

CORSI GRATUITI

REQUISITI PER PARTECIPARE AI CORSI:

1. **ETA' COMPRESA TRA 18 E 65 ANNI.**
2. **ESSERE** cerca di prima occupazione OPPURE Disoccupato ai sensi del D.Lgs n. 150/15.
3. **ESSERE** Residente in Sicilia, OPPURE Domiciliato in Sicilia.
4. **ESSERE** in età lavorativa o aver assolto l'obbligo scolastico.
5. **ESSERE** in possesso di regolare permesso di soggiorno.

COME ISCRIVERSI:

- Rivolgendosi alla sede provinciale di ECIPA SIRACUSA via Vincenzo Statella n. 32, tel. 0931 64299
- presso qualunque sede comunale della cna.

DOCUMENTI DA PRODURRE:

1. Fotocopia del documento d'identità in corso di validità.
2. Fotocopia del codice fiscale.
3. Mod. DID (foglio di disponibilità al lavoro).
4. Fotocopia del titolo di studio o autocertificazione.

POSSIBILI SEDI DI SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' FORMATIVE:

- SIRACUSA
- LENTINI
- NOTO
- AVOLA
- FLORIDIA
- SORTINO
- AUGUSTA

I CORSI SONO A NUMERO CHIUSO.

N.	Denominazione corso	Durata del corso IN ORE	Titolo conseguito	Stage	Elementi distintivi del corso
1	BIRRAIO ARTIGIANO	600	qualifica	180	Il Birraio artigiano segue le attività del birrifico artigianale dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione, condizionamento e spedizione dei prodotti finali (fusti e bottiglie). Effettua piccoli interventi di manutenzione ordinaria ed esegue controlli analitici di routine. Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione dei analisi rapide e medianti i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alla varie fasi di produzione di mosto e birra finita.
2	COLLABORATORE DI SALA E BAR	500	qualifica	200	Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.
3	COLLABORATORE DI CUCINA	500	qualifica	200	Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenza di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.
4	TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO - STILISTA PROGETTISTA MODA	600	qualifica	240	Lo Stilista - Progettista moda è un professionista capace di concepire e progettare prodotti per il sistema moda. Il progettista moda progetta e struttura collezioni coerenti con la tendenza e con il target aziendale, attraverso la ricerca delle informazioni, delle tendenze moda di tessuti, colori, accessori e linea. Il suo scopo è quello di contestualizzare il prodotto non solo all'interno di un mercato, ma anche di una società con propri rituali e modalità di consumo, prevedendone l'impatto sociale. Questa figura professionale è in grado di: organizzare nell'ambito delle ricerche di tendenza; eseguire ricerche e campionature di tessuti; scegliere i tessuti, le finiture e gli accessori sia in fase di campionature che in fase di creazione collezione; abbinare i colori; creare figurini/schizzi che illustrano coerentemente la collezione; preparare i disegni piatti che illustrano le proporzioni ed i tagli di ogni capo; preparare le schede tecniche di lavorazione; partecipare al coordinamento ed alla gestione del campionamento; spiegare il suo intendimento stilistico ad ufficio modello e capi campionaristi; visionare e misurare tele e capi pretepatto individuando difetti e correzioni; approvare i capi definitivi corredandoli di schede definitive; studiare le cartelle colori di proposta; presentare la collezione. Questa figura professionale si potrà inserire in aziende del settore abbigliamento che gestiscono collezioni programmate o pronte osservando qualsiasi target e rivolgendosi ad ogni tipologia di utenza, quali: laboratori, piccole industrie o industrie dotate di ufficio stile, ufficio progetto modello e ufficio prodotto; agenzie stile e studi stilistici; atelier con produzione propria o vendita diretta; case di alta moda; giornali e riviste settoriali; studi di design.
5	PIZZAILO (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	600	qualifica	240	Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosare gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di impasto. Seguire la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. È a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle norme. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro.
6	OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)	700	qualifica	280	L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utente: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario. In servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semi-residenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di equipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.
7	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	600	qualifica	240	L'addetto al giardinaggio ed ortofrutticoltura sviluppa competenze relative alle tecniche di allestimento di aree verdi, parchi e giardini e alle tecniche di coltivazione e manutenzione ortofrutticole. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire con un buon grado di autonomia nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'ortofrutticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e Moltiplicazioni delle piante, raccolta e conservazione dei prodotti (ortaggi, frutti e fiori). Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo. Attraverso l'esperienza e successivi aggiornamenti, questo addetto potrà acquisire una maggiore autonomia e responsabilità nel proprio ruolo.
8	ADDETTO AGLI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI	500	qualifica	200	L'addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi delle pose delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.

CORSI GRATUITI

SCHEMA DI PRESCRIZIONE E DELEGA ALL'ISCRIZIONE

Dati					
Nome e Cognome					
Codice Fiscale					
Indirizzo Sede Legale					
Città		C.A.P.		Prov.	
Telefono (campo obbligatorio)		Cell (campo obbligatorio)			
Indirizzo E-mail (campo obbligatorio)					
Profilato Garanzia Giovani	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				

Con la presente, avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle pene stabilite per false attestazioni e mendaci dichiarazioni previste dagli artt. 483, 495 e 496 del Codice Penale, sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

Di essere

- In cerca di prima occupazione
- Disoccupato ai sensi del D.Lgs n. 150/15
- Residente in Sicilia, come da allegato documento d'identità.
- Domiciliato in Sicilia, a _____ via _____
n. ____ cap _____
- In età lavorativa o aver assolto l'obbligo scolastico (aver superato positivamente il 2° anno di scuola superiore)
- Avere il seguente titolo di studio _____
- Di essere in possesso di regolare permesso di soggiorno

di essere interessato al/ai corso/i sotto selezionato/i (sbarrare con una X il corso scelto; max 3 corsi)

N.	Scegli	Denominazione corso	Durata del corso IN ORE	Titolo conseguito	Stage	Elementi distintivi del corso	Sedi Corsuali
1		BIRRAIO ARTIGIANO	600	qualifica	180	Il Birraio artigiano segue le attività del birrifico artigianale dalla ricezione e stoccaggio delle materie prime attraverso la gestione delle fasi di ammostamento, filtrazione e bollitura, fermentazione e maturazione, condizionamento e spedizione dei prodotti finiti (fusti e bottiglie). Effettua piccoli interventi di manutenzione ordinaria ed esegue controlli analitici di routine. Esegue e controlla le fasi del processo attraverso l'effettuazione di analisi rapide e mediante i pannelli di controllo elettronici degli impianti preposti alle varie fasi di produzione di mosto e birra finita.	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Florida
2		COLLABORATORE DI SALA E BAR	500	qualifica	200	Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Florida
3		COLLABORATORE DI CUCINA	500	qualifica	200	Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Florida
4		TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO - STILISTA PROGETTISTA MODA	600	qualifica	240	Lo Stilista – Progettista moda è un professionista capace di concepire e progettare prodotti per il sistema moda. Il progettista moda progetta e struttura collezioni coerenti con la tendenza e con il target aziendale, attraverso la ricerca delle informazioni, delle tendenze moda di tessuti, colori, accessori e linee. Il suo scopo è quello di contestualizzare il prodotto non solo all'interno di un mercato, ma anche di una società con propri rituali e modalità di consumo, prevedendone l'impatto sociale. questa figura professionale è in grado di: organizzarsi nell'ambito delle ricerche di tendenza; eseguire ricerche e campionature di tessuti; scegliere i tessuti, le forniture e gli accessori sia in fase di campionatura che in fase di creazione collezione; abbinare i colori; creare figurini/schizzi che illustrano coerentemente la collezione; preparare i disegni piatti che illustrano le proporzioni ed i tagli di ogni capo; preparare le schede tecniche di lavorazione; partecipare al coordinamento ed alla gestione del campionario; spiegare il suo intendimento stilistico ad ufficio modello e sarti campionaristi; visionare e misurare tele e capi prototipo individuando difetti e correzioni; approvare i capi definitivi corredandoli di schede definitive; studiare le cartelle colori di proposta; presentare la collezione. Questa figura professionale si potrà inserire in aziende del settore abbigliamento che gestiscano collezioni programmate o pronte osservando qualsiasi target e rivolgendosi ad ogni tipologia di utenza, quali: laboratori, piccole industrie o industrie dotate di ufficio stile, ufficio progetto modello e ufficio prodotto; agenzie stile e studi stilistici; atelier con produzione propria e vendita diretta; case di alta moda; giornali o riviste settoriali, studi di design.	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Florida

5		PIZZAIOLO (addetto-a alla preparazione di pizze,focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	600	qualifica	240	<p>Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentari, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Floridia
6		OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE (OSA)	700	qualifica	280	<p>L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.</p>	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Floridia
7		ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA	600	qualifica	240	<p>L'addetto al giardinaggio ed ortofrutticoltura sviluppa competenze relative alle tecniche di allestimento di aree verdi, parchi e giardini e alle tecniche di coltivazione e manutenzione ortoflorofrutticole. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire con un buon grado di autonomia nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'ortofrutticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e Moltiplicazione delle piante, raccolta e conservazione dei prodotti (ortaggi, frutti e fiori). Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo. Attraverso l'esperienza e successivi aggiornamenti, questo addetto potrà acquisire una maggiore autonomia e responsabilità nel proprio ruolo.</p>	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Floridia
8		ADDETTO AGLI IMPIANTI ELETTRICI CIVILI	500	qualifica	200	<p>L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.</p>	<input type="checkbox"/> Siracusa <input type="checkbox"/> Lentini <input type="checkbox"/> Sortino <input type="checkbox"/> Augusta <input type="checkbox"/> Noto <input type="checkbox"/> Pachino <input type="checkbox"/> Floridia

DELEGA

IL SIG. _____ a formalizzare l'iscrizione ai corsi sopra selezionati attraverso la piattaforma regionale dedicata.

Si allegano alla presente:

1. Fotocopia del documento d'identità in corso di validità.
2. Fotocopia del codice fiscale.
3. Mod. DID (foglio di disponibilità al lavoro).
4. Fotocopia del titolo di studio o autocertificazione.

Firma

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Firma

Autocertificazione Titolo di Studio
(ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R 445 del 28 dicembre 2009)

Il/la sottoscritto/a _____, nato/a a _____ () il giorno
__/__/____ e residente a _____ () in via _____,

consapevole delle sanzioni penali applicabili in caso di dichiarazioni mendaci e non veritiere che sono previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R 28/12/2000 n. 445 e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

di essere in possesso del/i seguenti titolo/i di studio:

1) titolo di studio _____
conseguito in data __/__/____
presso _____

2) titolo di studio _____
conseguito in data __/__/____
presso _____

3) titolo di studio _____
conseguito in data __/__/____
presso _____

Luogo e data

FIRMA
(in esteso e leggibile)

Si allega documento d'identità