Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

COESIONE ITALIA 21-27 SICILIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Siciliana

POC SICILIA 14-20 TED

Assessorato Regionale della Famiglia, delle politiche Sociali e del Lavoro - Servizio XII - CPI PALERMO

06 MAG 2026

Spett.le
Servizio XII - C.P.I di Palermo
Reparto Corsi di F.P.
Via Praga, 29
90146 – Palermo
formazione-uplpa@regione.sicilia.it
cpi.pa@certmail.regione.sicilia.it

Prot nr. 1374/2026 TED FORMAZIONE Palermo, 05/05/2026

Oggetto: Per il reclutamento di figure professionali nell'ambito del progetto

Il sottoscritto Pipitone Giuseppe nato a Torino (TO) il 08/03/1979, Codice Fiscale di PPTGPP79C08L219O Codice Accreditamento (CIR) AAT 662 Partita IVA 04783170824, con sede Legale in Palermo (PA), Piazza Vittorio Emanuele Orlando 33 facendo riferimento al Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026) disposizioni in materia di autocertificazione e consapevole delle sanzioni penali previste n.445 del 28/12/2000 e s.m.i., in caso di dichiarazioni mendaci, sotto la propria responsabilità

TRASMETTE

In allegato si trasmette, per la vidimazione di Vs. competenza, il bando pubblico per il reclutamento di figure professionali che parteciperanno, nell'ambito del progetto, nelle attività formative di cui sopra indicato, per la sede di PalermoVia Filippo Pecoraino snc e Via Baronio Manfredi ,27

Distinti saluti

TED FORMAZIONE ASSOCIAZIONE PALERMO

Il Rappresentante Legale
Avv. Pipitone Giuseppe

COESIONE ITALIA 21-27 SICILIA | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Siciliana

POC SICILIA 14-20

TED

06 MAG 2026

BANDO DI SELEZIONE

Per il reclutamento di figure professionali nell'ambito del progetto

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia
(Anno 2026)

Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della formazione professionale

L'Ente di Istruzione e Formazione Professionale Associazione TED – E.T.S., con sede legale in Palermo (PA), Piazza Vittorio Emanuele Orlando n. 33, Ente accreditato cod. AAT662, presso la Regione Siciliana, a svolgere percorsi di Istruzione e Formazione Professionale,

VISTO

- Il D.D.G. n. 1126 del 19/03/2026 di approvazione dell'Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia";
- Il D.D.G. n. 1381 del 30/04/2026 di PUBBLICAZIONE ESITO PROCEDURA PRENOTAZIONE RISORSE di cui al D.D.G. n. 1126 del 19/03/2026 Avviso pubblico n. 1/2026 POC Sicilia 2014-2020 per la "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del POC Sicilia 2014-2020 approvato con Delibera CIPESS n. 34/2025 del 23/07/2025;
- Il Decreto del Presidente della Regione n.25 del 01/10/2015 "Disposizioni 2015 per l'accreditamento degli organismi formativi operanti nel Sistema della formazione professionale";
- La Legge Regionale n. 23 del 14 dicembre 2019 "Istituzione del sistema regionale della formazione professionale";
- Il VADEMECUM PER L'ATTUAZIONE PROGRAMMA FSE+ SICILIA 2021-2027- (Versione n. 1.1 del 31/03/2026) e il manuale delle procedure vigenti;
- Gli obblighi del soggetto proponente di pubblicizzare attraverso procedure di trasparenza e chiarezza la selezione di eventuale personale esterno da impegnare nelle attività previste dall'Avviso pubblico n. 1/2026, con puntuale specifica dei ruoli e compiti da svolgere, nonché sulle modalità di selezione;

considerato che l'ente TED, per l'attivazione dei percorsi formativi dell'Avviso pubblico n. 1/2026, per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione di personale docente.
Considerate altresi che l'avvio delle attività formative devono aver inizio entro e non oltre 30 giorni dalla pubblicazione dei decreti sul sito istituzionale del Dipartimento della Formazione Professionale;

EMANA

il presente bando per il reclutamento di personale docente da impegnare con contratto temporaneo funzionale alla realizzazione degli interventi in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale nei corsi indicati nell'Allegato A presso le seguenti sedi:

Sedi	
VIA MICHELANGELO BUONARROTI, 4	90031 BELMONTE MEZZAGNO (PA)
VIA G. PASCOLI, 4	90044 CARINI (PA)
VIALE EUROPA, 558	90036 MISILMERI (PA)
VIA BARONIO MANFREDI, 27	90046 MONREALE (PA)
VIA FILIPPO PECORAINO, snc	90124 PALERMO (PA)
VIA MONTE BONIFATO, 86	91011 ALCAMO TP (PA)

Requisiti per l'ammissione alla selezione

Per l'ammissione alla selezione è necessario:

- titolo di studio pertinente ai moduli formativi/competenze tecnico professionali (Allegato A – Scheda Corso – Competenze), oggetto della candidatura ed alla fascia professionale di appartenenza;
- iscrizione al Portale S.ARF, Sistema Albo Registro Formatori presso l'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale della Regione Siciliana;
- comprovata esperienza didattica e/o professionale entrambe in contesti coerenti con le attività ed i moduli formativi/ competenze tecnico professionali oggetto della candidatura, per numero di anni conforme alla fascia di appartenenza sulla base di quanto disposto e disciplinato dal paragrafo 8.2 del vigente Vademecum per l'attuazione del PR FSE+ Sicilia;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell' Unione Europea;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di godere dei diritti civili e politici;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non essere escluso dall'elettorato politico attivo, né essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso una Pubblica Amministrazione;
- dichiarazione sostitutiva ai sensi dell' artt. 46 e 47 del DPR 445/2000 con la quale si attesti di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico.

I requisiti esplicitati sono condizioni essenziali per la partecipazione al bando.

MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per partecipare gli aspiranti devono presentare l'istanza di ammissione perentoriamente dal 06/05/2026 al 15/05/2026 attraverso la procedura informatizzata di selezione e reclutamento raggiungibile all'indirizzo: https://reclutamento.tedformazione.it/bandi
Attraverso procedura informatica dovranno essere inseriti i dati anagrafici del candidato, il titolo di studi ed il relativo voto ottenuto coerente con la posizione scelta. Una o più esperienza professionale, una o più esperiza didattica coerente con la posizione scelta e supportate da relativi documenti che dovranno essere caricati a Sistema in formato pdf.
La scelta della sede e dei moduli formativi/competenze tecnico professionali d'insegnamento (Allegato Schede Corsi) per cui si effettua la candidatura.

Tale documentazione non sarà suscettibile di ulteriore integrazione e modifiche, pertanto verrà riconosciuto solo il punteggio opportunamente documentato.

Domande di candidatura inviate con modalità diverse da quelle sopra indicate saranno automaticamente escluse.

PROCEDURE DI SELEZIONE

La selezione dei candidati sarà effettuata da parte di una Commissione appositamente nominata. La procedura selettiva avverrà con il controllo della documentazione allegata, e dei requisiti di ammissibilità di tutti coloro i quali presenteranno domanda entro i termini tassativi di scadenza. La graduatoria sarà effettuata in base alla verifica dei documenti allegati. Si evidenzia che ai fini della attribuzione del punteggio si farà riferimento esclusivamente ai documenti allegati comprovanti il punteggio. In caso di manifestazione di interesse effettuata da docenti già in organico la materia sarà assegnata d'ufficio.

CRITERIO DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

La determinazione dei punteggi avverrà secondo i seguenti criteri

Titolo di Studio coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento	Laurea vecchio ordinamento, magistrale o specialistica punti 10; Laurea triennale punti 7; Diploma punti 5.
Master o Specializzazione coerente (fino ad un massimo di punti 10)	2 punti per ogni Master o Specializzazione coerente con la tipologia della disciplina di insegnamento
Esperienza Didattica (fino ad un massimo di punti 10)	1 punto per ogni anno scolastico o formativo, effettuato nell'ambito di percorsi riconosciuti e autorizzati dal Ministero o Assessorato di Pubblica istruzione o Formazione.
Esperienza Professionale (fino ad un massimo di punti 10)	1 punto per ogni anno.
Iscrizione Albo Regionale operatore della FP	10 punti

Nel caso di più candidature per lo stesso modulo formativo/competenze tecnico professionali, i candidati che hanno i requisiti richiesti verranno convocati per un colloquio motivazionale/attitudinale (fino ad un massimo di punti 20), la cui data verrà stabilita successivamente all'esame della documentazione presentata. Si precisa che le date dei colloqui verranno pubblicate esclusivamente nel sito dell'ente "www.tedformazione.it, e la pubblicazione avrà effetto di comunicazione.

(*) Si precisa che si terrà conto solo dell'esperienze indicate nel curriculum vitae in modo dettagliato, per tanto si invitano i candidati ad indicare inizio e fine esperienza con giorno mese e anno, e la tipologia di percorso formativo a cui l'esperienza si riferisce.

GRADUATORIA ESITO SELEZIONE

La commissione, sulla base dei criteri indicati precedentemente, procederà a stilare la graduatoria di merito per ogni singolo modulo formativo/competenze tecnico professionali. A parità di merito (stesso punteggio) la preferenza è determinata dall'iscrizione all'albo dei formatori e in subordine dalla minore età anagrafica. L'esito della selezione sarà reso pubblico mediante affissione presso la sede operativa dell'ente sita in Monreale (PA), via Baronio Manfredi n. 27 e successivamente pubblicata nel sito internet dell'Assoziazione: www.tedformazione.it. L'affissione costituisce a tutti gli effetti comunicazione agli interessati dell'esito della selezione. Pertanto non sarà data alcuna comunicazione individuale sull'esito della graduatoria. La graduatoria di merito rimarrà efficace dalla data di pubblicazione e per tutto il periodo del percorso formativo.
Gli interessati potranno presentare le proprie osservazioni entro il termine perentorio di 5 giorni, naturali e consecutivi, dalla data di pubblicazione della graduatoria. I candidati che avranno superato positivamente tutte le fasi selettive, in base alla posizione occupata in graduatoria, saranno convocati per l'accettazione dell'incarico sulla base di un calendario didattico che dovrà essere sottoscritto per accettazione. Il candidato che non si presenterà alla convocazione decadrà dalla nomina e si procederà allo scorrimento della graduatoria.

L'Associazione TED Formazione Professionale si impegna a rispettare il carattere riservato delle informazioni fornite. Tali dati saranno trattati solo per le finalità connesse e strumentali alla valutazione dei titoli, nonché all'eventuale conferimento e gestione della prestazione d'opera.

CONFERIMENTO DEGLI INCARICHI

La graduatoria sarà considerata esclusivamente per i progetti che si svolgeranno nelle sedi indicate e sarà valida per il periodo temporale di durata del percorso formativo, senza che la stessa determini l'assegnazione automatica dell'incarico.
Il conferimento degli incarichi è subordinato esclusivamente all'approvazione e finanziamento del progetto.
L'Ente procederà all'assegnazione degli incarichi prioritariamente al proprio personale interno già dipendente, così come previsto dalla normativa vigente, e, in subordine, attingendo alla graduatoria. L'incarico sarà attribuito anche in presenza di una sola domanda di candidatura. L'incarico conferito, non potrà essere in nessun caso riconducibile ad un rapporto di lavoro dipendente a tempo indeterminato, bensì a tipologie contrattuali di temporaneità funzionali alla realizzazione dell'intervento in coerenza con le direttive dell'Assessorato Regionale dell'Istruzione e della Formazione Professionale.
L'Ente si riserva, inoltre, di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione.
L'Ente si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall' Assessorato Regionale Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Sicilia.
Per ulteriori informazioni rivolgersi presso la sede operativa dell'Ente tel.091 6401275. (Referente: Ing. Antonino Marfia).
Il presente Bando viene pubblicato all'Albo interno dell'Ente presso la sede operativa di Monreale (PA), al CPI territoriale competente, sul sito www.tedformazione.it.

Palermo, 05/05/2026

Il Rappresentante Legale
Giuseppe Pipitone

ALLEGATO A - Elenco Corsi per Sede

Provincia	Area Professionale	Titolo	Sede
PA	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Operatore Informatico di Risorse Web	VIA G. PASCOLI, 4 (Carini)
PA	CULTURA MANIFATTURIERA, MECCANICO E ARTIGIANATO	Manutentore Imbarcazioni da Diporto	VIA FILIPPO PECORAINO, snc (Palermo)
PA	EDILIZIA ED IMPIANTI	Addetto Impianti Elettrici Civili	VIALE EUROPA, 556 (Misilmeri)
PA	EDILIZIA ED IMPIANTI	Addetto Impianti Elettrici Civili	VIA G. PASCOLI, 4 (Carini)
PA	TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI	Operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto	VIA FILIPPO PECORAINO, snc (Palermo)
PA	TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI	Collaboratore di Cucina	VIA MICHELANGELO BUONARROTI, 4 (Belmonte Mezzagno)
PA	TURISMO E SPORT - SERVIZI TURISTICI	Collaboratore di Cucina	VIA BARONIO MANFREDI, 27 (Monreale)
TP	AGRO-ALIMENTARE	Addetto Panificatore Pasticcere	Alcamo
TP	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Operatore Informatico di Risorse Web	Alcamo

COLLABORATORE DI CUCINA

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Principali terminologie tecniche di settore	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di comunicazione organizzativa	20
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di pianificazione	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	10
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	20
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Standard di qualità dei prodotti alimentari	20
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	100
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti	Utensili per la preparazione dei cibi	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	Lingua straniera	30

Giuseppe Pinton

MANUTENTORE IMBARCAZIONI DA DIPORTO

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Principali terminologie tecniche di settore	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Processi e cicli di realizzazione di uno scafo	35
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di comunicazione organizzativa	30
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di pianificazione	35
Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore	Elementi di struttura e componenti dell'imbarcazione da diporto	20
Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore	Normativa di sicurezza del cantiere nautico	10
Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore	Principali tecniche di lavorazione e montaggio delle diverse tipologie di scafo	30
Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore	Rischi e dispositivi specifici di protezione	10
Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore	Tecniche di diagnosi dell'usura e dei danni delle componenti dello scafo	20
Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria di una imbarcazione da diporto, nel rispetto della normativa specifica di settore	Tecniche e procedure di manutenzione ordinaria e straordinaria delle diverse tipologie di scafo	30
Eseguire le operazioni di finitura e pitturazione dello scafo, nel rispetto delle specifiche progettuali	Rischi e dispositivi specifici di protezione	20
Eseguire le operazioni di finitura e pitturazione dello scafo, nel rispetto delle specifiche progettuali	Tipologie, materiali e tecniche di stuccatura, coibentazione, verniciatura, laminazione e resinatura	100
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	Lingua straniera	30

Giuseppe Pittore

OPERATORE PREPARAZIONE PASTI SEMPLICI SU IMBARCAZIONI DA DIPORTO

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Attrezzature di servizio	5
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	5
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	5
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Principali terminologie tecniche di settore	5
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di comunicazione organizzativa	5
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Tecniche di pianificazione	10
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	5
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' alle norme igienico-sanitarie	Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari	10
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' alle norme igienico-sanitarie	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	15
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' alle norme igienico-sanitarie	Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti	15
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' alle norme igienico-sanitarie	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	10
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Elementi di gastronomia	10
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varieta' e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprieta' organolettiche e impieghi	20
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Standard di qualita' dei prodotti alimentari	20
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	40

Giuseppe Pittoni

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Utensili per la preparazione dei cibi	10
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di scelta e preparazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	20
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	10
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Codice di navigazione	10
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto	10
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio	10
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Terminologia tecnica del settore	10
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Tipologie e strutture delle imbarcazioni	20
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Tipologie di ormeggio	20
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Tecniche di navigazione delle imbarcazioni da diporto	40
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	10
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	Lingua straniera	30

Giuseppe Pintore

ADDETTO PANIFICATORE PASTICCERE

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Attrezzature di servizio	10
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Normative di sicurezza, igiene e HACCP	20
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tecniche di pianificazione	60
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tecniche di comunicazione organizzativa	30
Pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute	Tipologie e utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature	60
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di gastronomia e merceologia alimentare	20
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Tecniche di impasto, lievitazione e cottura	30
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi e malattie metaboliche	10
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Standard di qualità dei prodotti da forno	20
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Procedure, protocolli, tecniche di igiene e riordino degli spazi di lavoro	50
Preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie	Tecnologie e metodi di stoccaggio	50
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	Lingua straniera	30

Giuseppe Pinitore

OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
Utilizzare l'ambiente operativo	Architettura e componenti hardware e software del sistema	20
Utilizzare l'ambiente operativo	Introduzione alle reti	20
Utilizzare l'ambiente operativo	Funzionalità dell'ambiente operativo	30
Utilizzare l'ambiente operativo	Software per il trattamento dati	30
Utilizzare l'ambiente operativo	Trattamento testi per il web	30
Utilizzare l'ambiente operativo	Elementi di comunicazione mediale	20
Utilizzare le risorse del Web	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete	30
Utilizzare le risorse del Web	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud	30
Utilizzare le risorse del Web	Web application	30
Utilizzare le risorse del Web	Tutela e sicurezza dei dati in rete	30
Utilizzare le risorse del Web	Social network	30
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	Lingua straniera	30

Giuseppe Pintorno

ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI

Moduli formativi	Conoscenze essenziali associate ad ogni modulo formativo	Ore d'aula previste
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	5
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	5
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Principali terminologie tecniche di settore	5
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	10
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Simbologia impianti elettrici	5
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Tecniche di comunicazione organizzativa	5
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Tecniche di pianificazione	5
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Tipologie di impianti elettrici	10
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	30
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	30
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	40
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Caratteristiche dei conduttori elettrici	10
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	5
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	5
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Modalità di cablaggio	30

Giuseppe Pinton

Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Schemi elettrici	20
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	30
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	30
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Tipologie di isolamento	20
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12
Alfabetizzazione informatica	Alfabetizzazione informatica	12
Lingua straniera	Lingua straniera	30

Giuseppe Pinton