

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

CATALOGO ATTIVITA'

MISURE DI POLITICA ATTIVA DEL LAVORO RIVOLTE A PERSONE DISABILI ISCRITTE AL COLLOCAMENTO MIRATO DI FERRARA

"AVVISO A PRESENTARE OPERAZIONI FORMATIVE E DI POLITICA
ATTIVA DEL LAVORO A SUPPORTO DELL'INSERIMENTO LAVORATIVO E
DELLA PERMANENZA NEL LAVORO - ANNO 2023 - FONDO REGIONALE
DISABILI" DI CUI ALL'ALLEGATO 1) DELLA DELIBERA DI GIUNTA
REGIONALE N.765/2023"

"AZIONE 6: Collocamento mirato FERRARA"

Atto DGR 765/2023 del 15/05/2023

Operazione Rif.PA 2023-19374/RER

***Titolo Operazione: Azioni formative e di politica attiva del
lavoro a supporto dell'inserimento lavorativo e della
permanenza nel lavoro – Ferrara***

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

ELENCO GENERALE MISURE

Azioni di orientamento specialistico individuale	Pag. 4
Azioni di orientamento specialistico in piccolo gruppo	Pag. 5
Azioni di accompagnamento nei percorsi individuali	Pag. 6
Attività di sostegno alle persone nei contesti formativi	Pag. 7
Attività di sostegno alle persone nei contesti lavorativi	Pag. 8
Promozione e indennità dei tirocini	Pag. 9
Servizio di formalizzazione tirocini	Pag. 9
Promozione tirocini di orientamento, formazione e inserimento o reinserimento finalizzati all'inclusione sociale, all'autonomia delle persone e alla riabilitazione e relativa indennità	Pag. 10
Servizio di formalizzazione tirocini di orientamento, formazione e inserimento o reinserimento finalizzati all'inclusione sociale, all'autonomia delle persone e alla riabilitazione	Pag. 11
Percorsi formativi per l'acquisizione di competenze per il lavoro autonomo e/o imprenditoriale e relativa indennità	Pag. 12
Percorsi formativi per la prevenzione e la sicurezza- Rischio medio e relativa indennità	Pag. 13
Percorsi formativi per la prevenzione e la sicurezza- Rischio specifico e relativa indennità	Pag. 13
Formazione per operatori alimentaristi e relativa indennità	Pag. 14
Formazione per addetti alla conduzione di carrelli elevatori e relativa indennità	Pag. 14
Formazione per manutentore del verde e relativa indennità	Pag. 15
Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DEL VERDE"	Pag. 16
Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE"	Pag. 17
Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI"	Pag. 18
Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE ALLE VENDITE"	Pag. 18
Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DI CURA E PULIZIA DI SPAZIE E AMBIENTI"	Pag. 19
Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE"	Pag. 20
Competenze per l'Operatore della Ristorazione UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 21
Competenze per l'Operatore della Ristorazione UC4 e relative indennità e certificazione	Pag. 22
Competenze per l'Operatore del Verde UC4 e relative indennità e certificazione	Pag. 23
Competenze per l'Operatore di Cura e Pulizia di Spazi ed ambienti UC3 e relative indennità e certificazione	Pag. 24
Competenze per l'Operatore di Cura e Pulizia di Spazi ed ambienti UC4 e relative indennità e certificazione	Pag. 25
Competenze per il Tecnico di Panificio e Pastificio UC1 e relative indennità e certificazione	Pag. 26
Competenze per il Tecnico di Panificio e Pastificio UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 27
Competenze per l'Operatore alle Vendite UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 28

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	Competenze per l'Operatore alle Vendite UC4 e relative indennità e certificazione	Pag. 29
	Competenze per l'Operatore alle Vendite UC1 e relative indennità e certificazione	Pag. 30
	Competenze per l'Operatore alle Vendite UC3 e relative indennità e certificazione	Pag. 31
	Competenze per l'Operatore Amministrativo Segretariale UC1 e relative indennità e certificazione	Pag. 32
	Competenze per l'Operatore Amministrativo Segretariale UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 33
	Competenze per l'Operatore Amministrativo Segretariale UC3 e relative indennità e certificazione	Pag. 34
	Competenze per l'Operatore Amministrativo Segretariale UC4 e relative indennità e certificazione	Pag. 35
	Competenze per l'Operatore Magazzino Merci UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 36
	Competenze per l'Operatore Meccanico UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 37
	Competenze per il Tecnico di Panificio e Pastificio UC3 e relative indennità e certificazione	Pag. 38
	Competenze per l'Operatore della produzione di pasticceria UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 39
	Competenze per l'Operatore informatico UC2 e relative indennità e certificazione	Pag. 41
	Trasporto speciale e azioni di sostegno alla partecipazione	Pag. 42

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

1. MISURE DI ORIENTAMENTO ED ACCOMPAGNAMENTO

1.1 AZIONI DI ORIENTAMENTO SPECIALISTICO INDIVIDUALE

1.2 AZIONI DI ORIENTAMENTO SPECIALISTICO IN PICCOLO GRUPPO

1.3 AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO NEI PERCORSI INDIVIDUALI

Ciascuna misura attivata prevede la **possibilità di riconoscimento di una indennità di partecipazione** nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili

1.1 AZIONI DI ORIENTAMENTO SPECIALISTICO INDIVIDUALE

<p>OBIETTIVI MISURA</p>	<p>Condividere con l'utente le modalità attuative delle misure previste nel Patto/Accordo di servizio Accompagnare e facilitare le persone nell'acquisizione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - informazioni e conoscenze utili per orientarsi, formarsi e promuoversi nel mondo del lavoro; - strumenti e metodologie per acquisire le informazioni sul mercato del lavoro con attenzione al settore di interesse; - strumenti e capacità per analizzare e valutare le proprie aspettative professionali, le competenze acquisite attraverso l'esperienza formativa e professionale
<p>TIPOLOGIA ATTIVITA'</p>	<p>Le attività sono individuali (durata standard 10 h ed replicabili se previsto dal Patto/Accordo di Servizio) e calibrate sugli specifici bisogni dei singoli, sulle necessità legate al tipo di disabilità e fragilità profilata in coerenza con gli obiettivi definiti nel Patto/Accordo di Servizio. L'orientamento può essere declinato in varie tipologie di attività, tra cui:</p> <p><i>1. Analisi bisogni e formulazione obiettivi da raggiungere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -individuazione percorso formativo coerente rispetto ad aspettative ed opportunità -elaborazione ed aggiornamento profilo di competenza orientato alla ricerca di lavoro <p><i>2. Ricostruzione storia personale (esperienze di vita e di lavoro) e valorizzazione delle competenze possedute:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -sostegno nell'analisi dell'esperienza lavorativa/formativa e skill gap analysis -supporto alla redazione ed aggiornamento del CV -elaborazione/aggiornamento profilo di competenza -sviluppo consapevolezza risorse personali/potenzialità -sostegno per affrontare un colloquio di lavoro <p><i>3. Azioni di conoscenza ed informazione relative al MdL:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Affiancamento nell'individuazione dei luoghi per la ricerca -Sostegno nel reperimento e nell'analisi di informazioni relative ad opportunità di inserimento professionale -Fornitura di strumenti per la ricerca attiva -Supporto nella realizzazione di un piano d'azione per la ricerca di lavoro -Affiancamento nell'individuazione dei profili ricercati dalle aziende -Fornitura di informazioni, tecniche e modalità di contatto con le aziende (es. banche dati, motori di ricerca)
<p>DURATA STANDARD</p>	<p>10 ore ad utente</p>

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Misura propedeutica alla fruizione delle altre misure presenti nel Patto/Accordo di Servizio
ENTI DI RIFERIMENTO PER LA MISURA E SEDI	<p>AECA Ferrara – Cento- Portomaggiore- Tresignana - Comacchio-Goro-Lagosanto 0532-747922 Cellulare 3334875396 splfe@doncalabriaeuropa.org m.bertelli@doncalabriaeuropa.org - d.habal@doncalabriaeuropa.org</p> <p>WINNER MESTIERI EMILIA ROMAGNA S.C.S. Argenta, ferrara@winnergestieri.it</p> <p>IAL Innovazione Apprendimento Lavoro Emilia Romagna S.r.l. Impresa Sociale Codigoro-Bondeno 0532-206521 sedeferrara@ialemiliaromagna.it davidebrugnati@ialemiliaromagna.it ilariaverri@ialemiliaromagna.it</p>

1.2 AZIONI DI ORIENTAMENTO SPECIALISTICO IN PICCOLO GRUPPO

OBIETTIVI MISURA	<p>Accompagnare e facilitare le persone:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nell'individuazione la messa in trasparenza e l'analisi delle competenze necessarie da acquisire, di quelle già acquisite in contesti formativi/lavorativi pregressi, delle esigenze e dei desiderata individuali, delle aspettative, ecc.; -nell'acquisizione di capacità per muoversi con autonomia nei confronti del mercato del lavoro -nell'acquisizione di maggiore consapevolezza del proprio potenziale occupazionale, dei possibili ambiti di miglioramento e dei conseguenti strumenti a disposizione per attuarlo -nel confronto circa l'opportunità e l'esperienza fruita/da fruire
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>La misura (4 ore) sarà erogata in piccoli gruppi (min.3 persone) ed è eventualmente replicabile se previsto dal Patto/Accordo di Servizio.</p> <p>Attraverso la misura vengono affrontate tematiche inerenti la ricerca del lavoro e la costruzione del progetto professionale che saranno approfondite e/o proposte in modo differenziato in funzione dei singoli e del gruppo.</p> <p>In generale, quindi, la misura si potrà svolgere attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -analisi delle capacità possedute e delle esperienze pregresse in relazione al percorso di istruzione/formazione/ lavoro -analisi degli obiettivi lavorativi, motivazioni, profili professionali desiderati/realistici -analisi ed esplicitazione delle inclinazioni personali, interessi, propensioni e del potenziale occupazionale -condivisione delle caratteristiche del MdL nel territorio di riferimento -modalità di accesso ed utilizzo delle fonti informative sulle opportunità lavorative -esercitazioni su come costruire un CV -analisi ed esercitazioni sui principali strumenti e tecniche di auto presentazione -presentazione dei servizi pubblici e privati per la candidatura, strutture di erogazione e principali fonti di informazione ai fini della ricerca attiva. <p>Le attività saranno basate principalmente su un metodo esperienziale, prevedendo un coinvolgimento attivo dei partecipanti ed esercitazioni pratiche individuali o in gruppo. I supporti e materiali didattici saranno adattati in base alle caratteristiche degli utenti e alle finalità specifiche degli interventi.</p>
DURATA STANDARD	4 ore

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

NUMERO UTENTI	Minimo 3 persone
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	La presente misura è coerente come approfondimento di altre misure di orientamento e/o a supporto della realizzazione di interventi formativi e di inserimento in ambito lavorativo (es. attraverso tirocinio)

1.3 AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO NEI PERCORSI INDIVIDUALI

OBIETTIVI MISURA	Rendere disponibili alle persone servizi di affiancamento nella ricerca di opportunità lavorative per supportarle nella piena fruizione del percorso individuale, nella valutazione dei risultati raggiunti, per garantire la continuità del percorso verso l'inclusione e gli adeguati collegamenti con i diversi soggetti coinvolti nell'attuazione ed in particolare i servizi competenti e le imprese.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>La misura prevede l'attivazione di azioni di supporto per facilitare la piena fruizione del percorso individuale, affiancamento nella ricerca di opportunità lavorative, supporto nella valutazione dei risultati raggiunti, garantendo la continuità del percorso e del processo verso l'inclusione e assicurando gli adeguati collegamenti con i diversi soggetti coinvolti nell'attuazione ed in particolare con i servizi competenti e le imprese.</p> <p>Le attività saranno erogate con tempistiche e modalità differenziate a seconda dei percorsi individuali. Le attività potranno essere svolte in presenza della persona, dei diversi soggetti coinvolti nella definizione e realizzazione del percorso individuale:</p> <ul style="list-style-type: none"> -incontri con il referente del collocamento che ha in carico la persona e/o con altri servizi -incontri di supporto motivazionale, coaching, tutoring e case management (es. affiancamento aggiornamento CV, preparazione colloqui, ecc.) -incontri di pianificazione delle attività del singolo e identificazione di correttivi/miglioramenti attuativi da attivarsi in presenza dell'utente/della famiglia e dei referenti del collocamento -incontri con aziende per facilitare il percorso di inserimento -incontri con il destinatario, anche in presenza di ulteriori soggetti tra quelli sopra menzionati, ai fini di monitoraggio, valutazione del processo di inclusione -attività di revisione, adeguamento, valutazione dei risultati intermedi e finali
DURATA STANDARD	20 ore standard
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	La presente misura si configura come supporto trasversale al raggiungimento degli obiettivi di inserimento socio-lavorativo delle varie tipologie di misure previste dai Patti/Accordi di Servizio

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

2. MISURE DI SOSTEGNO NEI CONTESTI FORMATIVI O LAVORATIVI

2.1 ATTIVITÀ DI SOSTEGNO ALLE PERSONE NEI CONTESTI FORMATIVI

2.2 ATTIVITÀ DI SOSTEGNO ALLE PERSONE NEI CONTESTI LAVORATIVI

ATTIVITA' DI SOSTEGNO ALLE PERSONE IN CONTESTI FORMATIVI

OBIETTIVI MISURA	Rendere disponibili alle persone servizi individualizzati aggiuntivi volti a sostenerne la piena partecipazione ai percorsi orientativi e formativi, anche approvati e finanziati dall'Amministrazione regionale a valere su altre risorse e finalizzati all'occupazione.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Sulla base delle singole necessità, la misura potrà prevedere una o più delle seguenti azioni: --Tutoraggio durante l'attività formativa/orientativa: l'operatore segue individualmente l'utente facilitandone, attraverso esercitazioni, dimostrazioni, supporto attivo, la socializzazione, l'acquisizione dei contenuti e l'applicazione delle competenze apprese -Accompagnamento in ingresso: l'utente viene seguito nelle prime fasi del corso o in una specifica parte di esso (es. ingresso in azienda di stage) -Monitoraggio e valutazione dei risultati: analisi dell'andamento del livello di partecipazione, motivazione, apprendimento, identificazione di problemi e di soluzioni -Tutoraggio per lo svolgimento di attività di studio individuale, preparazione esami/colloqui valutativi -Affiancamento durante i colloqui di orientamento
DURATA STANDARD	Max 8 ore/mese – Max 80 ore in totale
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	La presente misura può essere realizzata in combinazione con altre misure e/o attività di orientamento e/o di formazione di varia tipologia (colloqui, aula, laboratorio, stage) previste dai singoli accordi/patti di servizio

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

ATTIVITA' DI SOSTEGNO ALLE PERSONE NEI CONTESTI LAVORATIVI

OBIETTIVI MISURA	Rendere disponibili alle persone servizi individualizzati aggiuntivi volti a sostenerne l'inclusione nei contesti d'impresa e a supportarli nei processi di apprendimento nei contesti lavorativi.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Sulla base delle specifiche necessità, servizio potrà prevedere: <ul style="list-style-type: none"> • Attività di tutoraggio, quale supporto operativo (sviluppo di competenze tecniche ancora non pienamente possedute), relazionale (per migliorare l'integrazione ed il benessere della persona nell'ambiente di lavoro) • Verifica del clima aziendale ed eventuale preparazione dello staff al nuovo inserimento, compresa la sensibilizzazione del datore di lavoro, dei colleghi e dei superiori • Presa in carico e mediazione di situazioni critiche sia di tipo tecnico sia di comunicazione/relazione • Supporto motivazionale • Supporto tecnico in relazione alla realizzazione di attività connesse alla mansione di inserimento • Monitoraggio regolare dell'efficacia dell'inserimento, con particolare attenzione al processo di apprendimento e al livello di soddisfazione dell'utente e della impresa
DURATA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Per i tirocini, nonché per gli inserimenti a tempo determinato inferiori o uguali a 12 mesi, fino ad un massimo di 16 ore mensili di presenza nel contesto lavorativo; ▪ Per gli inserimenti a tempo indeterminato e i tirocini di durata superiore a 12 mesi è comunque previsto un tetto massimo di 192 ore.
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	La presente misura può essere realizzata in combinazione con altre misure, tra cui, principalmente i tirocini.

3.TIROCINI

3.1 PROMOZIONE E INDENNITA' DI TIROCINI DI CUI ALL'ART. 24 E 26 NOVIES DELLA LEGGE REGIONALE N.17/2005 E SS.MM.II.

(Tirocini e tirocini di orientamento, formazione e inserimento o reinserimento finalizzati all'inclusione sociale, all'autonomia delle persone e alla riabilitazione)

3.2 SERVIZIO DI FORMALIZZAZIONE DELLE COMPETENZE IN ESITO AI TIROCINI

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

3.1 PROMOZIONE ED INDENNITA' TIROCINI

OBIETTIVO MISURA	Rendere disponibile l'attività di promozione dei tirocini quali misure formative di politica attiva, finalizzate a creare un contatto diretto tra un soggetto ospitante e il tirocinante allo scopo di favorirne l'arricchimento del bagaglio di conoscenze, l'acquisizione di competenze professionali, l'inserimento e il reinserimento lavorativo
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Promozione di tirocini di cui all'art. 24 e 26 novies della Legge regionale 1 agosto 2005, n. 17 "Norme per la promozione dell'occupazione, della qualità e della regolarità del lavoro", come modificata in ultimo dalla Legge regionale 4 marzo 2019, n. 1 "Disposizioni in materia di tirocini.</p> <p>Indennità (riferimento DGR 1143/2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> • fascia 1 - nessuna indennità fino a 50 ore; • fascia 2 - euro 200,00 a fronte di un numero di ore di presenza mensili compreso tra 51 e 100 ore; • fascia 3 - euro 450,00 a fronte di un numero di ore di presenza mensili oltre le 100 ore <p>L'indennità è inoltre corrisposta se il tirocinante partecipa alle attività per almeno il 70 % della durata del tirocinio prevista nel progetto formativo, su base mensile.</p> <p>Ne consegue che, al fine del calcolo dell'indennità mensile effettiva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. l'importo spettante è in primis determinato in funzione delle ore effettive totali mensili che permettono di determinare la fascia corrispondente per l'indennità; 2. se a fronte di una riduzione delle ore effettive, la fascia effettiva è inferiore alla fascia prevista, l'indennità corrisposta è rideterminata in diminuzione ovvero è determinata in funzione della fascia effettiva. 3. se la fascia prevista e la fascia effettiva corrispondono, l'indennità è piena se le giornate effettive sono non inferiori al 70%. Nel caso in cui il numero delle giornate effettive sia inferiore al 70% delle giornate previste, l'indennità verrà ridotta del 5% ovvero potrà essere pari rispettivamente pari a 422,50 o 190,00; 4. se a fronte di un aumento delle ore effettive la fascia effettiva è superiore alla fascia prevista, l'indennità dovuta al tirocinante è rideterminata in aumento ovvero è determinata in funzione della fascia effettiva. Resta che l'indennità corrispondente alla fascia effettiva è piena se le giornate effettive sono non inferiori al 70% delle giornate previste.
DURATA	I tirocini possono avere una durata compresa tra un minimo di 2 mesi e un massimo di 6 mesi.

SERVIZIO FORMALIZZAZIONE TIROCINI

OBIETTIVI MISURA	Rendere disponibile il servizio di formalizzazione delle competenze acquisite ai sensi della Legge regionale n. 17/2005 e ss.mm.ii. nel rispetto delle modalità previste dalle disposizioni regionali in materia.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Si rende disponibile il servizio di formalizzazione delle competenze acquisite durante l'esperienza di tirocinio. Servizio erogato in modo individuale.</p> <p>Il servizio viene attivato solo a condizione che il tirocinio risulti frequentato per almeno 45 giorni (o 20 nel caso di tirocini stagionali), così come previsto dalla L.R. 1/2019".</p>

PROMOZIONE TIROCINI DI ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E INSERIMENTO O REINSERIMENTO FINALIZZATI ALL'INCLUSIONE SOCIALE, ALL'AUTONOMIA DELLE PERSONE E ALLA RIABILITAZIONE E RELATIVA INDENNITÀ

OBIETTIVI MISURA	Rendere disponibile l'attività di promozione dei tirocini quali misure formative di politica attiva, finalizzate a creare un contatto diretto tra un soggetto ospitante e il tirocinante allo scopo di favorirne l'inclusione sociale, l'autonomia della persona e la riabilitazione.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Promozione di tirocini di cui all'art. 24 e 26 novies della Legge regionale 1 agosto 2005, n. 17 "Norme per la promozione dell'occupazione, della qualità e della regolarità del lavoro", come modificata in ultimo dalla Legge regionale 4 marzo 2019, n. 1 "Disposizioni in materia di tirocini.</p> <p>Indennità (riferimento DGR 1143/2019):</p> <ul style="list-style-type: none"> • fascia 1 - nessuna indennità fino a 50 ore; • fascia 2 - euro 200,00 a fronte di un numero di ore di presenza mensili compreso tra 51 e 100 ore; • fascia 3 - euro 450,00 a fronte di un numero di ore di presenza mensili oltre le 100 ore <p>L'indennità è inoltre corrisposta se il tirocinante partecipa alle attività per almeno il 70 % della durata del tirocinio prevista nel progetto formativo, su base mensile.</p> <p>Ne consegue che, al fine del calcolo dell'indennità mensile effettiva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. l'importo spettante è in primis determinato in funzione delle ore effettive totali mensili che permettono di determinare la fascia corrispondente per l'indennità; 2. se a fronte di una riduzione delle ore effettive, la fascia effettiva è inferiore alla fascia prevista, l'indennità corrisposta è rideterminata in diminuzione ovvero è determinata in funzione della fascia effettiva. 3. se la fascia prevista e la fascia effettiva corrispondono, l'indennità è piena se le giornate effettive sono non inferiori al 70%. Nel caso in cui il numero delle giornate effettive sia inferiore al 70% delle giornate previste, l'indennità verrà ridotta del 5% ovvero potrà essere pari rispettivamente pari a 422,50 o 190,00; 4. se a fronte di un aumento delle ore effettive la fascia effettiva è superiore alla fascia prevista, l'indennità dovuta al tirocinante è rideterminata in aumento ovvero è determinata in funzione della fascia effettiva. Resta che l'indennità corrispondente alla fascia effettiva è piena se le giornate effettive sono non inferiori al 70% delle giornate previste.
DURATA	I tirocini possono avere una durata compresa tra un minimo di 2 mesi e un massimo di 6 mesi.

SERVIZIO FORMALIZZAZIONE TIROCINI DI ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E INSERIMENTO O REINSERIMENTO FINALIZZATI ALL'INCLUSIONE SOCIALE, ALL'AUTONOMIA DELLE PERSONE E ALLA RIABILITAZIONE E RELATIVA INDENNITÀ

OBIETTIVI MISURA	Rendere disponibile il servizio di formalizzazione delle competenze acquisite ai sensi della Legge regionale n. 17/2005 e ss.mm.ii. nel rispetto delle modalità previste dalle disposizioni regionali in materia.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Si rende disponibile il servizio di formalizzazione delle competenze acquisite durante l'esperienza di tirocinio. Servizio erogato in modo individuale. Il servizio viene attivato solo a condizione che il tirocinio risulti frequentato per almeno 45 giorni (o 20 nel caso di tirocini stagionali), così come previsto dalla L.R. 1/2019".

4. PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE

PERCORSI DI FORMAZIONE PER LA SICUREZZA

PERCORSI DI FORMAZIONE REGOLAMENTATA

PERCORSI FORMATIVI PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TECNICHE E PROFESSIONALI

Ciascun percorso prevede

- **La possibilità di riconoscimento di una indennità di partecipazione** nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.
- **Limitatamente alla misura di tipologia 4.4., al termine di ciascun percorso sarà attivato il Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle competenze (SRFC).** Nello specifico verrà rilasciata una scheda di capacità e conoscenze sulla base di quelle acquisite al termine della formazione ed identificate, in fase di programmazione di dettaglio, all'interno delle UC che caratterizzano ciascuna qualifica professionale di riferimento.

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

PERCORSI FORMATIVI PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE PER IL LAVORO AUTONOMO E/O IMPRENDITORIALE E RELATIVA INDENNITA'

<p>OBIETTIVO MISURA</p>	<p>Rendere disponibili percorsi di formazione per l'acquisizione di competenze funzionali a valutare la possibilità di intraprendere attività lavorative di tipo autonomo e/o imprenditoriale, per inserirsi nel mercato del lavoro.</p> <p>La formazione proposta fornisce strumenti e conoscenze fondamentali per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutare la propensione e le competenze necessarie per intraprendere attività di lavoro autonomo e imprenditoriale • orientarsi nel mercato del lavoro e valutare le opportunità imprenditoriali • essere consapevoli dell'iter burocratico per l'avvio dell'attività e sulle principali agevolazioni esistenti a sostegno della creazione di nuova impresa e/o all'avvio di attività di lavoro autonomo • valutare le diverse forme imprenditoriali, in relazione al settore di attività di riferimento • costruire le basi per l'avvio di una attività imprenditoriale • valutare i rischi di impresa.
<p>TIPOLOGIA ATTIVITA'</p>	<p>Percorso di formazione rivolto a piccoli gruppi di minimo 6 partecipanti.</p> <p>Il percorso è indicato, ad esempio, per coloro che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hanno espresso, ad esempio in fase orientativa, la volontà di volere intraprendere una attività di tipo autonomo e imprenditoriale • hanno scarsa conoscenza dei rischi connessi all'avvio e gestione di una attività di lavoro autonomo/imprenditoriale • hanno già configurato, nel proprio percorso di inserimento lavorativo, la possibilità di intraprendere lavoro autonomo/imprenditoriale e necessitano di approfondire determinate tematiche <p>Le varie tematiche potranno essere trattate a livello base o più specifico in funzione delle caratteristiche del gruppo e degli obiettivi dei singoli partecipanti.</p> <p>Potenziati argomenti potranno essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - COMPETENZE PER LAVORO NON DIPENDENTE - LA CREAZIONE DI IMPRESA E/O APERTURA PARTITA IVA - LE FORME IMPRENDITORIALI <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
<p>DURATA</p>	<p>32 ORE</p>
<p>COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE</p>	<p>Le competenze acquisite in questo percorso possono essere collegate con altri progetti orientativi (in particolare Azioni di accompagnamento all'auto imprenditorialità), formativi e di politica attiva e/o con il percorso di reinserimento lavorativo del destinatario definito con i servizi inviati.</p>

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

PERCORSI FORMATIVI PER LA PREVENZIONE E LA SICUREZZA- RISCHIO MEDIO E RELATIVA INDENNITA'

OBIETTIVO MISURA	Le attività, in rispetto dell'Accordo Stato Regioni del 21/12/2011, intendono fornire informazioni e strumenti ritenuti indispensabili per conoscere i rischi connessi alle specifiche mansioni del lavoratore di ambienti di lavoro caratterizzata da rischio medio, l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e il quadro normativo che disciplina la sicurezza e salute sul lavoro. Attraverso la partecipazione alle attività, si intende sviluppare nei partecipanti capacità analitiche (individuazione dei rischi), comportamentali (percezione del rischio) e fornire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione, sulla legislazione e sugli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Percorso di formazione rivolto a piccoli gruppi di minimo 6 partecipanti. Il percorso è da intendersi come propedeutico all'inserimento lavorativo, sia attraverso tirocinio che contratto di lavoro all'interno di un contesto di rischio classificato come "MEDIO". Il percorso si compone di 2 diversi moduli, corrispondenti a quanto previsto dalla normativa in materia avendo come riferimento attività classificate a medio rischio. MOD. 1: FORMAZIONE GENERALE MOD. 2: FORMAZIONE SPECIFICA
DURATA	12 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro). Può anche essere svolto in collegamento con percorsi propedeutici all'inserimento (es. percorsi formativi per l'acquisizione di competenze tecnico-professionali).

PERCORSI FORMATIVI PER LA PREVENZIONE E LA SICUREZZA- RISCHIO SPECIFICO E RELATIVA INDENNITA'

OBIETTIVO MISURA	Attraverso il presente percorso, i partecipanti acquisiranno competenze previste dalla normativa in materia di salute, sicurezza e prevenzione nei luoghi di lavoro, laddove siano già in possesso di conoscenze attinenti la formazione generale e/o specifica per contesti a rischio basso o medio e debbano ulteriormente approfondire la parte specifica, in coerenza con la classe di rischio dell'ambiente lavorativo di destinazione.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Percorso di formazione rivolto a piccoli gruppi di minimo 3 partecipanti. Il percorso è da intendersi come obbligatorio e propedeutico allo svolgimento di tirocini formativi o inserimenti lavorativi, in termini di adeguamento alla classe di rischio dell'ambiente di lavoro di destinazione. Il percorso si compone di un modulo che ha come riferimento quanto alla lettera b) del comma 1 dell'art. 37 del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.: "rischi riferiti alle mansioni e ai possibili danni e alle conseguenti misure e procedure di prevenzione e protezione caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda". MOD. 1: RISCHIO SPECIFICO
DURATA	

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	4 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro) . Può anche essere svolto in collegamento con percorsi propedeutici all'inserimento (es. percorsi formativi per l'acquisizione di competenze tecnico-professionali).

PERCORSI FORMATIVI PER ALIMENTARISTA E RELATIVA INDENNITA'

OBIETTIVO MISURA	Il progetto intende rendere disponibili alle persone percorsi formativi per OPERATORI ALIMENTARISTI, propedeutici prioritariamente alle esperienze di tirocinio e di formazione in ambito ristorativo e/o per i quali è prevista la somministrazione e la manipolazione di alimenti.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Percorso di formazione rivolto a piccoli gruppi di minimo 6 partecipanti. Le attività, nel rispetto dei Regolamenti CE n. 852/2004, 854/2004 e 882/2004 "Pacchetto igiene" ed ai sensi della L.R. dell'Emilia-Romagna n° 11/2003, D.G.R. n° 342/2004 e Allegato A della D.G.R 311/2019, intendono fornire un quadro generale di tutti i principali rischi di contaminazione degli alimenti e realizzare una formazione concreta sulle norme igieniche per poter operare nel campo alimentare. Attraverso la partecipazione alle attività, si intende sviluppare nei partecipanti le competenze in materia di igiene degli alimenti per lavorare o gestire in un sistema di autocontrollo alimentare nell'ottica di un maggiore controllo igienico-sanitario del prodotto, di una maggiore qualità sulla produzione e preparazione degli alimenti secondo il sistema HACCP.
DURATA	3 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro). Può anche essere svolto in collegamento con percorsi propedeutici all'inserimento (es. percorsi formativi per l'acquisizione di competenze tecnico-professionali).

PERCORSI FORMATIVI PER LA CONDUZIONE DI CARRELLI ELEVATORI E RELATIVA INDENNITA'

OBIETTIVO MISURA	Il progetto intende rendere disponibili alle persone percorsi formativi per la conduzione di carrelli elevatori, propedeutici prioritariamente alle esperienze formative e/o di tirocinio nell'ambito della logistica/magazzino/vendite.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Percorso di formazione rivolto a piccoli gruppi di minimo 6 partecipanti. Le attività, nel rispetto delle disposizioni normative di cui al D.Lgs 81/08 e all'Accordo Stato Regioni del 22 Febbraio 2012, recepito a livello regionale dalla DGR 168/2013, intendono fornire le necessarie competenze e tecniche operative di impiego di attrezzatura di lavoro che richiede una specifica abilitazione, al fine di ridurre i rischi per la salute/sicurezza della persona.

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>In particolare ci si riferisce alla conduzione di carrelli elevatori con conducente a bordo. Attraverso la partecipazione alle attività, si intende fornire ai partecipanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza relativa alla normativa generale in tema di sicurezza sul lavoro e profili di responsabilità dell'operatore -Conoscenza relativa alle attrezzature e alle tecniche di loro utilizzo in condizioni di sicurezza. -Istruzioni per la conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo e favorire l'apprendimento di tecniche operative adeguate per l'utilizzo in sicurezza delle attrezzature stesse. <p>In particolare, al termine del percorso, i destinatari avranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Compreso l'importanza delle norme di sicurezza e prevenzione nell'utilizzo di specifiche attrezzature -Acquisito le capacità e le tecniche operative adeguate per utilizzare in condizioni di sicurezza le attrezzature di lavoro.
DURATA	12 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro). Può anche essere svolto in collegamento con percorsi propedeutici all'inserimento (es. percorsi formativi per l'acquisizione di competenze tecnico-professionali).

PERCORSI FORMATIVI PER IL MANUTENTORE DEL VERDE E RELATIVA INDENNITA'

OBIETTIVO MISURA	<p>Il progetto intende rendere disponibili alle persone disabili individuate dall'Ufficio di Collocamento mirato in coerenza con quanto indicato nel Patto/Accordo di Servizio, percorsi formativi per manutentori del verde, funzionale prioritariamente a coloro che intendono avviare un'attività in proprio relativa a "costruzione, sistemazione e manutenzione del verde pubblico e privato" (ai sensi dell'art. 12, comma 1, lettera b) della L. 154/2016) e che pertanto necessitano dell'iscrizione al Registro ufficiale dei produttori di cui all'art. 20, comma 1, lettera a) e c), del D.L. 19/08/2005, n. 214.</p>
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Il percorso, nel rispetto delle disposizioni normative di cui all'all. B dell'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2018 e recepito dalla Regione Emilia Romagna con DGR 444 del 26/03/2018, intende fornire le necessarie competenze e tecniche operative per poter svolgere le attività previste dal profilo.</p> <p>In particolare ci si riferisce alle attività di "costruzione, sistemazione e manutenzione del verde pubblico e privato".</p> <p>Attraverso la partecipazione alle attività, si intende fornire ai partecipanti competenze in materia di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini -costruzione di aree verdi, parchi e giardini <p>In particolare, al termine del percorso, i destinatari avranno acquisito le conoscenze seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elementi di: <ul style="list-style-type: none"> • botanica generale e sistematica • coltivazioni arboree • entomologia, patologia, fitopatologia e pedologia -Principi di: <ul style="list-style-type: none"> • fisiologia vegetale

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<ul style="list-style-type: none"> • agronomia generale e speciale • normativa fitosanitaria • scarti verdi <p>- progettazione del verde e le seguenti abilità: - Applicare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tecniche di preparazione del terreno, potatura, concimazione e diserbo • tecniche di trapianto e messa a dimora • la normativa fitosanitaria con riferimento al passaporto delle piante
DURATA	180 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro).

Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DEL VERDE"

OBIETTIVO MISURA	Il progetto, coerentemente con quanto indicato nel Patto/Accordo di Servizio, intende rendere disponibili alle persone disabili individuate dall'Ufficio di Collocamento mirato percorsi formativi finalizzati allo sviluppo di competenze tecniche e professionali che hanno a riferimento le conoscenze e le capacità riferite alla qualifica di operatore del verde.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Il progetto ha una durata di 64 ore, funzionali a supportare le persone nell'aggiornamento e nell'incremento del proprio profilo professionale. Il percorso permette agli utenti, al termine dell'attività corsuale, di vedere attestate le competenze acquisite afferenti la qualifica di Operatore del verde in una Scheda capacità e conoscenze.</p> <p>La formazione proposta, fornendo una preparazione professionalizzante coerente con le opportunità occupazionali presenti nel territorio provinciale ferrarese, è infatti da intendersi funzionale all'ingresso/reingresso nel mondo del lavoro o alla permanenza nello stesso dei partecipanti.</p> <p>Le attività formative saranno personalizzate in base ai bisogni ed alle caratteristiche delle persone/gruppo aula e pertanto improntate sulla flessibilità dei contenuti In fase di avvio verrà definita una programmazione di dettaglio che individuerà le conoscenze e capacità attese al termine del percorso in relazione alle 4 UC della Qualifica di Operatore del verde (Trattamento e lavorazione terreno e area colturale, Piantumazione e conservazione piante e fiori, Trattamento e cura piante e fiori, Manutenzione aree verdi), tenendo in considerazione il progetto personalizzato di ciascun corsista, gli eventuali crediti formativi posseduti, nel rispetto sia della durata complessiva che delle esigenze espresse collettivamente dal gruppo di partecipanti</p>
DURATA	64 ORE

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro).
--	--

Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE"

OBIETTIVO MISURA	Il progetto, coerentemente con quanto indicato nel Patto/Accordo di Servizio, intende rendere disponibili alle persone disabili individuate dall'Ufficio di Collocamento mirato percorsi formativi finalizzati allo sviluppo di competenze tecniche e professionali che hanno a riferimento le conoscenze e le capacità riferite alla qualifica di operatore amministrativo segretariale.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Il progetto ha una durata di 64 ore, funzionali a supportare le persone nell'aggiornamento e nell'incremento del proprio profilo professionale. Il percorso permette agli utenti, al termine dell'attività corsuale, di vedere attestate le competenze acquisite afferenti la qualifica di Operatore amministrativo segretariale in una Scheda capacità e conoscenze.</p> <p>La formazione proposta, fornendo una preparazione professionalizzante coerente con le opportunità occupazionali presenti nel territorio provinciale ferrarese, è infatti da intendersi funzionale all'ingresso/reingresso nel mondo del lavoro o alla permanenza nello stesso dei partecipanti.</p> <p>Le attività formative saranno personalizzate in base ai bisogni ed alle caratteristiche delle persone/gruppo aula e pertanto improntate sulla flessibilità dei contenuti</p> <p>In fase di avvio verrà definita una programmazione di dettaglio che individuerà le conoscenze e capacità attese al termine del percorso in relazione alle 4 UC della Qualifica di Operatore amministrativo segretariale (Gestione flussi informativi e comunicativi, Sistematizzazione comunicazioni e documenti, Trattamento documenti amministrativo-contabili, Organizzazione riunioni ed eventi di lavoro), tenendo in considerazione il progetto personalizzato di ciascun corsista, gli eventuali crediti formativi posseduti, nel rispetto sia della durata complessiva che delle esigenze espresse collettivamente dal gruppo di partecipanti</p>
DURATA	64 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro).

Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI"

OBIETTIVO MISURA	Il progetto, coerentemente con quanto indicato nel Patto/Accordo di Servizio, intende rendere disponibili alle persone disabili individuate dall'Ufficio di Collocamento mirato percorsi formativi finalizzati allo sviluppo di competenze tecniche e professionali che hanno a riferimento le conoscenze e le capacità riferite alla qualifica di operatore di magazzino merci.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Il progetto ha una durata di 64 ore, funzionali a supportare le persone nell'aggiornamento e nell'incremento del proprio profilo professionale. Il percorso permette agli utenti, al termine dell'attività corsuale, di vedere attestare le competenze acquisite afferenti la qualifica di Operatore di magazzino merci in una Scheda capacità e conoscenze.</p> <p>La formazione proposta, fornendo una preparazione professionalizzante coerente con le opportunità occupazionali presenti nel territorio provinciale ferrarese, è infatti da intendersi funzionale all'ingresso/reingresso nel mondo del lavoro o alla permanenza nello stesso dei partecipanti.</p> <p>Le attività formative saranno personalizzate in base ai bisogni ed alle caratteristiche delle persone/gruppo aula e pertanto improntate sulla flessibilità dei contenuti</p> <p>In fase di avvio verrà definita una programmazione di dettaglio che individuerà le conoscenze e capacità attese al termine del percorso in relazione alle 4 UC della Qualifica di Operatore di magazzino merci (Gestione spazi attrezzati di magazzino, Movimentazione e stoccaggio merci, Trattamento dati di magazzino, Gestione e spedizione merci), tenendo in considerazione il progetto personalizzato di ciascun corsista, gli eventuali crediti formativi posseduti, nel rispetto sia della durata complessiva che delle esigenze espresse collettivamente dal gruppo di partecipanti</p>
DURATA	64 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro).

Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE ALLE VENDITE"

OBIETTIVO MISURA	Il progetto, coerentemente con quanto indicato nel Patto/Accordo di Servizio, intende rendere disponibili alle persone disabili individuate dall'Ufficio di Collocamento mirato percorsi formativi finalizzati allo sviluppo di competenze tecniche e professionali che hanno a riferimento le conoscenze e le capacità riferite alla qualifica di operatore alle vendite.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	Il progetto ha una durata di 64 ore, funzionali a supportare le persone nell'aggiornamento e nell'incremento del proprio profilo professionale. Il percorso permette agli utenti, al termine dell'attività corsuale, di vedere attestare le competenze acquisite afferenti la qualifica di Operatore alle vendite in una Scheda capacità e conoscenze.

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>La formazione proposta, fornendo una preparazione professionalizzante coerente con le opportunità occupazionali presenti nel territorio provinciale ferrarese, è infatti da intendersi funzionale all'ingresso/reingresso nel mondo del lavoro o alla permanenza nello stesso dei partecipanti.</p> <p>Le attività formative saranno personalizzate in base ai bisogni ed alle caratteristiche delle persone/gruppo aula e pertanto improntate sulla flessibilità dei contenuti</p> <p>In fase di avvio verrà definita una programmazione di dettaglio che individuerà le conoscenze e capacità attese al termine del percorso in relazione alle 4 UC della Qualifica di Operatore alle vendite (Stoccaggio e approntamento prodotti, Allestimento e riordino prodotti, Vendita e assistenza clienti, Registrazione vendite), tenendo in considerazione il progetto personalizzato di ciascun corsista, gli eventuali crediti formativi posseduti, nel rispetto sia della durata complessiva che delle esigenze espresse collettivamente dal gruppo di partecipanti</p>
DURATA	64 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro).

Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DI CURA E PULIZIA DI SPAZIE E AMBIENTI"

OBIETTIVO MISURA	Il progetto, coerentemente con quanto indicato nel Patto/Accordo di Servizio, intende rendere disponibili alle persone disabili individuate dall'Ufficio di Collocamento mirato percorsi formativi finalizzati allo sviluppo di competenze tecniche e professionali che hanno a riferimento le conoscenze e le capacità riferite alla qualifica di operatore di cura e pulizia di spazi e ambienti.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Il progetto ha una durata di 64 ore, funzionali a supportare le persone nell'aggiornamento e nell'incremento del proprio profilo professionale. Il percorso permette agli utenti, al termine dell'attività corsuale, di vedere attestate le competenze acquisite afferenti la qualifica di Operatore di pulizia e cura di spazi e ambienti in una Scheda capacità e conoscenze.</p> <p>La formazione proposta, fornendo una preparazione professionalizzante coerente con le opportunità occupazionali presenti nel territorio provinciale ferrarese, è infatti da intendersi funzionale all'ingresso/reingresso nel mondo del lavoro o alla permanenza nello stesso dei partecipanti.</p> <p>Le attività formative saranno personalizzate in base ai bisogni ed alle caratteristiche delle persone/gruppo aula e pertanto improntate sulla flessibilità dei contenuti</p> <p>In fase di avvio verrà definita una programmazione di dettaglio che individuerà le conoscenze e capacità attese al termine del percorso in relazione alle 4 UC della Qualifica di Operatore di cura e pulizia di spazi e ambienti (Configurazione servizio di cura e pulizia di spazi e ambienti, Approntamento equipaggiamento per la pulizia di spazi e ambienti, Pulizia di spazi e ambienti, Allestimento di spazi e ambienti), tenendo in considerazione il progetto personalizzato di ciascun corsista, gli eventuali crediti formativi posseduti, nel rispetto sia della durata complessiva che delle esigenze espresse collettivamente dal gruppo di partecipanti</p>
DURATA	64 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro).

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

Percorsi formativi brevi per l'acquisizione di competenze tecniche e professionali e relativa indennità - QUALIFICA DI RIFERIMENTO "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE"

OBIETTIVO MISURA	Il progetto, coerentemente con quanto indicato nel Patto/Accordo di Servizio, intende rendere disponibili alle persone disabili individuate dall'Ufficio di Collocamento mirato percorsi formativi finalizzati allo sviluppo di competenze tecniche e professionali che hanno a riferimento le conoscenze e le capacità riferite alla qualifica di operatore della ristorazione.
TIPOLOGIA ATTIVITA'	<p>Il progetto ha una durata di 64 ore, funzionali a supportare le persone nell'aggiornamento e nell'incremento del proprio profilo professionale. Il percorso permette agli utenti, al termine dell'attività corsuale, di vedere attestate le competenze acquisite afferenti la qualifica di Operatore della ristorazione in una Scheda capacità e conoscenze.</p> <p>La formazione proposta, fornendo una preparazione professionalizzante coerente con le opportunità occupazionali presenti nel territorio provinciale ferrarese, è infatti da intendersi funzionale all'ingresso/reingresso nel mondo del lavoro o alla permanenza nello stesso dei partecipanti.</p> <p>Le attività formative saranno personalizzate in base ai bisogni ed alle caratteristiche delle persone/gruppo aula e pertanto improntate sulla flessibilità dei contenuti</p> <p>In fase di avvio verrà definita una programmazione di dettaglio che individuerà le conoscenze e capacità attese al termine del percorso in relazione alle 4 UC della Qualifica di Operatore della ristorazione (Trattamento materie prime e semilavorati, Preparazione piatti, Allestimento spazi di ristorazione e servizio, Preparazione e distribuzione bevande e snack), tenendo in considerazione il progetto personalizzato di ciascun corsista, gli eventuali crediti formativi posseduti, nel rispetto sia della durata complessiva che delle esigenze espresse collettivamente dal gruppo di partecipanti</p>
DURATA	64 ORE
COLLEGAMENTI CON ALTRE MISURE	Il presente progetto è collegato con misure di inserimento lavorativo e percorsi di apprendimento in azienda (tirocini, attivazione di contratti di lavoro).

5. PERCORSI DI FORMAZIONE AVENTI A RIFERIMENTO IL SISTEMA REGIONALE DELLE QUALIFICHE NONCHÉ IL SISTEMA REGIONALE DI FORMALIZZAZIONE E CERTIFICAZIONE

Ciascun percorso prevede

- **L'attivazione del Sistema Regionale di Formalizzazione e Certificazione delle competenze (SRFC). Al termine del percorso, verrà quindi realizzato un colloquio valutativo funzionale al riconoscimento delle competenze apprese (Certificato di Competenze).**
- **La possibilità di riconoscimento di una indennità di partecipazione** nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili

COMPETENZE PER L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - UC 2 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo, in termini generali, intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della produzione e distribuzione pasti.</p> <p>In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparare semplici piatti - Porzionare e sistemare le pietanze nei piatti - Controllare da un punto di vista visivo-olfattivo la qualità delle materie prime e dei piatti preparati (scadenza, modalità di presentazione dei piatti, ecc.).
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di "Operatore della Ristorazione" (3° liv EQF) ed è volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2 - PREPARAZIONE PIATTI <p>Moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso (4 ore) ✓ Sicurezza sui luoghi di lavoro (24 ore) ✓ Merceologia degli alimenti (24 ore) ✓ Sistema HACCP (16 ore) ✓ Preparazione piatti (82 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - individuare i piatti che possono comporre un menù semplice - scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette - applicare le tecniche di preparazione di piatti di diverse tipologie: antipasti, primi, secondi, contorni, dolci

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<ul style="list-style-type: none"> -mantenere ordine ed igiene della cucina e delle relative attrezzature come previsto dalle norme di legge - modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti - tecniche di preparazione dei piatti -criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menù - caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti -principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - UC 4 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo, in termini generali, intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della produzione e distribuzione pasti.</p> <p>In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare tecniche di preparazione e presentazione bevande e snack - Descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar - Scegliere attrezzature e bicchieri in relazione alle bevande - Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di "Operatore della Ristorazione" (3° liv EQF) ed è volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 4 - PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE BEVANDE E SNACK <p>Moduli:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso (4 ore) ✓ Sicurezza sui luoghi di lavoro (24 ore) ✓ HACCP (16 ore) ✓ Preparazione bevande e snack (53 ore) ✓ Somministrazione bevande e snack e allestimento (53 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di gestione dei prodotti alimentari. -Descrivere le caratteristiche delle principali bevande da bar (calde, fredde, alcoliche e analcoliche) -Applicare le tecniche di preparazione e presentazione delle bevande di diverse tipologie e degli snack

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>- Tecniche di preparazione e servizi delle bevande</p> <p>- Scegliere le attrezzature e i bicchieri in relazione alle bevande</p> <p>- Scegliere le modalità di realizzazione del servizio appropriate alla struttura</p> <p>- Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative.</p> <p>- Principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar</p> <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DEL VERDE- UC4 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo, in termini generali, intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della progettazione e gestione del verde.</p> <p>In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare le tecniche di cura e manutenzione del verde: irrigazione, potatura, rasatura - Movimentare pietre e sassi - Applicare tecniche di manutenzione di laghetti, fontane e panchine - Curare le piante ed i fiori presenti negli spazi e nelle aiuole.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore del Verde (3° liv EQF) ed è volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 4 – MANUTENZIONE E CURA AREE VERDI <p>Principali contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza sul lavoro (16 ore) ✓ Strumenti, attrezzature e macchinari per la manutenzione e cura degli spazi verdi (28 ore) ✓ Manutenzione aree verdi (56 ore) ✓ Cura aree verdi (46 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applicare tecniche di manutenzione ordinaria e straordinaria di aree verdi: potatura, rasatura, irrigazione, carotatura, reintegro cortecce, ecc. - utilizzare strumenti per la predisposizione e la manutenzione di aree verdi - identificare piante e vegetali in base all'esposizione, alle loro caratteristiche e in funzione delle diverse tipologie di terreno

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<ul style="list-style-type: none"> -riconoscere materiali ed elementi ornamentali quali pietre naturali ed artificiali - principali attrezzature e strumenti per il trattamento del verde: decespugliatore, falciatrice, tosaerba, motosega, tosasiepi, ecc. -elementi di disegno architettonico del verde e dei giardini (misure, planimetrie, segni convenzionali) - principali tecniche di tracciamento e costruzione di aree verdi -principali tecniche di manutenzione del verde: potatura, irrigazione, innesto - materiali e strumenti per la costruzione di aree verdi: pietre naturali ed artificiali, cemento, legno, materie plastiche, ecc. - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DI CURA E PULIZIA SPAZI ED AMBIENTI- UC3 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo, in termini generali, intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della erogazione di servizi di pulizia. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestire le operazioni di pulizia di pavimenti, mobili e suppellettili. - Effettuare operazioni di igienizzazione e sanificazione - Occuparsi del trattamento delle superfici. - Gestire le operazioni di riciclo di materiale e smaltimento dei rifiuti.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore di cura e pulizia di spazi ed ambienti (3° liv EQF) ed è volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 3 – PULIZIA DI SPAZI ED AMBIENTI <p>Principali contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Prodotti, macchinari e strumenti per l'igiene e la pulizia di spazi e ambienti (28 ore) ✓ Procedure e metodi per lo svolgimento delle operazioni di igiene e pulizia (57 ore) ✓ Trattamento di superfici particolari (30 ore) ✓ Gestione e smaltimento di scarti e rifiuti (15 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -applicare la corretta sequenzialità e le modalità più adeguate a svolgere in sicurezza le operazioni di pulizia tenendo conto delle caratteristiche specifiche del contesto

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>-adottare tecniche, prodotti e strumenti per la pulizia e l'igiene degli ambienti in base alla tipologia di intervento da realizzare e allo stato degli ambienti</p> <p>-applicare le tecniche, i prodotti e i macchinari più adeguati allo svolgimento di trattamenti specifici delle superfici</p> <p>-adottare comportamenti virtuosi per la gestione dei rifiuti e degli scarti principali prodotti per l'igiene, la pulizia e la manutenzione di ambienti (detergenti, disinfettanti, detersivi, ecc.): caratteristiche chimiche, ambiti di applicazione, ecc.</p> <p>-principali processi e tecniche di pulizia manuale e meccanica di ambienti pubblici e privati (igienizzazione, disinfezione, sanificazione, ecc.)</p> <p>-principi e tecniche di smaltimento dei rifiuti</p> <p>- principali forme di sporco e allergeni</p> <p>-principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</p> <p>-la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</p> <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DI CURA E PULIZIA SPAZI ED AMBIENTI- UC4 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo, in termini generali, intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della erogazione di servizi di pulizia. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <p>Effettuare la ricognizione dei fabbisogni.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eseguire le operazioni di riassetto e messa in ordine di spazi e ambienti. - Ripristinare accessori e elementi di prima necessità. - Realizzare interventi di miglioramento del confort.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore di cura e pulizia di spazi ed ambienti (3° liv EQF) ed è volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 4 – ALLESTIMENTO DI SPAZI E AMBIENTI <p>Principali contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ MOD.1 ACCOGLIENZA ED INTRODUZIONE AL PERCORSO E AL PROFILO (4 ore) ✓ MOD.2 SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E IGIENE PERSONALE (32 ore) ✓ MOD.3 RIORDINO, RIASSETTO E RIPRISTINO DI SPAZI E AMBIENTI (66 ore) ✓ MOD.4 VALORIZZARE E DECORARE SPAZI E AMBIENTI (48 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Principi di igiene personale. -Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. -La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>-Individuare gli spazi e gli oggetti da riordinare, valutando gli elementi da ripristinare (biancheria, sanitari, accessori per la toilette, ecc.)</p> <p>-Adottare le procedure e le tecniche di riassetto e ripristino degli spazi e degli ambienti identificando priorità e fabbisogni</p> <p>-Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e pulizia degli ambienti pubblici e privati.</p> <p>-Definire gli elementi di cortesia e gli accessori utili a valorizzare spazi e ambienti</p> <p>-Valutare il livello di confortevolezza e gradevolezza degli ambienti apportando eventuali migliorie dal punto di vista decorativo e funzionale</p> <p>-Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e pulizia degli ambienti pubblici e privati.</p> <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER IL TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO - UC1 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della progettazione e produzione alimentare. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllare la qualità delle materie prime. - Programmare le miscele d'impasto. - Lavorare impasti. - Controllare il processo d'impasto.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore di Panificio e Pastificio (4° livello EQF) ed è volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 1-LAVORAZIONE IMPASTI <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (2 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Principi di nutrizione e controllo qualità (38 ore) ✓ Tecniche di lavorazione degli impasti (46 ore) ✓ Preparazione e confezionamento pizze (48 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -riconoscere qualità, caratteristiche organolettiche delle materie prime e dosaggi degli ingredienti in ingresso in funzione del tipo di prodotto da realizzare e delle esigenze dei consumatori -leggere le caratteristiche fisicochimiche e comportamentali degli ingredienti durante la lavorazione e gramolatura dell'impasto

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<ul style="list-style-type: none"> -selezionare la composizione di impasti base in funzione della tipologia di prodotto da realizzare -utilizzare attrezzature, tecniche e metodiche adeguate alla lavorazione dei diversi tipi di impasto e di prodotto (bio, gluten free, ecc.) -il ciclo di lavorazione del pane e dei prodotti di pasta fresca -Grani, tipi di cereali e farine utilizzati nella lavorazione artigianale e industriale del pane e della pasta -tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati -Criteri di bilanciamento delle ricette di panetteria -Allergie, intolleranze alimentari e patologie di origine alimentare -Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali -principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza -la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Persone In possesso di titoli di studio o qualificazioni di livello EQF non inferiore al 3°</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER IL TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO – UC2 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della progettazione e produzione alimentare. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllare la qualità delle materie prime. - Programmare ripieni e farciture. - Manipolare, impastare e tirare la sfoglia. - Controllare il processo e la qualità dei prodotti e dei semilavorati
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore di Panificio e Pastificio (4° livello EQF) ed è volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2 - Lavorazione sfoglia e formatura semilavorati <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ ACCOGLIENZA ED INTRODUZIONE AL PERCORSO E AL PROFILO (2 ore) ✓ SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E HACCP (24 ore) ✓ TECNICHE DI LAVORAZIONE DELLE SFOGLIE E CONTROLLO QUALITA' (63 ore) ✓ FORMATURA SEMILAVORATI E CONTROLLO QUALITA' PRODOTTI (61 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>-Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</p> <p>-La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</p> <p>-Applicare tecniche ed utilizzare attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie</p> <p>-Riconoscere al tatto consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità, ecc.</p> <p>-Rilevare anomalie nel processo di impasto e tradurle in armonizzazioni ulteriori</p> <p>-Tecniche di manipolazione dell'impasto e lavorazione sfoglie e prodotti semilavorati: formatura, tiratura, cilindratura, ecc.</p> <p>-Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari: impastatrici, celle di lievitazione, forni, ecc.</p> <p>-Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali</p> <p>-Applicare tecniche e procedure manuali di formatura e cilindratura trasformando l'impasto in un semilavorato</p> <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Persone In possesso di titoli di studio o qualificazioni di livello EQF non inferiore al 3°</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DEL PUNTO VENDITA – UC2 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito del marketing e vendite. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disporre la merce sugli scaffali e i prodotti a banco. - Verificare e controllare le merci esposte: scadenze, parti identificative, ecc.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore del Punto Vendita (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2 – ALLESTIMENTO E RIORDINO MERCI <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Sistema distributivo e ciclo delle merci (24 ore) ✓ Merceologia dei prodotti, attrezzature e gestione spazi (46 ore) ✓ Allestimento e riordino (60 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applicare i criteri espositivi definiti secondo i quali presentare la merce sugli scaffali ed i prodotti al banco

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<ul style="list-style-type: none"> - valutare la presenza e la corretta esposizione delle parti identificative dei prodotti esposti e dei relativi prezzi - individuare i prodotti scaduti e le rotture di stock - valutare funzionalità ed efficienza delle attrezzature in area vendita: bilance, banchi-frigorifero, ecc. - il ciclo delle merci: ricevimento, stoccaggio, preparazione, allestimento, vendita, registrazione vendite - principi per la gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali - tipologia e funzionamento delle macchine e attrezzi per la lavorazione e conservazione dei prodotti alimentari deperibili: bilance, affettatrici, coltelli, tritacarni, forni, celle frigorifero, ecc - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DEL PUNTO VENDITA – UC4 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito del marketing e vendite. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registrare le merci in uscita. - Riscuotere i pagamenti anche tramite carte di credito, ecc. - Inviare valori alla cassa centrale.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore del Punto Vendita (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 4 - REGISTRAZIONE VENDITE <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Sistemi di pagamento (52 ore) ✓ Strumenti ed apparecchiature per le operazioni di cassa (78 ore)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare le apparecchiature per la lettura ottica dei codici a barre e i dispositivi di cassa - individuare le eventuali promozioni e sconti applicati ai prezzi - applicare le procedure amministrative in uso per le diverse modalità di pagamento - valutare la corrispondenza tra gli incassi registrati e quelli effettivamente riscossi - principali apparecchiature per le operazioni di cassa: scanner per la lettura dei codici a barre, POS, ecc. - principali sistemi di pagamento e gestione delle transazioni monetarie - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DEL PUNTO VENDITA – UC1 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito del marketing e vendite. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controllare e stoccare le merci in area deposito - Verificare l'inventariato delle scorte - Preparare le merci da destinare all'area vendita
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore del Punto Vendita (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 1 - STOCCAGGIO E APPRONTAMENTO MERCI ▪ <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro e HACCP (24 ore) ✓ ORGANIZZAZIONE DEL MAGAZZINO/DEPOSITO (24 ore) ✓ ATTREZZATURE PER LO STOCCAGGIO E MACCHINARI PER IL TRASPORTO DELLE MERCI (40 ore) ✓ STOCCAGGIO E PREDISPOSIZIONE MERCE PER LA VENDITA (58 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p>

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>-Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene nella gestione dei prodotti alimentari.</p> <p>-Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.</p> <p>-La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche).</p> <p>-<i>Individuare gli spazi assegnati in area deposito</i></p> <p>-<i>Tipologia organizzativa dell'impresa commerciale: punti vendita, aree e reparti.</i></p> <p>-<i>Utilizzare attrezzature per lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti in area vendita</i></p> <p>-<i>Tipologia delle macchine per lo stoccaggio delle merci e l'allestimento in area vendita: carrelli, muletti, ecc.</i></p> <p>-<i>Adottare l'apposita modulistica per la registrazione dei colli/prodotti in arrivo e quelli stoccati</i></p> <p>-<i>Riconoscere gli elementi identificativi delle merci ed i dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.)</i></p> <p>-<i>Tipologia organizzativa dell'impresa commerciale: punti vendita, aree e reparti.</i></p> <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DEL PUNTO VENDITA – UC3 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito del marketing e vendite. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Erogare informazioni sulle caratteristiche del prodotto (elementi costitutivi, istruzioni per l'uso, ecc.). -Promuovere i prodotti. -Assistere il cliente nell'acquisto.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore del Punto Vendita (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 3 - VENDITA E ASSISTENZA CLIENTI <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ COMUNICAZIONE E ASSISTENZA CLIENTI (64 ore) ✓ Tecniche di vendita (66 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>-La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). -Comprendere e interpretare le esigenze del cliente -Selezionare le informazioni appropriate a rispondere in maniera mirata all'esigenza espressa dal cliente ed orientarne l'acquisto -Adottare stili e tecniche di comunicazione appropriate nella relazione con il cliente -Le principali componenti del servizio nelle strutture di vendita. -Elementi identificativi dei prodotti: classificazione, trattamento, tipicità, ecc. -Rilevare il grado di soddisfazione del cliente -Caratteristiche merceologiche e utilizzo dei prodotti alimentari e non. -Tecniche di vendita assistita ed attiva.</p> <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE- UC1 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito dell'Amministrazione e controllo di impresa. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amministrare e controllare il centralino. - Acquisire, registrare e trasmettere corrispondenza in entrata e in uscita. - Protocollare ed archiviare i dati e le informazioni
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore Amministrativo Segretariale (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC1- GESTIONE FLUSSI INFORMATIVI E COMUNICATIVI <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Applicazioni informatiche per le attività d'ufficio (50 ore) ✓ Gestione del flusso di comunicazione interno ed esterno all'azienda (80 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare i mezzi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni interne ed esterne all'ufficio: telefono, fax, e- mail, ecc.

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<ul style="list-style-type: none"> - distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smistamento ed applicarli a quelle in uscita - individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio - identificare modalità per rimuovere ostacoli nelle relazioni comunicative interne esterne all'azienda - caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.) Ø tecniche di comunicazione e relazione con il cliente - informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica) - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE – UC2 E INDENNITA'

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della Amministrazione e controllo di impresa. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stendere e diffondere comunicazioni formali in italiano e in inglese. - Utilizzare gli strumenti informatici (hardware e software) di uso comune negli uffici
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore Amministrativo Segretariale (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2 - SISTEMATIZZAZIONE INFORMAZIONI E TESTI SCRITTI <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Lingua inglese base (30 ore) ✓ REDAZIONE E STESURA DELLA DOCUMENTAZIONE D'UFFICIO (50 ore) ✓ INFORMATICA – GLI APPLICATIVI PER IL LAVORO D'UFFICIO (50 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>-comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera</p> <p>-Valutare la correttezza di un testo scritto (grammatica e sintassi) e la sua rispondenza con gli obiettivi comunicazionali definiti</p> <p>-Lingua inglese parlata e scritta a livello elementare</p> <p>-Applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune</p> <p>-Valutare la correttezza di un testo scritto (grammatica e sintassi) e la sua rispondenza con gli obiettivi comunicazionali definiti</p> <p>-Caratteristiche delle attrezzature d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, ecc.)</p> <p>-Utilizzare gli applicativi informatici per la redazione di tabelle, presentazioni, statistiche e report per interlocutori interni ed esterni</p> <p>-Informatica di base e servizi internet (navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica)</p> <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE – UC3 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della Amministrazione e controllo di impresa. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <p>Acquisire, archiviare e registrare la prima nota di documenti contabili.</p> <p>- Aggiornare schede anagrafiche e tabelle relative a clienti, fornitori, ecc.</p> <p>- Compilare (in cartaceo ed a livello informatico) documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture).</p>
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore Amministrativo Segretariale (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 3 - TRATTAMENTO DOCUMENTI AMMINISTRATIVO-CONTABILI <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ REDAZIONE E STESURA DELLA DOCUMENTAZIONE CONTABILE AMMINISTRATIVA (70 ore)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>✓ REGISTRAZIONE E ARCHIVIAZIONE DI DOCUMENTI AMMINISTRATIVO CONTABILI (60 ore)</p> <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza -la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) -Adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) -Valutare correttezza delle transazioni economiche nella relazione con servizi e interlocutori esterni all'azienda -Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione -Distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione -Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici -Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE – UC4 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della Amministrazione e controllo di impresa. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acquisire, archiviare e registrare la prima nota di documenti contabili. - Aggiornare schede anagrafiche e tabelle relative a clienti, fornitori, ecc. - Compilare (in cartaceo ed a livello informatico) documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture).
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore Amministrativo Segretariale (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 4 - ORGANIZZAZIONE RIUNIONI ED EVENTI DI LAVORO <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 ACCOGLIENZA ED INTRODUZIONE AL PERCORSO E AL PROFILO (4 ore) ✓ 2 SICUREZZA SUL LAVORO (16 ore) ✓ 3 PREDISPOSIZIONE E GESTIONE DELL'AGENDA DEGLI APPUNTAMENTI (50 ore) ✓ 4 ORGANIZZAZIONE DI EVENTI E RIUNIONI (55 ore)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>✓ 5 LINGUA INGLESE (25 ore)</p> <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza -la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) -Adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) -Valutare correttezza delle transazioni economiche nella relazione con servizi e interlocutori esterni all'azienda -Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione -Distinguere gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione -Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici -Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DI MAGAZZINO MERCI- UC2 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della Logistica industriale, trasporti e spedizione. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rilevare lo stato delle merci/prodotti da stoccare. - Stoccare le merci negli appositi spazi di magazzino. - Movimentare, caricare e scaricare le merci in area deposito o transito.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore Magazzino Merci (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2- MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO MERCI <p>Principali contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (28 ore) ✓ La collocazione delle merci (52 ore) ✓ Movimentazione e stoccaggio delle merci (66 ore)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere i documenti di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con le specifiche da contratto - distinguere grandezze fisiche e tipologie delle merci movimentate per il loro corretto stoccaggio negli spazi assegnati in area magazzino - individuare gli elementi identificativi delle merci e i dispositivi di sicurezza previsti - utilizzare le attrezzature per lo stoccaggio e la movimentazione delle merci e dei prodotti tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.) - tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione - struttura e organizzazione di un magazzino merci - il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE MECCANICO – UC 2 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della Produzione meccanica. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprendere i disegni tecnici e la documentazione di riferimento relativa ai pezzi da lavorare -Distinguere le tipologie di lavorazioni da realizzare in base al pezzo e al materiale -Applicare le tecniche di lavorazione anche con l'ausilio di macchine utensili - Caricare e scaricare i pezzi
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore Meccanico (3° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2- LAVORAZIONE PEZZI IN AREA MECCANICA <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Le macchine utensili (18 ore) ✓ Il disegno tecnico (40 ore)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<p>✓ Lavorazione pezzi in area meccanica (72 ore)</p> <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere i disegni tecnici di pezzi da lavorare - Distinguere le tipologie di lavorazioni da realizzare in relazione al pezzo da lavorare e al materiale costruttivo - Applicare le principali tecniche di lavorazione meccanica riconoscendo e prevenendo i rischi per la sicurezza della propria persona, dell'ambiente di lavoro e dei dati operazionali - Adottare procedure di controllo/ripristino, anche su indicazioni da remoto, del funzionamento della macchina - Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di disegno tecnico: segni e simboli, convenzioni, scale e metodi di rappresentazione - Principali materiali (ghise, acciai, ecc.) e relative caratteristiche tecnologiche - Principali lavorazioni su macchine utensili: foratura, tornitura, fresatura, alesatura, rettificazione, ecc. - Elementi di interfaccia uomo-macchina - Elementi di cyber security (trasferimento dati, canali da utilizzare, ecc...) - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER IL TECNICO DI PANIFICIO E PASTIFICIO – UC 3 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della Progettazione e produzione alimentare. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmazione forni di cottura - Supervisione del processo di cottura - Verifica colore, consistenza, friabilità, sapore
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore Panificio e Pastificio (4° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 3 – LIEVITAZIONE E COTTURA PRODOTTI <p><i>Principali contenuti:</i></p>

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023

Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro e HACCP (30 ore) ✓ Strumenti e attrezzature (31 ore) ✓ Tecniche di lievitazione e cottura (85 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - determinare l'ambientazione ottimale dei forni in relazione alle caratteristiche fisiche ed organolettiche desiderate - leggere i comportamenti reattivi del prodotto nel forno in relazione ai diversi gradi di temperatura - rilevare anomalie nel processo di cottura ed adottare i comportamenti conseguenti per la loro risoluzione anche procedendo a modifiche sul processo (temperatura, tempi, ecc.) - valutare la qualità dei pani prodotti individuando eventuali difetti e le relative cause - Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione, lievitazione e cottura del pane e della pasta - tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari - strumenti di misurazione di: temperatura, umidità, grado di lievitazione e cottura, ecc. - Disposizioni normative specifiche per la conservazione e il trattamento di prodotti da forno destinati a esigenze alimentari speciali - Disposizioni normative in materia di etichettatura per pane e pasta - principali riferimenti legislativi e normativi in materia di igiene e sicurezza alimentare (HACCP) - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Persone In possesso di titoli di studio o qualificazioni di livello EQF non inferiore al 3°</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

COMPETENZE PER L'OPERATORE DELLA PRODUZIONE DI PASTICCERIA – UC 2 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito della Produzione e distribuzione pasti. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmare la preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme. - Controllare la qualità delle materie prime e dei semilavorati. - Preparare gli impasti e le creme.
-------------------------	--

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore della Produzione di pasticceria (4° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2-LAVORAZIONE IMPASTI E CREME <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Accoglienza ed introduzione al percorso e al profilo (4 ore) ✓ Sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore) ✓ Strumenti e attrezzature per la lavorazione di pasticceria (45 ore) ✓ Tecniche di lavorazione di impasti e creme (85 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare - formulare la composizione di impasti base in ragione di temperatura esterna e livello di umidità - selezionare attrezzature e tecniche adeguate per la lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero - applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria - modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc. - tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura - proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di mandorla e zucchero (pastigliato, colato, tirato, soffiato, etc.) - tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisée, ecc. - principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza - la sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Persone In possesso di titoli di studio o qualificazioni di livello EQF non inferiore al 3°</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

COMPETENZE PER L'OPERATORE INFORMATICO – UC 2 E RELATIVA INDENNITA' E CERTIFICAZIONE

OBIETTIVI MISURA	<p>Il percorso formativo intende determinare il miglioramento dell'occupabilità dei destinatari, aumentandone le possibilità di inserimento/reinserimento lavorativo grazie ad una maggiore qualificazione e professionalità, nell'ambito dello sviluppo e gestione sistemi informatici. In particolare al termine del percorso, i partecipanti saranno in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - svolgere attività di assemblaggio hardware pc - installare e configurare sistemi operativi e applicativi software - configurazione connettività dei pc client.
CONTENUTI	<p>Il percorso è riferito alla qualifica di Operatore della Produzione di pasticceria (4° livello EQF) volto a fornire ai destinatari le competenze relative alla</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ UC 2-CONFIGURAZIONE SISTEMI E DISPOSITIVI HARDWARE E SOFTWARE <p><i>Principali contenuti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 INTRODUZIONE AL PERCORSO E AL PROFILO (4 ore) ✓ 2 SSL (12 ore) ✓ 3 INGLESE TECNICO (12 ore) ✓ 4 ASSEMBLAGGIO HARDWARE PC (49 ore) ✓ 5 INSTALLAZIONE E CONFIGURAZIONE DEI SISTEMI OPERATIVI E APPLICATIVI SOFTWARE (49 ore) ✓ 6 CONFIGURAZIONE CONNETTIVITA' DEI PC CLIENT (24 ore) <p>Capacità e conoscenze da acquisire al termine del percorso:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Adottare le procedure più idonee alla configurazione delle impostazioni di connettività dei pc client e all'integrazione tra sistemi di acquisizione ed elaborazione dati tenendo conto delle necessità di personalizzazione delle diverse tipologie di utenti -Adottare tecniche e procedure per l'installazione, configurazione e testing dei principali sistemi operativi (windows, macos, unix-like, ecc.) e applicativi in funzione delle indicazioni ricevute e delle policies aziendali -Comprendere le istruzioni e la documentazione tecnica per l'assemblaggio e la configurazione delle diverse tipologie di pc e il collegamento delle unità periferiche locali e remote (testiera, mouse, stampante, scanner, ecc.) -Riconoscere funzionalità e prestazioni dei sistemi e delle sue componenti (velocità, assenza di conflitti interni, qualità dell'output - immagini, suoni, ecc.) individuando i servizi utili alla risoluzione di eventuali problematiche <p>Per i partecipanti è previsto il riconoscimento dell'indennità di frequenza, nei limiti e nei modi previsti dalle disposizioni regionali vigenti, ed in particolare dalla D.G.R. n. 1298/2015, e pertanto nella misura di euro 3,10 per ora frequentata fino ad un massimo di euro 413,17 mensili.</p>
DURATA	150 ore di cui 60 stage
PARTECIPANTI	Minimo 10 partecipanti
REQUISITI DEI PARTECIPANTI	<p>Persone con esperienza lavorativa non coerente o irrilevante e con titolo di istruzione/formazione coerente rispetto ai contenuti del percorso</p> <p>Persone In possesso di titoli di studio o qualificazioni di livello EQF non inferiore al 3°</p> <p>Per le persone straniere, livello base di conoscenza e comprensione della lingua italiana.</p>
TIPO DI ATTESTATO	Certificato di competenze in esito a colloquio valutativo (ai sensi della DGR 739/2013)

Operazione RIF. PA n. 2023-19374/RER - Approvata con DGR 1261/2023 del 25/07/2023
Operazione realizzata grazie ai Fondi Europei della Regione Emilia-Romagna

TRASPORTI SPECIALI E SOSTEGNO ALLA PARTECIPAZIONE

TIPOLOGIA MISURA

Al fine di consentire la piena fruizione delle diverse opportunità e delle diverse misure orientative, formative e di politica attiva del lavoro, potrà essere riconosciuto il rimborso di servizi e strumentazioni aventi finalità strumentale e sussidiaria – e determinati, pertanto, preservando una adeguata proporzionalità fra il costo della misura erogata ed il costo del servizio/strumentazione - riconducibili a:

- Trasporto speciale inteso come rimborso dei trasporti speciali nei limiti di quanto previsto dalla Deliberazione di Giunta n.1298/2015;
- Strumentazioni tecnologiche inteso come rimborso dei costi necessari a favorire i processi di apprendimento e l'efficace inserimento nelle organizzazioni di lavoro ovvero a rendere disponibili alle persone le strumentazioni e i dispositivi tecnologici, in comodato d'uso, e la connettività.