche
- ✓ piatti con la selvaggina

Modulo 8 - Altro utilizzo delle uova in cucina

- ✓ la pasta brisé,
- ✓ le omelette e le crepes;
- ✓ le crespelle,
- ✓ crostate di brisé.

Modulo 9 - Normativa e organizzazione

- ✓ organizzare la cucina

- ✓ Igiene nella cucina
- ✓ haccp

Modulo 10 - Perfezionamento tecnico il pesce

- ✓ le cotture dei pesci
- ✓ crostacei e molluschi

Modulo 11- Descrizione tecnico dei piatti

- ✓ cucina toscana
- ✓ cucina internazionale

Modulo 12 - La pasticceria

- la pasticceria fine, dessert monoporzioni nella ristorazione.

Modulo 13 - Preparazione del menù

- ✓ la descrizione tecnica, come realizzare un menù di successo.

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

40 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1800,00 euro

Corso per Sommelier

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso fornirà approfondimenti sulla “tecnica della degustazione” e quindi, “l’analisi sensoriale” del vino. I partecipanti saranno in grado di:

1. acquisire le tecniche di “critica” del vino e la valutazione sensoriale
2. approfondire l’enografia e la degustazione di vini nazionali ed internazionali
3. apprendere le diverse funzioni del Sommelier: dallo stile nel servizio all’organizzazione di una cantina, dall’uso corretto dei bicchieri al rispetto della bottiglia e del suo prezioso contenuto, fino alle giuste temperature di servizio.

Contenuti didattici

Modulo 1 – Vitivinicoltura, enologia ed enografia

- ✓ la figura e le funzioni del Sommelier
- ✓ la vitivinicoltura
- ✓ enologia
- produzione del vino
- componenti del vino
- ✓ enografia nazionale e internazionale

Modulo 2 – Teoria e tecnica della degustazione

- ✓ tecnica della degustazione
- esame visivo
- esame olfattivo
- esame gustativo
- ✓ enogastronomia
- tecnica dell’abbinamento
- ✓ la scheda a punteggio
- ✓ marketing del vino

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

40 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1800,00 euro

Cake design

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso permetterà al partecipante di specializzarsi nella realizzazione e nella decorazione di torte e dolci colorati e particolarmente coreografici soprattutto per eventi e ricorrenze particolari (matrimoni, compleanni, ecc.).

Contenuti didattici

Modulo 1 - Nozioni teoriche

- ✓ Conoscenza merceologica, della fisiologia e della chimica degli alimenti e processi produttivi
- ✓ Norme igieniche e sistema di autocontrollo (HACCP)
- ✓ Certificazione di qualità

Modulo 2 - Nozioni pratiche

- ✓ Composizione della pasta
- ✓ Tecniche di copertura e farcitura
- ✓ Decorazione finale con fiocchi, rose e diversi altri elementi decorativi

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1200,00 euro

Corso di specializzazione per pasticciere

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Un corso di pasticceria professionale ideale per chi vuole acquisire competenze specialistiche di pasticceria ed elevate abilità pratiche ed operative sulla preparazione di prodotti di pasticceria.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Norme e regolamenti

- ✓ regole pratiche di igiene – HACCP
- ✓ lavorare come pasticciere: norme giuridiche e sicurezza sul lavoro
- ✓ merceologia degli alimenti

Modulo 2 - Organizzazione del posto di lavoro

- ✓ organizzazione del personale e sistema impresa di pasticceria
- ✓ la mise en place del posto di lavoro nella pasticceria
- ✓ caratteristiche e tecniche di utilizzo attrezzatura di pasticceria e dei macchinari per la lavorazione dell'impasto, la lievitazione e la cottura
- ✓ il ciclo di lavorazione dei prodotti di pasticceria

Modulo 3 - Tecniche

- ✓ le tecnologie della pasticceria
- ✓ tecniche di produzione di paste base
- ✓ tecniche di produzione, composizione, farcitura e decorazione dei prodotti di pasticceria
- ✓ tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700,00 euro

Corso di specializzazione per pizzaiolo

Numero massimo partecipante per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il Corso si propone di insegnare ai pizzaioli una ben precisa predisposizione creativa su soggetti fondamentali come la lievitazione, la panificazione, vari tipi di impasti come la pizza verace, pizza da teglia, al taglio, frita e svariate tipologie di schiacciate così che i diplomati pizzaioli possano realizzare qualsiasi tipo di esigenza lavorativa e lanciarsi nella loro creatività dove sapori e colori danno un grande piacere.

Contenuti didattici

Modulo 1 – Introduzione e norme di sicurezza e igiene

- ✓ nozione base del HACCP (Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici)
- ✓ il lievito madre
- ✓ i lieviti rustici
- ✓ la panificazione
- ✓ lievitazione prodotti da forno e lievitazione della pizza
- ✓ la scelta degli ingredienti realizzare un menù di successo

Modulo 2 – Preparazione del pane

- ✓ il pane
- ✓ panini da forno
- ✓ panini al latte
- ✓ la schiacciata

Modulo 3 – Preparazione diversificate della pizza

- ✓ prodotti da taglio: schiacciatina, pizza e derivati
- ✓ la pizza con la pala: impasto toscano
- ✓ la pizza con la pala
- ✓ impasto napoletano, impasto verace (le differenze)
- ✓ Preparazione della linea produttiva

Modulo 4 – Impasto Toscano

- ✓ preparazione dell'impasto Toscano
- ✓ lievitazione
- ✓ stesura
- ✓ condimento e cottura individuale

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700,00 euro

Corso per addetto di sala

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso mira a fornire ai partecipanti le conoscenze e le tecniche più aggiornate e corrette nel servizio sala in ristoranti, alberghi, bar, locali notturni e/o altre strutture ristorative di varia tipologia. I partecipanti saranno in grado di:

1. organizzare il lavoro di sala
2. valorizzare gli aspetti enogastronomici del territorio
3. relazionarsi con la clientela
4. controllare la qualità dei servizi e dei cibi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Allestimento della sala: operazioni preliminari e di fine servizio

- ✓ l'accoglienza e il saluto
- ✓ la "mise en place" del tavolo
- ✓ i più comuni stili di servizio

Modulo 2 - Mansioni di housekeeping e servizi di somministrazione

- ✓ come prendere le ordinazioni
- ✓ come servire i piatti e come ritirare quelli sporchi
- ✓ il servizio del vino
- ✓ il servizio di caffè e liquori

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

Altre tematiche: Socio-Sanitarie

Corso Primo Soccorso BLS – BLSD

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di insegnare le conoscenze e le abilità pratiche necessarie per fornire Basic Life Support (BLS) e la terapie dello shock a vittime adulte, bambini e lattanti. Il BLSD consiste in diverse tecniche di primo soccorso "First Aid", atte a mantenere (o che possono riportare) la vita. Alla fine del corso il BLS provider sarà in grado di riconoscere un'emergenza, attivare il SME e fornire un BLS precoce, mentre attende l'arrivo di un AED o del Supporto Vitale Avanzato "Advanced Life Support (ALS)" sulla scena dell'incidente.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Sessione teorica BLSD su paziente adulto:

- ✓ arresto cardiaco improvviso (cause e statistiche)
- ✓ valutazione sulla sicurezza
- ✓ valutazione stato di coscienza e controllo del circolo
- ✓ salvamento academy di stefano mazzei
- ✓ attivazione 118
- ✓ massaggio cardiaco esterno: a pertura vie aeree; tecniche ventilazione artificiale
- ✓ utilizzo maschera facciale di rianimazione
- ✓ utilizzo del pallone auto espansibile e cannula di guedel
- ✓ utilizzo del defibrillatore semiautomatico (aed);risoluzione dei problemi e manutenzione di un aed
- ✓ posizione laterale di sicurezza
- ✓ ostruzione da corpo estraneo

Modulo 2 - Sessione teorica P-BLSD su paziente pediatrico

- ✓ arresto cardiaco improvviso (cause e statistiche)
- ✓ valutazione sulla sicurezza
- ✓ valutazione stato di coscienza e controllo del circolo
- ✓ attivazione 118
- ✓ apertura vie aeree
- ✓ tecniche ventilazione artificiale
- ✓ utilizzo del defibrillatore semiautomatico (AED)
- ✓ ostruzione da corpo estraneo

Modulo 3 - Esercitazioni pratiche

- ✓ BLS
- ✓ BLSD
- ✓ disostruzione da corpo estraneo
- ✓ posizione laterale di sicurezza
- ✓ ventilazione con pallone auto espansibile
- ✓ inserimento cannula di guedel
- ✓

Metodologie formative previste

Training on the job, Aula e/ o fad

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1800,00 euro

LIS Lingua dei Segni Italiana nell'ambito Sanitario

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso si pone l'obiettivo di permettere l'osservazione e l'interazione con persone sorde, attraverso simulazioni, ed esercitazioni singole e di gruppo. Il programma si basa sulla collaborazione pratica e poi teorica degli studenti. La lingua dei segni italiana è una vera lingua dal punto di vista sociologico, in quanto espressione di una comunità: la comunità dei sordi italiani. Il segno di ogni lingua dei segni può essere scomposto in 4 componenti essenziali: movimento, orientamento, configurazione, luogo (ossia le quattro componenti manuali del segno) e componenti non manuali: espressione facciale, postura e componenti orali.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Premesse teoriche su sordità e LIS

- ✓ Consegna dell'alfabeto LIS ed esercitazioni pratiche
- ✓ Presentazione dei partecipanti in alfabeto LIS

Modulo 2 - Role-playing operatore-paziente sordo

- ✓ Tipologie di sordità
- ✓ Segni medici tipici (infezione, malattia etc..)
- ✓ Conclusioni

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1800,00 euro

O.A.B. (Operatore Assistenza di Base)

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Al termine del percorso formativo, l'operatore per l'assistenza di base sa:

1. collaborare alla elaborazione di un piano personalizzato di intervento per la persona che assiste (disabile, anziano, persona con disagio psichico, etc.)
2. conoscere i principi e le procedure per fornire servizi
3. gestire l'accoglienza dell'utente nella struttura/servizio di riferimento
4. presentare all'utente gli ambienti e i servizi offerti dalla struttura
5. gestire le attività necessarie all'inserimento dell'utente nel gruppo
6. sviluppare le capacità comunicazionali dell'utente
7. favorire incontri con amici e parenti dell'utente
8. instaurare situazioni di ascolto (psicologico, emotivo, ecc.) dell'utente
9. curare l'igiene e la sicurezza dell'ambiente di vita quotidiano
10. provvedere al disbrigo di commissioni esterne (bollette, ricette mediche, spesa, acquisto farmaci, ecc.)
11. assistere l'utente nell'igiene quotidiana
12. assistere l'utente nell'assunzione dei pasti
13. vigilare sulla corretta assunzione dei farmaci prescritti dal medico
14. aiutare al corretto utilizzo di ausili (carrozzella, tutore, sollevatore, ecc.)
15. collaborare al trasporto e allo spostamento di utenti (anche allettati)
16. curare la mobilitazione dell'utente
17. contribuire alla costruzione della rete relazionale (formale ed informale) intorno all'utente
18. partecipare a incontri periodici dell'equipe che segue gli utenti
19. redigere schede riepilogative degli interventi realizzati
20. aggiornarsi sulle nuove conoscenze in materia sociale e assistenziale

Contenuti didattici

Modulo 1 Alimentazione dell'anziano:

- ✓ corretta alimentazione dell'anziano, conservazione e preparazione dei cibi.

Modulo 2 – la relazione con la persona anziana

- ✓ esigenze e difficoltà dell'anziano solo e della famiglia con anziano non autosufficiente
- ✓ l'importanza della figura della badante per lenire la solitudine ed evitare l'ospedalizzazione
- ✓ interazione e comunicazione, difficoltà di adattamento reciproco
- ✓ approccio trans-culturale per conoscere i modelli di salute-malattia di specifici gruppi culturali

Modulo 3 – patologia dell'anziano

- ✓ caratteristiche dei disturbi dell'anziano; modificazioni fisiologiche
- ✓ l'invecchiamento cerebrale
- ✓ i disturbi psichici legati a malattie neurologiche
- ✓ disturbi psichiatrici e cure per l'anziano demente
- ✓ le depressioni e le patologie psicotiche

Modulo 4 Igiene e sicurezza degli ambienti e della persona

- ✓ igiene personale, cura dell'ambiente, degli indumenti e dei materiali, trasmissione dei batteri e dei microrganismi

Modulo 5 Rapporti di lavoro: diritti/doveri

- ✓ il Contratto Collettivo Nazionale Colf, i documenti di lavoro, periodo di prova, orario di lavoro, modalità di assunzione, malattia, infortunio, riposo, tredicesima, trattamento di fine rapporto, contributi

Modulo 6 Primo soccorso

- ✓ le piaghe da decubito, prevenzione del soffocamento, massaggio cardiaco, colpo di sole, avvelenamenti, posizione antishock, ferite e medicazioni, ustioni, fratture, cosa fare in attesa dei soccorsi, simulazione e dimostrazioni pratiche

Modulo 7 Assistenza dell'anziano nella mobilità

- ✓ prevenzione delle cadute, posture, come aiutare il paziente a vestirsi, igiene personale e alimentazione

Modulo 8 Orientamento nella rete dei servizi

- ✓ le associazioni di volontariato socio-assistenziale del territorio, enti locali italiani, i Sindacati e i Patronati

Modulo 9 Corso di cucina

- ✓ preparazione di un pasto e cena insieme

Modulo 10 La normativa di soggiorno

- ✓ programmazione dei flussi di ingresso dei lavoratori, tipologie di permessi di soggiorno, rinnovo del pds, la chiamata nominativa, il contratto di soggiorno, il ricongiungimento familiare, l'acquisto della cittadinanza il diritto di voto, la responsabilità giuridica verso l'anziano incapace di intendere e di volere; il Servizio Sanitario Nazionale e il tesserino STP

Modulo 11 Italiano

- ✓ le lezioni di italiano sono importanti per la comprensione dei moduli del corso. Verranno discussi ed esemplificati i contenuti delle diverse lezioni, perciò queste ore sono consigliate a tutti i partecipanti stranieri

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

34 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

2400,00 euro

Operatore per l'Infanzia

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Obiettivo del percorso formativo “Operatore per l’Infanzia” è formare una figura professionale caratterizzata dal possesso di adeguata preparazione teorica e pratica. Una figura che possieda conoscenze mutuata dalla scienza dell’educazione, con particolare riferimento all’acquisizione di abilità nell’osservazione del bambino e delle dinamiche familiari, nella rilevazione di bisogni, nella progettazione ed organizzazione di attività ludiche e di intrattenimento, nelle relazioni con i bambini ed adulti di riferimento; che sappia leggere il processo di crescita del bambino nel contesto familiare e nella sua più ampia rete di relazioni; che sia in grado di svolgere la sua attività nell’assistenza diretta, di cura ed intrattenimento dei bambini, sia in famiglia sia in ambienti frequentati dal bambino con la famiglia

Contenuti didattici

Modulo 1 AREA TECNICO-PROFESSIONALE:

- ✓ Ruolo dell’operatore per l’assistenza all’infanzia
- ✓ Tecniche di conduzione dei gruppi
- ✓ Tecniche per la gestione dei conflitti
- ✓ Tecniche di animazione con bambini e adolescenti
- ✓ Tecniche di progettazione partecipata
- ✓ Tecniche di comunicazione sociale
- ✓ Metodologie del lavoro di rete
- ✓ Programmazione e progettazione degli interventi
- ✓ Monitoraggio e valutazione degli interventi
- ✓ Tecniche e metodi per l’analisi dei bisogni
- ✓ Elementi di etica professionale

Modulo 2 – AREA ISTITUZIONALE E LEGISLATIVA

- ✓ Diritto pubblico e costituzionale
- ✓ Politiche e legislazione sociale nazionale e regionale
- ✓ Normativa nazionale e regionale di settore
- ✓ Diritto civile e penale della famiglia e dei minori
- ✓ Sistemi di servizi per l’infanzia e l’adolescenza
- ✓ Elementi del diritto del lavoro

Modulo 3 – AREA SOCIO-PSICO-PEDAGOGICA E DIDATTICA

- ✓ Il lavoro sociale
- ✓ Psicologia relazionale
- ✓ Psicologia dell’età evolutiva
- ✓ Sociologia delle devianza
- ✓ Dinamiche di gruppo
- ✓ Elementi di pedagogia generale
- ✓ Elementi di pedagogia sociale

Modulo 4 AREA SOCIO-SANITARIA

- ✓ Educazione della salute
- ✓ Tecniche di primo soccorso
- ✓ Elementi di sicurezza sul lavoro

Modulo 5 AREA STATISTICA E INFORMATICA

- ✓ Statistica di base
- ✓ Elementi di metodologia della ricerca sociale
- ✓ Elementi di informatica
- ✓ Tecniche della comunicazione multimediale

Modulo 6 Lingue

- ✓ Lingua Inglese

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

34 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

2400,00 euro

Hospital Risk Management

Numero Massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

Il corso è finalizzato a formare in maniera completa gli operatori della gestione del rischio nelle aziende sanitarie ed ospedaliere, in linea anche con le indicazioni del modello italiano per la gestione del rischio in sanità, sperimentato da Federsanità ed Agenas, presentato al Ministero della Salute.

Il corso è finalizzato a:

1. Trasferire le principali conoscenze relative al funzionamento del sistema sanitario nazionale e regionale secondo una prospettiva comparata, utile a comprendere le specificità del nostro sistema e i cambiamenti in atto, analizzando modelli e dinamiche di funzionamento organizzativo delle strutture
2. Trasferire conoscenze relativamente alle responsabilità civile e penale degli operatori siano essi medici, infermieri tecnici o amministrativi
3. Fornire la metodologia più corretta per la gestione dei sinistri a carico dell'azienda sanitaria/ospedaliera che a carico della compagnia di assicurazione
4. Trasferire conoscenze e metodologie innovative per la gestione assicurativa del rischio clinico anche attraverso le esperienze di diverse realtà italiane ed europee
5. Analizzare ed implementare attività legate alla conoscenza e gestione dell'human factor all'interno del processo di gestione rischio clinico
6. Analizzare una dettagliata informazione sul modello italiano della gestione del rischio in sanità sperimentato da Federsanità ed Agenas, illustrare le metodologie che lo rendono applicabile ed i risultati ottenuti dove applicato.

Contenuti didattici

Modulo 1- La cultura del rischio

- ✓ Ruolo e funzioni dell'Hospital Risk Manager
- ✓ Il rischio tecnologico d'incendio
- ✓ L'errore in medicina: individuo e organizzazione
- ✓ L'errore in medicina: l'approccio sistemico
- ✓ La cultura del rischio in ambito sanitario. Il rischio infettivo
- ✓ I rischi legati ai gas medicinali
- ✓ Aspetti clinici delle infezioni nosocomiali
- ✓ Il sistema di gestione della sicurezza sul lavoro

Modulo 2 – Strumenti e metodi

- ✓ Incident Reporting
- ✓ Checklist e sicurezza in sala operatoria
- ✓ Root Cause Analysis
- ✓ Health Technology Assessment
- ✓ L'Ingegneria Clinica
- ✓ Healthcare Failure Mode and Effect Analysis
- ✓ Patient Safety Walkround
- ✓ Il rischio farmaco
- ✓ Handover
- ✓ Il Piano di Evacuazione
- ✓ Il rischio in sala parto

Modulo 3 – Clinical Governance e life skills

- ✓ Situation awareness
- ✓ Qualità documentale: rischio clinico e riflessi economico-gestionali

- ✓ Decision making
- ✓ Psicologia cognitiva e rischio clinico
- ✓ Risk management e leadership nelle organizzazioni sanitarie
- ✓ La comunicazione in sanità
- ✓ L'esperienza dell'aeronautica
- ✓ La comunicazione di crisi
- ✓ Le organizzazioni ad alta affidabilità

Modulo 4 AREA SOCIO-SANITARIA

- ✓ La gestione del rischio assicurativo integrata nelle attività di HRM
- ✓ Profili giuridici e normativi della responsabilità sanitaria in ambito civile
- ✓ L'accertamento giudiziario della colpa e del nesso causale, il punto di vista del magistrato
- ✓ Impatto economico dei sinistri sanitari
- ✓ Strategie di trasferimento del rischio. Il ruolo del broker
- ✓ Approfondimenti in tema di responsabilità sanitaria in ambito civile. Profili giuridici e normativi della responsabilità sanitaria in ambito amministrativo-contabile
- ✓ Gestione delle pretese risarcitorie e determinazione della riserva da parte della compagnia
- ✓ L'accertamento tecnico medico legale della responsabilità professionale sanitaria - Causalità nel processo penale
- ✓ La mediazione conciliativa (case history sulla gestione diretta dei sinistri)
- ✓ Dal controllo del rischio alla assi curabilità
- ✓ Strategie per la gestione del CVS
- ✓ Prevenzione del rischio assicurativo - gestione della documentazione clinica e della comunicazione con il paziente

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Test / esame finale

Durata

30 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto IVA)

1550,00 euro

Altre tematiche – Turismo

Addetto sala e piani

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello formare figure professionali per il servizio in sala ed ai piani nel settore della ristorazione, i partecipanti al corso, al termine delle attività, saranno in grado di garantire la conduzione della sala da pranzo, occupandosi della gestione del locale e delle attrezzature, accogliere il cliente, consigliarlo nella scelta dei piatti e dei vini, riceve le ordinazioni e predisporre il servizio.

Contenuti didattici

Modulo 1 - La professione di addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani

- ✓ CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto
- ✓ principi e norme regionali e nazionali per l'esercizio dell'attività ristorativa in forma di impresa (ex-rec)
- ✓ il personale di sala: ruoli, attività e responsabilità
- ✓ la brigata di cucina: ruoli, attività e responsabilità

Modulo 2 - Gestire la relazione con i clienti dell'esercizio ricettivo

- ✓ modelli teorici di comunicazione
- ✓ principi di psicologia della comunicazione e della vendita
- ✓ regole di galateo
- ✓ tecniche di organizzazione del servizio in sala

Modulo 3 - La mise en place del servizio in sala ed ai piani modelli teorici di comunicazione

- ✓ terminologia tecnica di settore
- ✓ tecniche di allestimento della sala per servizi ordinari e cerimonie ufficiali
- ✓ tipologie di mise en place (tovagliati, stoviglie, bicchieri, posate ed accessori)
- ✓ tipologie di servizi (table d'hôte, carte, grand carte, guéridon)
- ✓ caratteristiche e modalità d'uso di strumenti ed utensili per il servizio in sala

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1700, 00 euro

Addetto Back office turistico

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

L'obiettivo del corso è quello di formare figure professionali addette al disbrigo di pratiche di segreteria nelle aziende ricettive, in particolare i partecipanti al corso saranno in grado di:

1. applicare tecniche di protocollazione ed archiviazione di documenti in entrata ed uscita, applicare tecniche di gestione archivistica
2. curare il disbrigo di pratiche burocratiche
3. curare il disbrigo di pratiche con banche, istituti di crediti, assicurazioni, ecc.
4. provvedere all'organizzazione di riunioni in presenza e a distanza (es. videoconferenza)
5. provvedere all'organizzazione di trasferte di lavoro, utilizzare le apparecchiature a supporto dell'attività di ufficio (centralino telefonico, fax, stampanti, fotocopiatrici)
6. utilizzare strumenti e tecniche per la predisposizione di testi di varia natura (lettere commerciali, newsletter, annunci, report, ecc.)

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione

- ✓ applicazioni informatiche per l'attività d'ufficio
- ✓ caratteristiche e funzionamento delle principali apparecchiature a supporto dell'attività di ufficio (centralino telefonico, fax, stampanti, fotocopiatrici)

Modulo 2 – Back office

- ✓ elementi di amministrazione aziendale
- ✓ modulistica di tipo bancario e assicurativo
- ✓ tecniche di protocollazione ed archiviazione di documenti
- ✓ tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni

Metodologie formative previste

Aula e Training on the job

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

Cronotachigrafo

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Fornire le conoscenze e le capacità necessarie a garantire la corretta applicazione delle normative sui tempi di guida, pausa e riposo, al fine di assicurare una maggiore operatività e redditività all'azienda accrescendo i livelli di sicurezza.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Introduzione

- ✓ Importanza e struttura del trasporto in Italia
- ✓ Chiavi di lettura per una corretta interpretazione delle normative
- ✓ La responsabilità della filiera nel trasporto

Modulo 2 – Definizioni

- ✓ Orario di Lavoro e Tempo di Disponibilità
- ✓ Settimana solare e settimana lavorativa
- ✓ Giornata solare e giornata lavorativa
- ✓ Notte
- ✓ Posto di lavoro

Modulo 3 – Definizioni

- ✓ Giornalieri
- ✓ Settimanali
- ✓ Bi-Settimanali
- ✓ Casi pratici, simulazioni ed esempi
- ✓ Interruzioni obbligatorie della guida
- ✓ Interruzioni delle pause
- ✓ Casi pratici, simulazioni ed esempi

Modulo 4 – Riposi

- ✓ Giornalieri
- ✓ Settimanali
- ✓ Multipresenza (equipaggio con più conducenti)
- ✓ Casi pratici, simulazioni ed esempi

Modulo 5 – Attività in area fuori dal campo di applicazione della norma (OUT) Giornalieri

- ✓ Vantaggi
- ✓ Svantaggi
- ✓ Modalità d'utilizzo

Modulo 6 – Obbligo di inserimento manuale delle attività Vantaggi

- ✓ Con cronotachigrafo analogico (disco)
- ✓ Con cronotachigrafo digitale (smartcard)
- ✓ Guide promiscue
- ✓ Assenza di attività cronotachigrafica (l'attestato dell'attività del conducente)
- ✓ Casi pratici, simulazioni ed esempi

Modulo 7 – Deroghe

- ✓ Concetto di deroga
- ✓ L'articolo 12 del Reg. CE 561: Applicabilità e Obblighi
- ✓ Interventi e richieste delle autorità (in aree pubbliche e/o private)
- ✓ Concetto e applicazione della “Tolleranza” nella valutazione dell'attività cronotachigrafica
- ✓ Casi pratici, simulazioni ed esempi

Modulo 8 – L'orario di lavoro dei lavoratori mobili

- ✓ Durata e struttura della giornata lavorativa
- ✓ Interruzioni dell'orario lavorativo
- ✓ Lavoro notturno
- ✓ Casi pratici, simulazioni ed esempi

Modulo 9 – Cenni su Contratto di Trasporto e Responsabilità della Filiera

- ✓ Il contratto e la scheda di trasporto
- ✓ Concetti di responsabilità solidale, oggettiva e condivisa
- ✓ Le figure della filiera e le loro responsabilità ed obblighi

Modulo 10 – I Controlli su strada

- ✓ Obblighi del conducente e dell'azienda (tenuta dati sul veicolo)
- ✓ Modalità dei controlli su strada
- ✓ Il verbale e la lista di controllo
- ✓ Sanzioni accessorie
- ✓ Modalità e tempi per il pagamento dei verbali
- ✓ L'indice di rischio aziendale

Modulo 11 – I controlli in azienda

- ✓ Obblighi del conducente e dell'azienda (tenuta dati in azienda)
- ✓ Modalità dei controlli in azienda

Modulo 12 – La difesa legale

- ✓ Cronotachigrafo analogico: lettura del disco cartaceo. Cronotachigrafo digitale: lettura dello scontrino. Casi pratici, simulazioni ed esempi

Modulo 13 – Architettura del cronotachigrafo

- ✓ Il sensore di velocità
- ✓ L'unità di bordo
- ✓ La smartcard dell'autista
- ✓ Versioni e modelli dei cronotachigrafi
- ✓ Le modalità di rilevazione delle attività
- ✓ Eventi, anomalie ed errori
- ✓ La regola del minuto e le implicazioni sulla registrazione delle attività
- ✓ Prossime evoluzioni
- ✓ Casi pratici, simulazioni ed esempi

Modulo 14 – Il Monitoraggio e la Pianificazione dell'Attività dei Conducenti

- ✓ Apparati di bordo Strumenti e modalità per l'analisi dell'attività cronotachigrafica Casi pratici, simulazioni ed esempi

Metodologie formative previste

Aula e Training on the job

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

Sicurezza sul luogo di lavoro

Formazione e informazione dei lavoratori (Rischio basso – medio – alto)

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Obiettivo prioritario del corso è fornire le conoscenze e le informazioni relative alle norme di sicurezza e igiene al personale, in osservanza agli obblighi di informazione dei lavoratori previsti dalla normativa vigente (Testo unico). Promuovere la cultura della sicurezza e la consapevolezza del ruolo del "fattore umano" nella problematica degli infortuni. Valorizzazione del rischio Individuare gli elementi discriminanti per l'adozione di misure atte a prevenire possibili incidenti.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. conoscere le motivazioni che alimentano il comportamento orientato al rischio
2. implementare efficaci processi di comunicazione interna per alfabetizzare al rispetto delle norme di sicurezza
3. utilizzare tutti gli strumenti utili a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale del lavoratore
4. apprendere i rischi specifici nelle funzioni di lavoro

Contenuti didattici

Modulo 1 - Formazione Generale

- ✓ concetti di rischio
- ✓ danno, prevenzione, protezione
- ✓ organizzazione della prevenzione aziendale
- ✓ diritti e doveri dei vari soggetti aziendali
- ✓ organi di vigilanza, controllo e assistenza

Modulo 2 - Formazione Specifica

- ✓ rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto, rischi da esplosione, rischi chimici, nebbie, oli, fumi, vapori, polveri, etichettatura, rischi cancerogeni, rischi biologici, rischi fisici, rumore rischi infortuni, meccanici generali, elettrici generali, macchine, attrezzature, cadute dall'alto, rischi da esplosione, rischi chimici, nebbie - oli - fumi -vapori – polveri, etichettatura, rischi cancerogeni, rischi biologici, rischi fisici, rumore, vibrazione, radiazioni, minazione, microclima e illuoterminali, videoterminali, DPI lavoro, organizzazione del lavoro, ambienti di lavoro, movimentazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi o, mezzi trasporto), di sollevamento, segnaletica, emergenze, procedure altri rischi.

Metodologie formative previste

Aula e/o fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

Rischio Basso: 8 ore

Rischio Medio: 12 ore

Rischio Alto: 16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

Rischio Basso: 380,00 euro

Rischio Medio: 580,00 euro

Rischio Alto: 1125,00 euro

Primo soccorso Gruppo A

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Obiettivi prioritari del corso sono adempiere agli obblighi formativi previsti dal D.Lgs. 81/08 e creare competenze trasferendo conoscenze e abilità per attuare procedure di Primo Soccorso in Azienda.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. attuare le modalità di organizzazione del pronto soccorso

Contenuti didattici

Modulo 1 - Allertare il sistema di soccorso

- ✓ cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, etc.)
- ✓ comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza
- ✓ riconoscere un'emergenza sanitaria (scena dell'infortunio, previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili, accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato)

Modulo 2 - Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro

- ✓ cenni di anatomia dello scheletro
- ✓ lussazioni, fratture e complicanze
- ✓ traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale
- ✓ traumi e lesioni toracico-addominali

Modulo 3 - Acquisire capacità di intervento pratico

- ✓ tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.
- ✓ tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute
- ✓ tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta
- ✓ tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- ✓ tecniche di tamponamento emorragico
- ✓ tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- ✓ tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

800,00 euro

Primo soccorso Gruppo B e C

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Obiettivi prioritari del corso sono adempiere agli obblighi formativi previsti dal D.Lgs. 81/08 e creare competenze trasferendo conoscenze e abilità per attuare procedure di Primo Soccorso in Azienda.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

2. attuare le modalità di organizzazione del pronto soccorso

Contenuti didattici

Modulo 1 - Allertare il sistema di soccorso

- ✓ cause e circostanze dell'infortunio (luogo dell'infortunio, numero delle persone coinvolte, stato degli infortunati, etc.)
- ✓ comunicare le predette informazioni in maniera chiara e precisa ai Servizi di assistenza sanitaria di emergenza
- ✓ riconoscere un'emergenza sanitaria (scena dell'infortunio, previsione dei pericoli evidenti e di quelli probabili, accertamento delle condizioni psico-fisiche del lavoratore infortunato)

Modulo 2 - Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro

- ✓ cenni di anatomia dello scheletro
- ✓ lussazioni, fratture e complicanze
- ✓ traumi e lesioni cranio-encefalici e della colonna vertebrale
- ✓ traumi e lesioni toracico-addominali
- ✓ acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro

Modulo 3 - Acquisire capacità di intervento pratico

- ✓ tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N.
- ✓ tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute
- ✓ tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta
- ✓ tecniche di rianimazione cardiopolmonare
- ✓ tecniche di tamponamento emorragico
- ✓ tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato
- ✓ tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

12 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

560,00 euro

Corso di Antincendio (Rischio basso – medio – alto)

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il corso intende fornire l'aggiornamento circa la formazione e l'addestramento per gli addetti alla prevenzione incendi, lotta antincendio e gestione delle emergenze.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. anticipare l'incendio, cioè a diminuire la probabilità di insorgenza
2. limitare i danni conseguenti ad un incendio per qualsiasi origine verificatosi

Contenuti didattici

Modulo 1 – L'incendio e la prevenzione incendi

- ✓ principi sulla combustione e l'incendio
- ✓ le sostanze estinguenti; triangolo della combustione
- ✓ le principali cause di un incendio; rischi alle persone in caso di incendio
- ✓ principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi

Modulo 2 - Protezione antincendio e procedure da adottare in caso d'incendio

- ✓ principali misure di protezione contro gli incendi
- ✓ vie di esodo; procedure da adottare quando si scopre un incendio o in caso di allarme
- ✓ procedure per l'evacuazione; rapporti con i vigili del fuoco
- ✓ attrezzature e impianti di estinzione
- ✓ sistemi di allarme
- ✓ segnaletica di sicurezza
- ✓ illuminazione di emergenza

Modulo 3 - Estintori portatili e loro utilizzo

- ✓ presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi
- ✓ presa visione e chiarimento sulle attrezzature di protezione individuale
- ✓ esercitazioni sull'uso degli estintori portatili e modalità di utilizzo di naspi e idranti

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

Rischio basso : 4 ore

Rischio medio: 8 ore

Rischio alto: 16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

Rischio basso 180,00 euro

Rischio medio: 370,00 euro

Rischio alto: 750,00 euro

Formazione per Preposti alla sicurezza

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il corso si pone come obiettivo quello di migliorare la capacità dei preposti alla sicurezza di interpretazione degli atteggiamenti e del comportamento del personale e di favorire il loro inserimento nella gestione delle situazioni di pericolo e di emergenza.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. mettere in atto le competenze in merito all'igiene e alla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Legislazione in materia di igiene e sicurezza

- ✓ i principi innovatori dei D.Lgs.626/94 e D.Lgs. 81/08 e s.m.i. e rapporti con la legislazione preesistente
- ✓ la distribuzione delle attribuzioni e competenze alla luce dei D.Lgs.81/08 e s.m.i. e 758/94
- ✓ obblighi e responsabilità del datore di lavoro
- ✓ delega di funzione: ammissibilità, contenuto, requisiti e forma
- ✓ gli obblighi delle altre figure coinvolte
- ✓ i compiti del preposto nel sistema di organizzazione e gestione della sicurezza

Modulo 2 - Organizzazione e gestione della sicurezza

- ✓ principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale: compiti, obblighi, responsabilità
- ✓ relazioni tra i vari soggetti interni ed esterni del sistema di prevenzione
- ✓ definizione e individuazione dei fattori di rischio
- ✓ incidenti e infortuni mancati
- ✓ tecniche di comunicazione e sensibilizzazione dei lavoratori, in particolare neoassunti, somministrati, stranieri
- ✓ valutazione dei rischi dell'azienda, con particolare riferimento al contesto in cui il preposto opera
- ✓ Individuazione misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

8 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

380,00 euro

Formazione per RLS

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il corso di Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza ha la finalità di fornire le competenze obbligatorie per coloro che sono stati eletti all'interno dell'azienda a ricoprire questa funzione, come stabilito dal D.lgs 81/08.

Il corso si propone di fornire il quadro normativo, definendo le normative europee e nazionali e le responsabilità dei soggetti coinvolti, soffermandosi in particolar modo sulle responsabilità del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza.

Al termine del percorso i partecipanti avranno acquisito conoscenze specifiche in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, trattando almeno 12 tipologie di rischio relative al proprio settore lavorativo.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il quadro normativo di riferimento

- ✓ principi giuridici comunitari e nazionali
- ✓ principi costituzionali e civilistici in tema di salute e sicurezza sul lavoro
- ✓ l'evoluzione della normativa di riferimento
- ✓ le normative europee: regolamenti, direttive e raccomandazioni
- ✓ legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro
- ✓ il Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008
- ✓ le altre norme speciali
- ✓ il sistema sanzionatorio e gli organi di vigilanza
- ✓ principali soggetti coinvolti e i relativi obblighi
- ✓ compiti e responsabilità delle figure aziendali: il Datore di lavoro, il Dirigente, il Preposto, il Lavoratore
- ✓ le responsabilità dei progettisti, dei fabbricanti, dei fornitori e degli installatori
- ✓ il Servizio di Prevenzione e Protezione ed il suo Responsabile
- ✓ il Medico Competente
- ✓ il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

Modulo 2 - I rischi specifici degli ambienti di lavoro

- ✓ definizione e individuazione dei principali fattori di rischio
- ✓ i luoghi di lavoro
- ✓ i problemi di natura ergonomica, i fattori psicosociali e lo stress lavoro-correlato
- ✓ la movimentazione manuale dei carichi
- ✓ i videoterminali
- ✓ le sicurezza delle macchine e degli impianti
- ✓ il rischio elettrico
- ✓ agenti fisici : rumore, vibrazioni e radiazioni ionizzanti e ottiche
- ✓ gli agenti chimici, biologici, cancerogeni e mutageni
- ✓ il rischio incendio e le atmosfere esplosive
- ✓ la segnaletica di sicurezza

esercitazione: Lavoro di gruppo e discussione

Modulo 3 - I rischi e la loro valutazione

- ✓ la valutazione dei rischi
- ✓ il processo di valutazione dei rischi
- ✓ criteri e metodologie di valutazione dei rischi
- ✓ individuazione delle misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione

- ✓ la programmazione della sicurezza
- ✓ i provvedimenti di miglioramento organizzativi, tecnici e procedurali
- ✓ eliminazione dei rischi alla fonte
- ✓ le procedure di lavoro
- ✓ le misure di protezione collettiva
- ✓ i dispositivi di protezione individuale
- ✓ esercitazione: Lavoro di gruppo e discussione

Modulo 4 - Il ruolo del RLS

- ✓ Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori
- ✓ compiti, attribuzioni e competenze del Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza secondo il D.Lgs. 81/08 e gli accordi interconfederali
- ✓ la rappresentanza sindacale in azienda e la rappresentanza dei lavoratori per la sicurezza
- ✓ il rappresentante dei Lavoratori della Sicurezza Territoriale
- ✓ gli organismi paritetici
- ✓ nozioni di tecniche della comunicazione
- ✓ l'informazione, la formazione e l'addestramento, strumenti di diffusione della sicurezza
- ✓ l'individuazione dei bisogni formativi
- ✓ la progettazione, la realizzazione e la valutazione di un processo formativo
- ✓ le strategie comunicative
- ✓ tecniche di comunicazione: la comunicazione diretta e indiretta
- ✓ la riunione periodica
- ✓ i fondi interprofessionali
- ✓ esercitazione: Role Play – Simulazione di una riunione periodica
- ✓ questionario finale di apprendimento

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

32 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1500,00 euro

RSPP (Modulo A – B – C)

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Obiettivo generale è assicurare una conoscenza di base in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro. In particolare il corso mira a far:

1. acquisire elementi di conoscenza relativi alla normativa generale e specifica in tema di igiene e sicurezza del lavoro, sui criteri e strumenti per la ricerca delle leggi e norme tecniche riferite a problemi specifici
2. acquisire elementi di conoscenza relativi ai vari soggetti del sistema di prevenzione aziendale, ai loro compiti, alle loro responsabilità e alle funzioni svolte dai vari Enti preposti alla tutela della salute dei lavoratori
3. acquisire elementi di conoscenza in particolar modo per gli aspetti normativi, relativi ai rischi e ai danni da lavoro, alle misure di prevenzione per eliminarli o ridurli, ai criteri metodologici per la valutazione dei rischi, ai contenuti del documento di valutazione dei rischi, alla gestione delle emergenze
4. acquisire elementi di conoscenza relativi alle modalità con cui organizzare e gestire un Sistema di Prevenzione aziendale.

Modulo A: costituisce il corso di base, per lo svolgimento della funzione di rspp. I contenuti delle attività formative sono a) conformi a quanto indicato nel decreto del Ministro del lavoro del 16 gennaio 1997 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 27 del 3 febbraio 1997), recante individuazione dei contenuti minimi della formazione dei lavoratori, dei rappresentanti per la sicurezza e dei datori di lavoro che possono svolgere direttamente i compiti propri del responsabile del servizio di prevenzione e protezione; b) integrano quelle di cui al D.M. 16 gennaio 1997.

Modulo B: è il corso adeguato alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e relativi alle attività lavorative. I contenuti fanno riferimento ai seguenti fattori di rischio e alle relative misure di prevenzione e protezione: rischi legati alla presenza di cancerogeni o mutageni – rischi chimici – rischi biologici – rischi fisici – rischi legati all'organizzazione del lavoro – rischio infortuni – rischio esplosioni – sicurezza antincendio –dispositivi di protezione individuale – DPI.

Modulo C: i contenuti di sviluppano in attuazione dell' art. 8 bis, comma 4, del d.lgs. 626/94.

Contenuti didattici

Modulo A1 - L'approccio al servizio di prevenzione e protezione attraverso il D.Lgs. 81/2008

- ✓ definizioni
- ✓ requisiti e compiti
- ✓ il servizio di prevenzione da parte del datore di lavoro
- ✓ riunione periodica
- ✓ informazione e formazione lavoratori

Modulo A2 - Obblighi del datore di lavoro, dirigente, preposto e lavoratori

- ✓ obblighi del datore di lavoro
- ✓ delega funzioni
- ✓ obblighi del dirigente, preposto, lavoratore

Modulo A3 - Il sistema pubblico della prevenzione

- ✓ comitato sicurezza
- ✓ commissione consultiva
- ✓ comitati regionali
- ✓ Inail, Ispesl e Ispema
- ✓ informazione istituzionale
- ✓ organi di vigilanza

Modulo A4 - Criteri e strumenti per l'individuazione dei rischi e dei pericoli

- ✓ valutazione dei rischi
- ✓ misure di protezione e di prevenzione

- ✓ simboli e indicazioni di pericolo

Modulo A5 - Documento di valutazione dei rischi

- ✓ obiettivi e scopi
- ✓ contenuti
- ✓ attività lavorativa
- ✓ fasi lavorative
- ✓ rischi per fase lavorativa

Modulo A6 - Classificazione dei rischi

- ✓ rischi per la sicurezza
- ✓ rischi per la salute
- ✓ rischi trasversali o organizzativi
- ✓ definizioni di rischio e pericolo
- ✓ criterio per la risposta in fase di Valutazione dei rischi

Modulo A7 - Dispositivi di protezione individuale (Dpi)

- ✓ definizione
- ✓ requisiti
- ✓ obblighi del datore di lavoro
- ✓ obblighi dei lavoratori
- ✓ criteri per l'uso
- ✓ indicazioni non esaurienti per la valutazione dei Dpi

Modulo A8 - Linee guida per la valutazione dei rischi di incendio nei luoghi di lavoro

- ✓ definizioni
- ✓ obiettivi della valutazione dei rischi di incendio
- ✓ criteri per procedere alla valutazione dei rischi di incendio
- ✓ sorgenti di innesco. Materiali combustibili e/o infiammabili
- ✓ eliminazione o riduzione dei pericoli di incendio
- ✓ classificazione del livello di rischio di incendio

Modulo B1 - Presentazione del corso

- ✓ ripresa dei documenti aziendali di valutazione dei rischi
- ✓ uso di videoterminali, microclima e illuminazione

Modulo B2 - I Rischi

- ✓ rischi fisici: rumore, vibrazioni, radiazioni
- ✓ rischio agenti cancerogeni e mutageni
- ✓ biologici
- ✓ rischi chimici
- ✓ rischi connessi all'organizzazione del lavoro: ambiente di lavoro, movimentazione dei carichi, mezzi di trasporto
- ✓ rischi di infortuni elettrici, meccanici, cadute dall'alto
- ✓ rischio da atmosfere esplosive
- ✓ sicurezza antincendio
- ✓ dispositivi di protezione individuale
- ✓

Modulo C1 - Il sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro

- ✓ SGSL e l'art. 30 del D. Lgs. 81/08
- ✓ la politica per la sicurezza e salute sul lavoro
- ✓ pianificazione, organizzazione, coinvolgimento del personale

- ✓ comunicazione, flusso informativo e cooperazione
- ✓ monitoraggio interno, riesame e miglioramento progressivo

Modulo C2 - La riunione periodica

- ✓ gli attori della riunione periodica
- ✓ esame del documento di valutazione dei rischi (DVR)
- ✓ esame dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
- ✓ esame dei programmi di informazione e formazione
- ✓ cosa si fa in una riunione periodica
- ✓ preparazione della riunione periodica
- ✓ rischi a cui si può incorrere in una riunione periodica

Modulo C3- I fattori di rischio psicosociale nei luoghi di lavoro

- ✓ caratteristiche stressanti del lavoro
- ✓ condizioni di rischio legate al contesto e al contenuto
- ✓ funzioni e cultura organizzativa
- ✓ evoluzione della carriera
- ✓ autonomia decisionale/controllo
- ✓ rapporti interpersonali sul lavoro
- ✓ interfaccia casa-lavoro
- ✓ ambiente di lavoro e attrezzature di lavoro
- ✓ pianificazione dei compiti. Carico/Ritmi/Orario di lavoro

Modulo C4 - I fattori di rischio di natura ergonomica nei luoghi di lavoro

- ✓ l'approccio ergonomico nell'impostazione dei posti di lavoro e delle attrezzature
- ✓ adeguamento alle norme
- ✓ attrezzature e ambiente
- ✓ interfaccia elaboratore/uomo

Modulo C5 - Il ruolo dell'informazione e formazione

- ✓ informazione e formazione come elementi concatenanti di un sistema
- ✓ valutazione dell'apprendimento
- ✓ informazione e nuove tecnologie
- ✓ fasi del percorso formativo
- ✓ informazione dei lavoratori
- ✓ i destinatari della formazione
- ✓ i contenuti del corso di formazione

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

Modulo A: 28 ore

Modulo B: 68 ore

Modulo C: 24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

Modulo A: 1320,00 euro

Modulo B: 3190,00 euro

Modulo C: 1125,00 euro

Addetto alla conduzione sicura del carrello elevatore

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

È molto importante, nella realtà aziendale, che i dipendenti abbiano una maggiore consapevolezza sui rischi per sé e per gli altri. Per questa ragione il corso si propone di fornire ai partecipanti le competenze comportamentali volte alla prevenzione degli incidenti nell'uso del carrello elevatore.

I partecipanti, al termine del corso, avranno le competenze necessarie per:

1. attuare comportamenti corretti da tenere
2. saper adottare le precauzioni necessarie
3. conoscere e utilizzare buone prassi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti giuridico – normativi

- ✓ normativa generale
- ✓ uso delle attrezzature di lavoro
- ✓ responsabilità dell'operatore

Modulo 2 - Aspetti tecnici

- ✓ tipologie e caratteristiche dei vari tipi di veicoli per il trasporto interno
- ✓ principali rischi connessi all'impiego di carrelli semoventi
- ✓ nozioni elementari di fisica applicabili al mezzo
- ✓ tecnologia dei carrelli semoventi
- ✓ posto di guida, componenti principali e dispositivi di sicurezza

Modulo 3 - Aspetti pratici

- ✓ istruzioni di uso del carrello
- ✓ le varie componenti
- ✓ i dispositivi di sicurezza e manutenzione
- ✓ verifiche previste dalle istruzioni di uso del carrello
- ✓ guida del carrello su percorso di prova

Modulo 4 - Approfondimenti

- ✓ gli strumenti di pianificazione
- ✓ la gestione per una manutenzione correttiva e preventiva

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

12 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

570,00 euro

Formazione operatori macchine movimento terra

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi Formativi

L'obiettivo del corso è quello di mettere in grado i lavoratori destinati all'utilizzo delle macchine per movimento terra, di utilizzare responsabilmente il mezzo operativo nello svolgimento delle fasi lavorative di scavo e trasporto, conoscerne le potenzialità di utilizzo, le caratteristiche ed i limiti delle principali tipologie di mezzi, gestendo le necessarie verifiche di manutenzione. Il corso è obbligatorio in base agli artt. 37 e 73 D. Lgs. 81/08.

I partecipanti, al termine del corso, avranno le competenze necessarie per:

1. attuare comportamenti corretti da tenere
2. saper adottare le precauzioni necessarie
3. conoscere e utilizzare buone prassi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti giuridico-normativi

- ✓ normativa generale;
- ✓ organizzazione degli spazi e definizione del layout operativo;
- ✓ responsabilità dell'operatore.

Modulo 2 - Aspetti tecnici

- ✓ principi di funzionamento, di verifica e di regolazione dei dispositivi limitatori, indicatori di controllo
- ✓ caratteristiche delle diverse tipologie di macchine utilizzate
- ✓ utilizzo delle tabelle di carico fornite dal costruttore

Modulo 3 - Aspetti Gestionali

- ✓ segnaletica gestuale
- ✓ modalità di utilizzo in sicurezza e rischi
- ✓ dispositivi di comando e di sicurezza

Modulo 4 - Aspetti pratici

- ✓ movimentazione carichi di precisione, speciali e pesanti
- ✓ predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro
- ✓ manovre di caricamento
- ✓ stoccaggio e gestioni di materiali pericolosi
- ✓ i dispositivi di sicurezza e manutenzione

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

8 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

380,00 euro

Montaggio smontaggio ponteggi

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il percorso formativo sarà adeguato alle esigenze dell'allievo e conforme al D.Lgs 81/08 e s.m.i., introducendo nuovi standard minimi di sicurezza e di salute per l'uso in sicurezza delle attrezzature di lavoro e per l'esecuzione di lavori temporanei in quota da parte dei lavoratori. Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento di tecniche operative adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le attività di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi.

Nel dettaglio, il corso mostrerà ai partecipanti determinati aspetti quali:

1. impiego di scale a pioli
2. impiego di ponteggi
3. impiego di sistemi di accesso e posizionamento mediante funi

Contenuti didattici

Modulo 1 - Giuridico Normativo

- ✓ legislazione generale di sicurezza in materia di prevenzione infortuni
- ✓ norme di buona tecnica e di buone prassi
- ✓ statistiche degli infortuni e delle violazioni delle norme nei cantieri
- ✓ D.Lgs n. 253/03 "Lavori in quota" e D.Lgs n. 494/96 e s.m.i. "Cantieri"
- ✓ piano di montaggio, uso e smontaggio in sicurezza (Pi.M.U.S.)

Modulo 2 – Tecnico/pratico

- ✓ DPI anticaduta: uso, caratteristiche tecniche, manutenzione, durata e conservazione
- ✓ ancoraggi: tipologie e tecniche
- ✓ verifiche di sicurezza: primo impianto, periodiche e straordinarie

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

24 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

1125,00 euro

Addestramento uso imbracature di sicurezza

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Il Corso mira ad illustrare il corretto utilizzo delle imbracature di sicurezza e dei sistemi di gestione dell'emergenza per la completa messa in sicurezza dell'infortunato. Il servizio è rivolto a chi deve adempiere agli obblighi di legge previsti in materia di informazione, formazione e addestramento ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08 ss.mm.ii. In particolare in merito all'uso dei DPI di terza categoria, oggetto di formazione secondo quanto disposto dall'art. 77, comma 4, lettera h), comma 5 lettera a) del Testo unico sulla sicurezza.

La formazione ha lo scopo di accrescere il livello della sicurezza dei lavoratori con particolare riguardo all'uso in sicurezza delle attrezzature di protezione individuale quali imbracatura, dispositivi anticaduta, ecc. per la prevenzione e la protezione del rischio di caduta dall'alto, durante le varie fasi di lavorazioni, tramite il miglioramento sia delle conoscenze relative al pericolo compreso nel lavoro in quota, sia della capacità di operare utilizzando in modo corretto i D.P.I.

Contenuti didattici

Modulo 1. - Parte teorica

- ✓ le tipologie dei DPI anticaduta di terza categoria
- ✓ individuazione dei sistemi anticaduta più corretti e adeguati ai rischi connessi al tipo di lavoro da svolgere
- ✓ normativa, caratteristiche tecniche.
- ✓ definizione delle modalità per il corretto uso degli anticaduta in relazione alle problematiche operative.
- ✓ verifiche e manutenzione degli stessi

Modulo 2. - Parte pratica

- ✓ scelta dei DPI e sistemi anticaduta adeguati ai rischi propri di ciascuna lavorazione
- ✓ corretto metodo per indossare una imbracatura anticaduta
- ✓ individuazione delle modalità operative attraverso il corretto uso dei dispositivi: dissipatori di energia, ancoraggi e sistemi di aggancio, linee vita, etc
- ✓ verifiche e manutenzione degli stessi

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

8 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

380,00 euro

Guida sicura

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Base

Obiettivi formativi

Durante il percorso formativo, si tratteranno aspetti fondamentali come i rischi per la salute durante la guida, i rischi specifici legati alle attività di guida, le misure di prevenzione da adottare, le tecniche di guida, i preparativi prima della partenza, la posizione di guida, le situazioni particolari di guida, come gestire situazioni di pericolo, come individuare comportamenti non corretti, come individuare possibili rischi, ecc.

Contenuti didattici

Modulo 1 - Aspetti Generali

- ✓ consigli e nozioni fondamentali sugli autoveicoli
- ✓ sicurezza nel veicolo
- ✓ consigli al guidatore
- ✓ velocità consentita e distanze di sicurezza
- ✓ spazio di frenata
- ✓ rischi causati dall'inosservanza delle norme di sicurezza

Modulo 2 - Le misure di prevenzione

- ✓ controlli esterni sul veicolo
- ✓ controlli interni sul veicolo
- ✓ manutenzione del veicolo
- ✓ posizione di guida
- ✓ controlli finali sul veicolo
- ✓ tecniche di guida e frenata
- ✓ gestione delle emergenze

Metodologie formative previste

Aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

8 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

380,00 euro

Conduzione sicura di trattori agricoli

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

Il corso è destinato ad aziende e braccianti agricoli che utilizzano i trattori agricoli: sviluppato con metodi di comunicazione professionali e secondo le direttive della legge attualmente in vigore, l'intervento forma e addestra gli addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali a ruote. Saranno approfonditi in particolare i temi dell'individuazione e del corretto impiego dei dispositivi di sicurezza correlati ai trattori agricoli o forestali a ruote ai sensi degli artt. 36, 37, 71 comma 7 e 73 comma 4 e 5 d. Lgs. 81/2008.

Al termine del corso, i partecipanti saranno in grado di:

1. analizzare e valutare i rischi più ricorrenti nell'utilizzo dei trattori
2. condurre in sicurezza il trattore a ruote e a cingoli

Contenuti didattici

Modulo 1 - Formazione generale

- ✓ tipi di macchine, caratteristiche, componenti, dispositivi di comando e sicurezza e controlli
- ✓ utilizzo in sicurezza e rischi

Modulo 2 - Pratica per trattori a ruote

- ✓ individuazione dei componenti strutturali e dei dispositivi di comando e di sicurezza
- ✓ dimostrazioni pratiche e guide

Modulo 3 - Pratica per trattori a cingoli

- ✓ individuazione dei componenti strutturali e dei dispositivi di comando e di sicurezza
- ✓ dimostrazioni pratiche e guida

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova pratica

Durata

8 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

380,00 euro

Corso per addetti all'uso dei defibrillatori semi-automatici esterni DAE

Numero massimo partecipanti per edizione

20

Livello

Specialistico

Obiettivi formativi

In ottemperanza alle indicazioni normative nazionali, il corso fornisce ai partecipanti le conoscenze e competenze necessarie per attuare idonee misure di primo soccorso attraverso l'uso corretto del DAE, il Defibrillatore semi Automatico Esterno.

I destinatari dell'intervento formativo saranno, infatti, in grado di:

1. reperire, applicare ed attivare correttamente il defibrillatore
2. attuare correttamente le manovre di rianimazione cardiopolmonare di base

Contenuti didattici

Modulo 1 - Il quadro normativo di riferimento

- ✓ il decreto 81/08
- ✓ DM 388/2003
- ✓ legge n° 120 del 3 aprile 2001
- ✓ Decreto 24/04/13art.5. 6 ed allegato E

Modulo 2 - Il DAE - Il defibrillatore Automatico Esterno

- ✓ caratteristiche tecniche
- ✓ corrette procedure di utilizzo
- ✓ esercitazioni

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o Fad

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

8 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

380,00 euro

Gestione del rischio biologico nel Settore Sanitario

Numero massimo partecipanti per edizione
20

Livello
Specialistico

Obiettivi Formativi

Obiettivo del corso è fornire la conoscenza per individuare le modalità operative necessarie per affrontare il processo di implementazione del sistema di gestione per la sicurezza e per la prevenzione dei rischi previsto dalla normativa in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

I partecipanti all'esperienza formativa saranno in grado di:

1. analizzare e valutare il rischio biologico
2. conoscere ed utilizzare i dispositivi di protezione individuale
3. conoscere i protocolli e le procedure interne di prevenzione del rischio biologico

Contenuti didattici

Modulo 1 - Le norme per la prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro

- ✓ la legislazione vigente con particolare riguardo al D.Lgs. 81/08
- ✓ la formazione e l'informazione degli addetti esposti

Modulo 2 - Analisi e valutazione del rischio

- ✓ introduzione al concetto di rischio-individuazione del rischio biologico
- ✓ analisi dei processi e individuazione delle sorgenti di pericolo
- ✓ sicurezza e prevenzione infortuni e malattie professionali con particolare interesse al rischio biologico
- ✓ valutazione dei rischi
- ✓ dispositivi di protezione individuale in funzione della tipologia di esposizione

Modulo 3 - Esposizione ad agenti biologici

- ✓ caratteristiche e comportamento degli agenti biologici
- ✓ trasmissione – contagiosità
- ✓ generalità sulle infezioni nosocomiali occupazionali
- ✓ vie di trasmissione
- ✓ classificazione
- ✓ rischi connessi con l'esposizione
- ✓ disinfezione e sterilizzazione
- ✓ schemi di vaccino profilassi

Modulo 4 - Protocolli sanitari

- ✓ i protocolli, le procedure e le istruzioni operative interne di prevenzione del rischio biologico
- ✓ procedura di decontaminazione strumentario chirurgico
- ✓ procedura di sterilizzazione del materiale
- ✓ procedura di pulizia, sanificazione (ambienti, strumenti, apparecchiature...)
- ✓ procedure di raccolta, confezionamento e smaltimento della biancheria
- ✓ smaltimento materiale infetto

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Prova scritta

Durata

16 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

800,00 euro

Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi

Numero massimo partecipanti per edizione
20

Livello
Base

Obiettivi Formativi

L'intervento formativo ha come obiettivo, in coerenza con gli interventi strategici volti a favorire l'accesso, possibilmente in modo permanente, al mercato del lavoro della popolazione in età di lavoro, con particolare attenzione ai giovani, quello di attivare un processo di qualificazione e professionalizzazione allo scopo di promuovere lo sviluppo locale, sociale e delle Risorse Umane nel nostro territorio.

Il nostro territorio ha avuto un grande richiamo turistico, sia estivo che invernale, dettato dalla presenza di strutture, diversificate sia per tipologia che frequentazione sociale. Negli anni, si è resa così necessaria, l'intensificazione delle attività di controllo e di filtraggio, per una migliore gestione della qualità dell'ambiente, nonché allo scopo di prevenire risse. Dopo anni di vuoto normativo, viene riconosciuta e disciplinata giuridicamente, la figura del c.d. "buttafuori", vale a dire, del personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi (Art. 3 L. 15.07.09 N. 94; Decreto Ministero Interno del 06.10.09), da qui l'esigenza di rispondere alla domanda del mercato del lavoro, creando una figura qualificata in questo settore. Attraverso questo intervento, si intende creare un'occasione per i giovani per un inserimento professionale nel settore della sicurezza nei locali pubblici. Più nello specifico l'Ente intende sostenere un articolato percorso formativo volto a:

1. fornire un processo di qualificazione e professionalizzazione atto a formare la figura dell'addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo;
2. dare la possibilità di acquisire le conoscenze relative alle attività di controllo e filtraggio nei locali pubblici.

Contenuti didattici

Modulo 1 – AREA GIURIDICA

- ✓ Ordine, sicurezza pubblica e sicurezza urbana;
- ✓ Forme e modalità di collaborazione con polizia e vigilanza;
- ✓ Collaborazione con Polizia locale/Polizia statale/Guardie particolare giurate;
- ✓ Ruoli e poteri di pubblico ufficiali e altri – Reati di interesse;
- ✓ Nozioni e poteri di pubblico ufficiale, incaricato di pubblico servizio e/o pubblica necessità;
- ✓ Funzioni delle polizia giudiziaria – Autorità nazionali, provinciali e locali di pubblica sicurezza;
- ✓ Diritti, doveri e responsabilità del privato cittadino addetto al controllo;
- ✓ Divieto per gli addetti al controllo di espletare funzioni a carico dell'Autorità PS;
- ✓ Principali reati di interesse previsti dalla legislazione penale generale (violenza, resistenza, oltraggio, omissione di soccorso);
- ✓ Principali reati di interesse previsti dalla legislazione speciale (uso armi, sostanze stupefacenti e psicotrope);
- ✓ Normative intrattenimento di pubblico spettacolo ed esercizio;
- ✓ Definizione di pubblico spettacolo, pubblico esercizio e circolo privato;
- ✓ Diverse tipologie di esercizi e relativi requisiti e/o autorizzazioni previsti;
- ✓ Disciplina dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- ✓ Poteri di vigilanza degli ufficiali ed agenti di PS e PG su locale, spettacolo e clienti;
- ✓ Diritti d'autore e poteri ispettivi del controllo della SIAE

Modulo 2 - AREA TECNICA

- ❖ **PREVENZIONE DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO:**
 - ✓ Prevenzione incendi: combustione, piani di emergenza, procedure di evacuazione;
 - ✓ Situazioni di ordinari età e di emergenza: gestione delle situazioni di rischio;
 - ✓ Altri adempimenti connessi alla Sicurezza nei Luoghi di Lavoro.
- ❖ **NUOVE FORME DI DIVERTIMENTO:**

- ✓ Ritalità della massa – Nuovi stili di vita e di consumo dei giovani;
- ✓ Rischi legati all'uso di sostanze stupefacenti, psicotrope ed alcoliche.
- ❖ **PRIMO SOCCORSO SANITARIO**
- ✓ Supporto delle funzioni vitali – Attacco cardiaco – Danni cerebrali;
- ✓ Respirazione bocca a bocca, bocca-naso – Ventilazione;
- ✓ Valutazione della presenza dell'attività respiratoria;
- ✓ Gestione delle situazioni di rischio.

Modulo 3 - AREA PSICOLOGICO-SOCIALE

- ❖ **COMUNICAZIONE INTERPERSONALE**
- ✓ Stili e strategie comunicative – Comunicazione verbale;
- ✓ Comunicazione come processo sociale – Trattamento di persone diversamente abili;
- ❖ **TECNICHE DI MEDIAZIONE DEI CONFLITTI**
- ✓ Codifica e decodifica dei messaggi – Codici e canali di comunicazione;
- ✓ Capacità di concentrazione ed autocontrollo;
- ✓ Modi di rapportarsi con i fruitori dei locali;
- ✓ Consapevolezza del proprio ruolo professionale ed orientamento al servizio.
- ❖ **AUTOPROTEZIONE E DIFESA PERSONALE**
- ✓ Tecniche per la prevenzione e gestione delle situazioni di conflitto;
- ✓ Riconoscimento delle situazioni di disagio e difficoltà;
- ✓ Contenimento e gestione delle situazioni a rischio;
- ✓ Controllo delle aree a cui viene adibito il personale addetto ai servizi di controllo;
- ✓ Pianificazione e gestione

Metodologie formative previste

Training on the job, aula e/o FAD

Modalità di verifica finale

Test

Durata

90 ore

Sede: Via Madonna dei Cieli, 2/A – 88100 Catanzaro

Certificazione: Attestato e/o Certificazione delle Competenze

Quota di iscrizione per partecipante (al netto di IVA)

900,00 euro