

OFFERTA FORMATIVA APPRENDISTATO

MODULO BASE (obbligatorio per gli apprendisti non diplomati)

ORE: 40

COMPETENZE:

- **Area dei linguaggi (16 ore):** Conoscere l'andamento del mercato del lavoro in funzione dello sviluppo del proprio progetto professionale ad un livello di prima conoscenza. La comunicazione scritta efficace, la comunicazione orale efficace, la comunicazione pubblicitaria. Possedere una proprietà di linguaggio adeguata a semplici situazioni quotidiane ad un livello di prima conoscenza di una lingua straniera.
- **Area scientifica (6ore):** Matematica nella realtà, matematica per interpretare i fenomeni.
- **Area tecnologica (10 ore):** Adottare un comportamento aziendale partecipativo della prevenzione dei rischi per sé e per gli altri; individuare i comportamenti da adottare in situazioni di emergenza, individuare le responsabilità specifiche del lavoratore, del datore di lavoro, dei dirigenti e dei preposti alla sicurezza; sapere a chi rivolgersi nel caso insorgano problemi legati al rischio per la salute; ricordare i punti essenziali del Testo unico Dlgs 81/08. Conoscere e utilizzare i principali programmi applicativi ad un livello di prima conoscenza, reperire e scambiare informazioni attraverso l'utilizzo di reti informatiche.
- **Area socioeconomica (8ore):** Distinguere fra le varie forme giuridiche d'impresa previste dall'ordinamento giuridico e relative modalità di funzionamento, rappresentare una struttura organizzativa descrivendone le componenti e le caratteristiche tipiche, riconoscere la natura dei rapporti tra una struttura organizzativa e il suo ambiente di riferimento, collocare la propria azienda nel contesto economico produttivo nel quale è inserita, collocare il proprio ruolo all'interno della propria azienda.

CONTENUTI:

- La casistica sugli infortuni in Italia e in Toscana, i rischi potenzialmente presenti nei luoghi di lavoro, infortuni e malattie professionali, valutazione dei rischi in azienda, le misure di sicurezza da adottare, i dispositivi di sicurezza da impiegare, l'organizzazione della prevenzione, le responsabilità del datore di lavoro e dei lavoratori, le principali norme in materia di sicurezza sul lavoro. Conoscere e utilizzare i principali programmi applicativi, posta elettronica, internet.
- L'impresa: definizioni, natura e finalità, la forma giuridica dell'impresa: imprese individuali, società e cooperative, tipologie di organizzazioni rispetto alle modalità di produzione.
- esprimersi e comunicare in lingua italiana in forma corretta e adeguata alle esigenze di interazione sociale, di inserimento professionale, di espressività individuale; Possedere una proprietà di linguaggio di una lingua straniera per semplici situazioni quotidiane, comprendere semplici testi ad un livello di prima conoscenza.
- Conoscenza del linguaggio logico-matematico: risolvere situazioni con l'uso di appropriati strumenti matematici a livello di prima conoscenza, effettuare calcoli e misure in relazione alla vita quotidiana e professionale a un livello di prima conoscenza.

SEDI:

Pontedera, via Pisacane 16
San Miniato, via Catena 3

ORARIO DEI CORSI:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TRASVERSALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 20

COMPETENZE:

Aspetti relazionali della comunicazione (8 ore): Adottare lo stile di comunicazione adeguato allo scopo, al contenuto e all'interlocutore, individuare i propri punti di forza e di debolezza del proprio stile comunicativo, predisponendo una strategia di miglioramento.

Ruolo professionale e mercato del lavoro(8ore): Consultare un contratto collettivo, distinguere gli elementi essenziali del contratto di apprendistato e la normativa che lo regola, collocare il proprio ruolo in azienda, nel rispetto delle norme contrattuali, descrivere gli elementi che compongono la retribuzione, leggere la busta paga, pari opportunità e azioni positive all'interno del mercato di lavoro.

Linguaggio tecnologico (4 ore): linguaggio relativo ai principali programmi applicativi, ad internet e posta elettronica.

CONTENUTI:

I caratteri del processo di comunicazione, stili comunicativi, le situazioni comunicative, gli atteggiamenti comunicativi che favoriscono l' "amicizia" professionale, la gestione di emozioni, aggressività e stress, le situazioni conflittuali, prevenirle e gestirle, il ruolo della comunicazione nel contesto aziendale. Il CCNL di categoria, gli elementi essenziali del contratto di lavoro, la retribuzione, la malattia la gravidanza e il puerperio, la disciplina del licenziamento individuale, i documenti di lavoro, la busta paga, la disciplina dell'apprendistato, gli organismi di tutela del lavoratore, il principio delle pari opportunità, le fonti legislative principali che regolano i rapporti di lavoro. Linguaggio relativo ai principali programmi applicativi, ad internet e posta elettronica.

SEDI:

Pontedera, via Pisacane 16
San Miniato, via Catena 3

ORARI DEI CORSI:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

COMPARTI PROFESSIONALI

MODULO TECNICO PROFESSIONALE (obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Lavori d'ufficio- Studi professionali

AREA PROFESSIONALE: Addetto ai lavori di amministrazione e contabilità

Modulo formativo/U.F. 1: (40ore)

Competenze:

1. Saper utilizzare la strumentazione idonea e i relativi software necessari alla realizzazione del proprio lavoro; applicare le normative della privacy; saper applicare le normative del proprio settore; classificare e organizzare documenti, redigere testi scritti, saper organizzare un archivio e gestire un protocollo cartaceo o elettronico (*preparazione agli esami ECDL*)
2. Saper applicare le tecniche e le procedure relative al ricevimento; saper gestire il carico di lavoro e interagire appropriatamente con interlocutori interni e esterni connessi al proprio servizio; saper pianificare ed organizzare in autonomia la propria attività e gestire la priorità dei compiti.
3. Rilevazione movimentazione classificazione delle attività contabili, compilazione registri bollati manuali e informatizzati, registrazione competenze in entrata e in uscita, realizzazione della documentazione relativa ai rapporti con l'estero.
4. *saper sostenere una conversazione telefonica in lingua inglese, redigere lettere e documenti in lingua inglese.*

Contenuti:

Conoscere gli strumenti e le tecnologie della propria attività, i principali software applicativi necessari al proprio lavoro, conoscenza dei principi di organizzazione aziendale e del lavoro, tecniche di archiviazione e gestione documenti, metodi e tecniche per un'efficiente gestione delle operazioni di gestione delle pratiche, *inglese commerciale*.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Lavori d'ufficio- Studi professionali

AREA PROFESSIONALE: Segreteria e area impiegatizia

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Gestione documenti in entrata e in uscita, realizzazione di documenti informativi, gestione delle comunicazioni telefoniche e interpersonali, tenuta dell'agenda
2. Gestione attività economiche di comune livello
3. Utilizzo dei sistemi informatici per la realizzazione del compito, utilizzo dei più diffusi strumenti di comunicazione commerciale. *(preparazione agli esami ECDL)*
4. *Saper sostenere una conversazione telefonica in lingua inglese, redigere lettere e documenti in lingua inglese.*

Contenuti:

Basi di informatica ed uso del PC (foglio elettronico, data base, wordprocessor), dattilografia, rilevazione, classificazione, gestione e spedizione documenti, elementi di organizzazione di procedure d'ufficio, cenni di time management, *inglese commerciale.*

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.



MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Lavori d'ufficio- Studi professionali

AREA PROFESSIONALE: Addetto all'ufficio tecnico

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Gestione dei vari componenti del personal computer, individuazione delle anomalie dell'hardware e software, gestione dei files, delle directories, dei dischi e delle utilities, gestione dell'ambiente WINDOWS, OLE e DDE (*preparazione agli esami ECDL*)

2. compilazione di testi sfruttando al massimo le risorse dei software, compilazione di tabelle e grafici, archiviazione ed elaborazione di dati, realizzazione di disegni e di grafica, realizzazione di presentazioni, integrazione di diversi applicativi per la creazione di documenti contenenti testo, tabelle, immagini e grafici.

3. *Saper sostenere una conversazione telefonica in lingua inglese, redigere lettere e documenti in lingua inglese.*

Contenuti:

Introduzione all' informatica, sistemi operativi (MSDOS, MACINTOSH), interfaccia di tipo grafico (WINDOWS 3.1), pacchetti di videoscrittura (WORD 6.0, LOTUS), database (ACCESS), presentazioni (POWERPOINT), *inglese commerciale.*

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi

ORARI DEL MODULO:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto ristorazione- Pubblici esercizi- Produzione e vendita alimenti

AREA PROFESSIONALE: Vendita prodotti alimentari

Modulo formativo/U.F. 1: (28 ore)

Competenze:

- 1.Saper cogliere le caratteristiche psicologiche, le esigenze e i gusti del cliente e rapportarsi alle stesse attraverso comportamenti funzionali, utilizzando un appropriato stile comunicativo
- 2.Essere in grado di preparare la presentazione ottimale, saper allestire esposizioni diverse, rifornimento scaffali, realizzazione allestimenti
- 3.Saper svolgere attraverso il supporto informatico alcune importanti funzioni aziendali (gestione dei costi, delle derrate, del magazzino, ecc..) (*preparazione agli esami ECDL*)

Contenuti:

Informatica a supporto del settore commerciale: web marketing, programmi specifici fatturazione, gestione scorte, pagamenti, rapporti con le banche. Vetrinistica, visual merchandising: ruolo e caratteristiche della vetrina, strutturazione della vetrina, tecnica dei colori, regole fondamentali dell'esposizione. La formazione del prezzo, mezzi e strumenti di pagamento, politica del prezzo e del prodotto.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 36 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

Modulo obbligatorio di HACCP per "Addetti attività alimentari complesse" (12 ore obbligatorie)

Percorso per addetti ad attività alimentari complesse:

I UFC-Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obblighi e responsabilità industria alimentare

III UFU- conservazione alimenti, approvvigionamento materie prime, pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature, igiene personale

IV UFC- Individuazione e controllo di rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

ORARI DEL MODULO:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto ristorazione- Pubblici esercizi- Produzione e vendita alimenti

AREA PROFESSIONALE: Produzione pasti

Modulo formativo/U.F. 1: (28 ore)

Competenze:

1. Controllo di qualità degli alimenti approvvigionati, programmazione e controllo delle scorte di derrate e relativo riordino in funzione dei consumi prevedibili
2. Realizzazione di menù completi, preparazione di piatti con elementi decorativi
3. Conservazione degli alimenti, predisposizione del servizio di erogazione dei cibi
4. Riassetto dei locali e degli strumenti
5. Rapporti interpersonali a monte e a valle con i livelli di responsabilità

Contenuti:

Merceologia degli alimenti e bevande, elementi di contabilità aziendale, basi di informatica e uso del PC per la gestione delle risorse e delle scorte, porzionatura e grammatura dei cibi, modalità e tecniche d'uso di confezione culinaria delle varie vivande, elementi di dietologia, enologia e scienza dell'alimentazione, utensili e elettrodomestici di cucina, tipologie differenti di utenza del servizio

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 36 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

Modulo obbligatorio di HACCP per "Addetti attività alimentari complesse" (12 ore obbligatorie)

Percorso per addetti ad attività alimentari complesse:

- I UFC- Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obblighi e responsabilità industria alimentare
- III UFU- conservazione alimenti, approvvigionamento materie prime, pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature, igiene personale
- IV UFC- Individuazione e controllo di rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

ORARI DEL MODULO:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana. I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto ristorazione- Pubblici esercizi- Produzione e vendita alimenti

AREA PROFESSIONALE: Distribuzione pasti

Modulo formativo/U.F. 1: (28 ore)

Competenze:

- 1.Saper cogliere le caratteristiche psicologiche, le esigenze e i gusti del cliente e rapportarsi alle stesse attraverso comportamenti funzionali, utilizzando un appropriato stile comunicativo
- 2.Dinamiche e flussi del servizio in sala, valutazione delle quantità di approvvigionare in funzione del consumo e del fabbisogno, programmazione e controllo della attività in sala in funzione della ottimizzazione del servizio al cliente, valutazione del livello di gradimento del servizio e degli alimenti
- 3.Preparazione di cocktails e progettazione e realizzazione di piani speciali di ristorazione
- 4.Saper ricevere ed evadere ordinazioni e le scorte tramite strumenti informatici, essere in grado di rilasciare documenti contabili. (*preparazione agli esami ECDL*)
5. *Saper sostenere una conversazione in lingua inglese, saper comprendere le richieste del cliente.*

Contenuti:

Merceologia alimenti e bevande, dietetica, normative igienicosanitarie di trattamento e conservazione degli alimenti e bevande, bevande in genere e liquori. Tecniche operative connesse al servizio di sala e bar. Tipologie di cucina e organizzazione menù, elementi di antropologia culturale, metodologie di approvvigionamento di beni. Nozioni contabilità aziendale. Basi di informatica connesse alla gestione risorse e scorte. *Lingua inglese.*

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 36 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di “Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

Modulo obbligatorio di HACCP per “Addetti attività alimentari complesse” (12 ore obbligatorie)

Percorso per addetti ad attività alimentari complesse:

I UFC- Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obblighi e responsabilità industria alimentare

III UFU- conservazione alimenti, approvvigionamento materie prime, pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature, igiene personale

IV UFC- Individuazione e controllo di rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

ORARI DEL MODULO:

Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto ristorazione- Pubblici esercizi- Produzione e vendita alimenti

AREA PROFESSIONALE: Lavorazione carni

Modulo formativo/U.F. 1: (28 ore)

Competenze:

1. Sezionatura e taglio delle carni, sezionatura delle carcasse, taglio delle carni per il commercio.
2. Modalità di conservazione delle carni

Contenuti:

Cultura generale relativa al settore, modalità tecniche della macellazione, sezionatura e tagli delle carni, sezionatura delle carcasse e taglio per il commercio.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 36 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

Modulo obbligatorio di HACCP per "Addetti attività alimentari complesse" (12 ore obbligatorie)

Percorso per addetti ad attività alimentari complesse:

I UFC- Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obblighi e responsabilità industria alimentare

III UFU- conservazione alimenti, approvvigionamento materie prime, pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature, igiene personale

IV UFC- Individuazione e controllo di rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto ristorazione- Pubblici esercizi- Produzione e vendita alimenti

AREA PROFESSIONALE: Produzione pane, pasta, pasticceria

Modulo formativo/U.F. 1: (28 ore)

Competenze:

1. Saper utilizzare le materie prime e agenti lievitanti, dosaggi e impasti
2. Saper valutare i tempi di cottura e di lievitazione, capacità di valutare e di realizzare i dosaggi più opportuni fra le materie prime e le eventuali varianti, funzionali all'avvio del processo di lavorazione, capacità di avviare il processo di lavorazione degli impasti e di monitorare processi di lavorazione attuati dai macchinari, saper utilizzare i macchinari e gli strumenti di lavorazione
3. seguire le tendenze del gusto, approntare e realizzare prodotti innovativi e nuove merceologie

Contenuti:

Aspetti relativi alla mediazione e alla contrattazione con i fornitori, comunicazione e rapporti interpersonali fra colleghi, relazioni con la clientela nel punto vendita. Capacità di scegliere i vari tipi di farina, il lievito, le uova, il latte e le altre sostanze alimentari eventualmente impiegate nel processo di produzione dei vari tipi di pane. Conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per processo di cottura, conoscenza dei tempi e delle temperature richieste per il processo di cottura, tempi e modalità corretta di lievitazione degli impasti, macchinari e strumenti di supporto al processo di lavorazione del pane, capacità di utilizzare al meglio macchinari e strumenti. Nuove tendenze del gusto e riflessi sul processo di lavorazione e preparazione, i prodotti tipici e le nuove merceologie.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 36 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

Modulo obbligatorio di HACCP per "Addetti attività alimentari complesse" (12 ore obbligatorie)

Percorso per addetti ad attività alimentari complesse:

I UFC- Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obblighi e responsabilità industria alimentare

III UFU- conservazione alimenti, approvvigionamento materie prime, pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature, igiene personale

IV UFC- Individuazione e controllo di rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto automobilistico

AREA PROFESSIONALE: autoriparazione

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Individuazione dei guasti delle parti meccaniche delle autovetture, riparazione e sostituzioni di parti danneggiate o usurate
2. lettura del disegno meccanico e degli schemi di impianti elettrici
3. diagnosi definitiva in base ad un'analisi metodica dei danni e delle anomalie, effettuazione di tutte le operazioni di smontaggio delle componenti e degli accessori della carrozzeria, effettuazione di tutte le operazioni di smontaggio delle componenti e degli accessori della carrozzeria, effettuazione delle riparazioni della carrozzeria, eliminando le ammaccature, spianando, raddrizzando, rimodellando e sostituendo i componenti danneggiati, saldatura sulle componenti della carrozzeria
4. materiali di riempimento, preparazione delle superfici da verniciare, preparazione miscela, applicazione ed essiccazione, verifica dei lavori eseguiti

Contenuti:

tecnologia meccanica, motori a due tempi, quattro tempi, diesel, rotante, sistemi di alimentazione, sistemi di accensione, impianti di trasmissione, impianti di frenata, assetto dell'autovettura, sistemi di raffreddamento, sistemi di carburazione, disegno tecnico (**AUTOCAD**) consultazione delle specifiche relative a tarature e ricambi su lettore a microfiches, tecniche per la raddrizzatura e preparazione delle superfici, vari tipi di vernici e loro caratteristiche, preparazione miscela da impiegare, preparazione superfici da verniciare, verniciatura e essiccazione vernici, pulitura e lucidatura

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto impiantistica

AREA PROFESSIONALE: impianti elettrici civili e industriali

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Lettura e interpretazione di schemi elettrici
2. corretta scelta dei cavi, installazione di impianti civili e industriali, montaggio di organi di manovra e protezione, controllo della funzionalità delle apparecchiature e degli impianti

Contenuti:

Elettrotecnica generale, disegno (tramite **AUTOCAD**) di schemi elettrici, macchine elettriche, impiantistica civile e industriale, norme nazionali e internazionali sulla sicurezza degli impianti.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.



MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto pelletteria- abbigliamento- calzature

AREA PROFESSIONALE: lavorazione maglia e stoffa

Modulo formativo/U.F. 1: (40ore)

Competenze:

1. disegno di capi, esecuzione di prototipi, attivazione del ciclo produttivo, sviluppo del modello base rispetto alla figura umana, taglio del modello, confezione a macchina delle varie parti dei capi di abbigliamento, assemblaggio delle parti dell'abito e confezione del medesimo, verifica e controllo dei prodotti
2. manutenzione delle macchine da confezione e attrezzature di lavoro
3. *terminologia dell'inglese tecnico relativa al settore*

Contenuti:

storia del costume e della moda, merceologia (studio del tessuto e del filato), disegno tecnico (**AUTOCAD**) e professionale, tendenze della moda, modellistica supportata da libri brevetti trimoda, sviluppo delle taglie e trasformazione, applicazioni tecniche, principali macchinari e attrezzature, *lingua inglese*.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: servizi alla persona e socio educativi

AREA PROFESSIONALE: Servizi alla persona

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

- 1.Scelta del taglio secondo la configurazione del viso, esecuzione delle tecniche di taglio, colorazione, decolorazione, pettinatura.
- 2.Individuazione ed utilizzo dei prodotti cosmetologici, forme di reazione ai trattamenti cutanei, gestione della strumentazione di supporto ai trattamenti estetici speciali, esecuzione di massaggi corporei, tecniche di trucco del viso.
- 3.Gestione amministrativa, tecniche di conduzione d'impresa e conoscenza di strumenti informatici.*(preparazione agli esami ECDL)*
- 4.Rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità.

Contenuti:

Elementi di anatomia e patologia del capello, nozioni di chimica, materiali e strumenti di lavoro, teoria e applicazioni delle tecniche di lavoro, marketing dei servizi, tecnica amministrativa, gestione del budget, basi di informatica. Legislazione italiana e europea sui cosmetici, fisiologia e anatomia del corpo umano, nozioni di cosmetologia, elementi di chimica e biologia, macchine e strumenti per le cure estetiche, elementi di sociologia dei consumi, basi di psicologia comportamentale.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto manifatturiero

AREA PROFESSIONALE: lavorazione legno

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. interpretazione del disegno, scelta del materiale e delle sostanze più appropriate, organizzazione delle fasi di lavoro
2. utilizzo delle macchine automatiche e semiautomatiche, fabbricazione in pezzi singoli e piccola serie di manufatti in legno, assemblaggio di singoli pezzi e riparazione di manufatti in legno, rifinitura dei manufatti attraverso le varie operazioni di lucidatura e verniciatura

Contenuti:

Disegno tecnico ed ornato (**AUTOCAD**); Materiali lignei e loro caratteristiche; Tecnologia del legno; Strumenti, attrezzi e macchine operatrici per la lavorazione del legno: manuali, elettriche ed a controllo numerico; Tecniche di lavorazioni del legno.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto manifatturiero

AREA PROFESSIONALE: saldatura e carpenteria

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Interpretazione del disegno, lettura semplici impianti elettrici, esecuzione dei vari tipi di saldatura, montaggio, controllo funzionale e manutenzione delle macchine in uso in base al disegno
2. tecniche di taglio, piegamento e saldatura e posa di armature in acciaio e/o ferro, tecniche di taglio e assemblaggio armature in legno, tecniche di realizzazione e montaggio per tetti, solai, controsoffitti, elementi del sottotetto
3. modalità e tempi del calcestruzzo e disarmo dell'opera, procedure pratiche di disarmo e verifica della tenuta statica e dinamica dei componenti realizzati e/ o montati
4. valutare la qualità del conglomerato cementizio mediante prove di cantiere, valutare forma, dimensioni ed aspetto finale dell'opera.

Contenuti:

Nozioni di disegno meccanico (**AUTOCAD**), tecnologia meccanica dei materiali saldabili, elettrotecnica, sollecitazioni meccaniche fondamentali e resistenza dei materiali, tecniche di lavorazione dei metalli e delle leghe, armamento o assemblaggio prefabbricati, tecnologia delle costruzioni edili, riconoscere i materiali e le attrezzature, tecniche e sistemi di armature per la carpenteria strutturale, tecniche e attrezzature per la posa, tecniche di disarmo delle armature, conoscere le caratteristiche dei materiali da usare, conoscere la normativa ambientale sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto impiantistica

AREA PROFESSIONALE: impianti idro-termo-sanitari

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. organizzazione delle fasi di lavoro (montaggio e manutenzione)
2. assemblaggio di parti e controllo funzionale, riconoscimento delle anomalie dell'impianto
3. manutenzione ordinaria e straordinaria

Contenuti:

Disegno tecnico (**AUTOCAD**), impiantistica meccanica, impiantistica termoidraulica, impiantistica oleodinamica, sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi (fasi e flussi), fasi del montaggio dei pezzi, strumenti ed attrezzature per il montaggio e misurazione, la manutenzione preventiva.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto manifatturiero

AREA PROFESSIONALE: lavorazioni meccaniche

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. organizzazione delle fasi di lavoro, esecuzione della tracciatura secondo le indicazioni del disegno, sagomatura a mano o a macchina del metallo alle dimensioni prescritte
2. assemblaggio, controllo e messa in opera di parti meccaniche con strumenti meccanici ed elettrici, riconoscimento delle anomalie della macchina, riconoscimento delle difettosità ricorrenti nei pezzi da montare, manutenzione ordinaria e straordinaria

Contenuti:

Disegno tecnico meccanico (**AUTOCAD**), impiantistica meccanica, termoidraulica, oleodinamica, tecnologia dei metalli, tipologie di produzione, fasi del montaggio, la saldatura, la misurazione e il controllo, messa a punto del montaggio, manutenzione preventiva, basi di informatica e uso del PC.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: 12 ore

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana. I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: comparto pelletteria- abbigliamento- calzature

AREA PROFESSIONALE: lavorazione pelle e cuoio

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Lettura dei disegni e dei cicli produttivi, trasporto del modello su pelle o altro materiale
2. Confezione a mano e a macchina sulla pelle o carta industriale, rifinitura e confezione del prodotto
3. manutenzione degli attrezzi e delle macchine
4. **terminologia dell'inglese tecnico relativa al settore**

Contenuti:

Merceologia (studio del tessuto e del filato), disegno tecnico e professionale (**AUTOCAD**), tendenze moda, modellistica supportata da libri brevetti trimoda, sviluppo delle taglie e trasformazioni, applicazioni tecniche, ciclo di lavorazione, principali macchine e attrezzature, tipologia delle macchine da confezione, *lingua inglese*.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto turismo - alberghiero

AREA PROFESSIONALE: Agenzie turistiche

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Espletamento delle attività delle agenzie di viaggio, delle compagnie aeree e di navigazione e delle imprese turistiche in genere
2. Esecuzione dei servizi di vendita, cura del settore ricettivo, conoscenza degli strumenti informatici (*preparazione agli esami ECDL*)
3. Rapporti interpersonali a monte e a valle e con i livelli di responsabilità, previsione dell'evoluzione del proprio ruolo professionale
4. *saper sostenere una conversazione in lingua inglese, redigere testi in lingua inglese, saper accogliere un cliente.*

Contenuti:

Psicologia del turismo, geografia turistica, nozioni di diritto e di economia, legislazione sociale e turistica, dattilografia e tecniche di duplicazione, calcolo e computisteria, tecnica turistico-alberghiera, nozioni di informatica, *lingua inglese*.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana. I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto edilizia

AREA PROFESSIONALE: completamento edifici

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Individuare gli elementi tecnici con i quali si dovrà eseguire il lavoro e saper organizzare la propria attività, saper leggere e interpretare gli elaborati e i disegni tecnici, individuare i materiali da impiegare secondo le lavorazioni da realizzare, rispettando ordine e tipologia delle lavorazioni: preparazione malte, cementi, realizzazione di opere murarie
2. Saper realizzare opere a sostegno per il consolidamento della statica dell'esistente e delle nuove strutture, muratura a carattere decorativo, rilevare le caratteristiche del terreno
3. usare in sicurezza gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro, controllare macchinari e attrezzature, loro manutenzione ordinaria
4. distinguere le tipologie di recinzioni e la segnaletica di cantiere
5. saper adattare le operazioni richieste ad un supporto già esistente, a vincoli ambientali, tecnologici e urbanistici
6. applicare la normativa sui rifiuti tossici, scarichi civili e industriali

Contenuti:

Conoscere le caratteristiche del settore, l'organizzazione dell'impresa, nozioni di disegno tecnico professionale (**AUTOCAD**), conoscere le caratteristiche della livella e del filo a piombo, conoscere le principali fasi tecniche del processo edilizio e l'organizzazione di cantiere, conoscere gli strumenti di lavoro, il loro utilizzo e la loro manutenzione, conoscere le principali tecniche per l'esecuzione, conoscere le caratteristiche dei materiali e il loro utilizzo: malte, cemento, gesso, ecc..., conoscere le tecniche per la realizzazione delle malte e dei cementi, conoscere le tecniche di posa in opera dei materiali di finitura, conoscere la normativa in materia di rifiuti tossici e di scarichi civili e industriali.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana. I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto ristorazione- Pubblici esercizi- Produzione e vendita alimenti

AREA PROFESSIONALE: Servizio al bar

Modulo formativo/U.F. 1: (28 ore)

Competenze:

1. Saper cogliere le caratteristiche psicologiche, le esigenze e i gusti del cliente e rapportarsi alle stesse attraverso comportamenti funzionali, utilizzando un appropriato stile comunicativo
2. Essere in grado di preparare la presentazione ottimale, saper allestire esposizioni diverse, rifornimento scaffali, realizzazione allestimenti
3. Saper svolgere attraverso il supporto informatico alcune importanti funzioni aziendali (*preparazione agli esami ECDL*)
4. *Saper sostenere una conversazione in lingua inglese, saper comprendere le richieste del cliente.*

Contenuti:

Informatica a supporto del settore commerciale: web marketing, programmi specifici fatturazione, gestione scorte, pagamenti, rapporti con le banche. Vetrinistica, visual merchandising: ruolo e caratteristiche della vetrina, strutturazione della vetrina, tecnica dei colori, regole fondamentali dell'esposizione. La formazione del prezzo, mezzi e strumenti di pagamento, politica del prezzo e del prodotto. *Lingua inglese*

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 36 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

Modulo obbligatorio di HACCP per "Addetti attività alimentari complesse" (12 ore obbligatorie)

Percorso per addetti ad attività alimentari complesse:

I UFC-Rischi e pericoli alimentari, metodi di autocontrollo e principi del sistema HACCP, obblighi e responsabilità industria alimentare

III UFU- conservazione alimenti, approvvigionamento materie prime, pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature, igiene personale

IV UFC- Individuazione e controllo di rischi specifici nelle principali fasi del processo produttivo delle singole tipologie di attività

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.



MODULO TECNICO PROFESSIONALE (obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Turismo - alberghiero

AREA PROFESSIONALE: Albergo / Reception

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Saper utilizzare la strumentazione idonea e i relativi software necessari alla realizzazione del proprio lavoro
2. saper applicare le tecniche di comunicazione e le capacità di ascolto e di interazione, saper gestire lo stress, applicare le norme sulla privacy
3. classificare e organizzare documenti, redigere testi scritti, saper organizzare un archivio e gestire un protocollo cartaceo o elettronico, saper usare la strumentazione utile al proprio lavoro. *(preparazione agli esami ECDL)*
4. individuare situazioni critiche o sospette in relazione alla propria attività di vigilanza e custodia e attivare le procedure di pronto intervento, riconoscere eventuali guasti o anomalie dei beni, degli strumenti e degli impianti affidati alla propria sorveglianza e custodia e attivarsi per la loro rimozione.
5. *saper sostenere una conversazione in lingua inglese, redigere testi in lingua inglese, saper accogliere un cliente.*

Contenuti:

Conoscere le caratteristiche del settore e l'organizzazione del lavoro, conoscere strumenti e tecnologie della propria attività, sistemi di allarme, sistemi di rilevazione a distanza, archivi automatizzati, conoscere i principali software applicativi necessari al proprio lavoro, conoscere le metodologie di archiviazione, redazione documenti anche con mezzi informatici, conoscere le caratteristiche ambientali e sociali del territorio affidato alla propria sorveglianza e tecniche di pronto intervento in situazioni critiche o sospette, procedure per l'approvvigionamento, uso, conservazione materiali e macchinari in dotazione, tecniche di comunicazione, normative sulla privacy, *lingua inglese.*

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana. I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.



MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto edilizia

AREA PROFESSIONALE: costruzione e restauro edifici e prefabbricati

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

1. Individuare gli elementi tecnici con i quali si dovrà eseguire il lavoro e saper organizzare la propria attività, saper leggere e interpretare gli elaborati e i disegni tecnici, individuar i materiali da impiegare secondo le lavorazioni da realizzare, rispettando ordine e tipologia delle lavorazioni: preparazione malte, cementi, realizzazione di opere murarie
2. Saper realizzare opere a sostegno per il consolidamento della statica dell'esistente e delle nuove strutture, muratura a carattere decorativo, rilevare le caratteristiche del terreno
3. usare in sicurezza gli utensili e gli attrezzi individuali di lavoro, controllare macchinari e attrezzature, loro manutenzione ordinaria
5. distinguere le tipologie di recinzioni e la segnaletica di cantiere
6. saper adattare le operazioni richieste ad un supporto già esistente, a vincoli ambientali, tecnologici e urbanistici
7. applicare la normativa sui rifiuti tossici, scarichi civili e industriali

Contenuti:

Conoscere le caratteristiche del settore, l'organizzazione dell'impresa, nozioni di disegno tecnico professionale (**AUTOCAD**), conoscere le caratteristiche della livella e del filo a piombo, conoscere le principali fasi tecniche del processo edilizio e l'organizzazione di cantiere, conoscere gli strumenti di lavoro, il loro utilizzo e la loro manutenzione, conoscere le principali tecniche per l'esecuzione, conoscere le caratteristiche dei materiali e il loro utilizzo: malte, cemento, gesso, ecc..., conoscere le tecniche per la realizzazione delle malte e dei cementi, conoscere le tecniche di posa in opera dei materiali di finitura, conoscere la normativa in materia di rifiuti tossici e di scarichi civili e industriali.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto automobilistico

AREA PROFESSIONALE: trasporti

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

- 1.riconoscere e eventuali guasti e anomalie degli automezzi e intervenire in caso di malfunzioni meccaniche del mezzo con la normale strumentazione di bordo, riconoscere le varie tipologie di automezzi e il loro impiego, aver acquisito uno standard di guida adeguato al servizio da svolgere
- 2.gestire le situazioni di emergenza e valutare l'eventuale necessità di richiesta di intervento o aiuto esterno
- 3.riconoscere e trattare le varie merci oggetto del trasporto,saper individuare la segnaletica da applicare sul mezzo di trasporto in base alle sostanze trasportate
- 4.rispettare codice della strada, tabelle di marcia e riposo stabilite per la sicurezza propria e degli altri
- 5.normativa rifiuti tossici, scarichi civili e industriali

Contenuti:

Normative attinenti il trasporto delle merci come documentazione amministrativa e come segnaletica da apporre sul mezzo di trasporto, tecniche di stivaggio in base al tipo di merci e in base alla tratta da percorrere, caratteristiche e comportamento delle merci, normativa sul codice della strada, normativa sulla responsabilità civile e penale relativamente alla propria attività,tipologie di automezzi, procedure da adottare in caso di emergenza durante il trasporto.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto commercio e vendita prodotti vari, alberghiero/reception

AREA PROFESSIONALE: Addetto al magazzino

Modulo formativo/U.F. 1: (48 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere il funzionamento di un'organizzazione aziendale, saper individuare ruoli e funzioni delle figure professionali che operano all'interno dell'azienda, saper interpretare i processi aziendali
2. Utilizzare gli strumenti informatici (*preparazione agli esami ECDL*) e le tecnologie della propria attività, applicare i principi della logistica e le tecniche di magazzinaggio delle merci (movimentazione, accettazione, conservazione), definire la movimentazione interna dei grezzi, semilavorati, commerciali, prodotti finiti, sulla base della convenienza economica
3. Determinare i magazzini: accettazione, semilavorati, finiti, materie ausiliare alla produzione, saper scegliere i mezzi idonei da utilizzare per il carico, lo scarico, la movimentazione e l'immagazzinamento dei prodotti, uso di sistemi per la movimentazione delle merci (carri ponte, carrelli elevatori ecc)
4. Applicare le tecniche di stoccaggio e di conservazione, igienico-sanitarie in caso di derrate deperibili, confezionare e imballare la merce, tecniche di imballaggio a seconda delle tratte da percorrere

Contenuti:

Creazione di impresa e organizzazione aziendale, conoscere le caratteristiche del settore, conoscere il proprio ruolo all'interno dell'azienda, conoscere il ciclo di produzione, conoscere la documentazione necessaria alla tipologia di lavoro e i prodotti informatici necessari, conoscere i principi della logistica, carico, scarico, stoccaggio e movimentazione relativa al settore produttivo, tecniche di conservazione della merce nel caso di derrate alimentari o deperibili, conoscere i materiali per il confezionamento e l'imballaggio.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.

MODULO TECNICO PROFESSIONALE
(obbligatorio per tutti gli apprendisti)

ORE: 60

COMPARTO: Comparto commercio e vendita prodotti vari, alberghiero/reception

AREA PROFESSIONALE: Addetto alla vendita

Modulo formativo/U.F. 1: (40 ore)

Competenze:

- 1.Saper comprendere il funzionamento di un'organizzazione aziendale, saper individuare ruoli e funzioni delle figure professionali che operano all'interno dell'azienda, saper interpretare i processi aziendali
- 2.Essere in grado di comunicare in materia efficace, saper capire ed accontentare il cliente, saper migliorare il servizio offerto, essere capace di rivedere e razionalizzare il modo di porsi agli altri, di vestirsi, di muoversi.
- 3.Saper svolgere attraverso il supporto informatico alcune importanti funzioni aziendali (*preparazione agli esami ECDL*)
- 4.Essere in grado di preparare e approntare le merci per la vendita,essere in grado di preparare la presentazione ottimale, saper allestire esposizioni diverse, il rifornimento degli scaffali, realizzazione degli allestimenti, essere in grado di fornire assistenza e consulenza tecnica al cliente, saper stipulare contratti di vendita, essere in grado di rilasciare documenti contabili.
5. *saper sostenere una conversazione in lingua inglese, redigere testi in lingua inglese, saper accogliere un cliente.*

Contenuti:

Creazione d'impresa e organizzazione aziendale, tecniche di comunicazione, strategie per il superamento dei problemi, comunicazione efficace, immagine personale, tecniche e cura del corpo, comportamento, accenni ai programmi specifici per la fatturazione, gestione delle scorte, pagamenti e rapporti con le banche, tecniche di psicologia di vendita, vetrinistica, visual merchandising e layout punto vendita, il ruolo e le caratteristiche della vetrina, strutturazione della vetrina, illuminotecnica, tecnica dei colori, regole di esposizione, *lingua inglese*.

Modulo formativo/U.F. 2: (8 ore)

Competenze:

1. Saper comprendere i flussi informativi aziendali e gli strumenti e le tecniche del Sistema Qualità e delle norme UNI EN ISO 9000

Contenuti:

Qualità di servizio, qualità di prodotto, principi essenziali dei sistemi di gestione qualità e della loro organizzazione.

NB: Per gli apprendisti stranieri o per chiunque avesse difficoltà con la lingua italiana sono previste 48 ore di italiano

Ore del modulo obbligatorio di "Sicurezza sui luoghi di lavoro* specifico per il comparto: (12 ore)

Sicurezza sul lavoro, rischi specifici e misure di prevenzione, procedure obblighi e responsabilità, dispositivi di protezione individuali relativamente alla propria area professionale. Pronto soccorso e prevenzione incendi.

ORARI DEL MODULO: Le lezioni saranno di 4 ore per due giorni a settimana . I periodi di interruzione delle lezioni sono nel periodo natalizio, nel periodo pasquale e per tutto il mese di agosto.