

**GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO**  
**DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO, POLITICHE DEL LAVORO,**  
**ISTRUZIONE, RICERCA E UNIVERSITA'**

**REPERTORIO DEGLI STANDARD FORMATIVI DELLA**  
**REGIONE ABRUZZO**

## Sommario

Qualificazione di Accompagnatore Turistico.....	3
Qualificazione di Acconciatore - Addetto.....	10
Qualificazione di Acconciatore abilitato all'esercizio della attività autonoma – Percorso A.....	22
Qualificazione di Acconciatore abilitato all'esercizio della attività autonoma – Percorso B.....	29
Qualificazione di Aiuto Cuoco.....	35
Qualificazione di Assistente all'Autonomia ed alla Comunicazione dei Disabili.....	42
Qualificazione di Assistente di Studio Odontoiatrico.....	50
Qualificazione di Assistente Familiare.....	59
Qualificazione di Cuoco/Chef.....	67
Qualificazione di Estetista - Addetto.....	77
Qualificazione di Estetista - Esercizio della Attività Autonoma – Percorso A.....	88
Qualificazione di Estetista - Esercizio della attività autonoma – Percorso B.....	94
Ispettori dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del Decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – MODULO A - TEORICO”.....	100
Ispettori dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del Decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – MODULO B TEORICO-PRATICO.....	104
Ispettori dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del Decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – MODULO C TEORICO-PRATICO.....	108
Qualificazione di Manutentore del Verde ai sensi dell'articolo 1, lettera b), della legge n. 154 del 26 luglio 2016.....	111
Qualificazione di Mediatore Interculturale.....	117
Qualificazione di Operatore di Agenzia di Viaggi.....	125
Qualificazione di Operatore di Calzature.....	131
Qualificazione di Operatore di Confezione.....	138
Qualificazione di Operatore di Cucina.....	145
Qualificazione di Operatore di Pastificio.....	150
Qualificazione di Operatore di Promozione e Accoglienza Turistica.....	157
Qualificazione di Operatore Funebre/Necroforo.....	163
Qualificazione di Operatore Lavorazione Articoli di Pelletteria.....	167
Qualificazione di Operatore per la Gestione degli Archivi Amministrativi Giudiziari.....	173
Qualificazione di Responsabile della Conduzione dell'Attività Funebre.....	176
Qualificazione di Pasticcere.....	181
Qualificazione di Responsabile Tecnico di Tintolavanderia.....	190

Qualificazione di Tecnico dell'Amministrazione Economico-Finanziaria .....	197
Qualificazione Tecnico di Progettazione Pacchetti Turistici.....	203
Qualificazione di Tecnico Esperto in Enogastronomia e Valorizzazione della Cucina Regionale .....	209
Qualificazione di Tecnico Marketing .....	218
Qualificazione di Tecnico Sviluppatore di Applicazioni Software per Dispositivi Mobili.....	226
Qualificazione di Truccatore Professionale Arte, Cinema, Moda e Spettacolo (Make-Up Artist And Style) .....	232
Qualificazione di Web Designer .....	239

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Accompagnatore Turistico

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
-	Inquadramento della professione
Curare le relazioni con i clienti	Gestire l'accoglienza e la relazione con la clientela
	Gestire le dinamiche relazionali ed i ruoli all'interno del gruppo
	Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera
Curare il piano di viaggio ed adempiere agli aspetti amministrativi e logistici	Geografia turistica ed elementi di storia
	Il sistema turistico
	Applicare la normativa del settore turistico
	Gestire il sistema di organizzazione e prenotazione dei servizi turistici
Accompagnare ed assistere i clienti lungo l'itinerario di viaggio	Gestire le attività di accompagnamento ed assistenza durante il viaggio
	Applicare i protocolli di sicurezza e primo soccorso
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Per i cittadini italiani conoscenza di una lingua straniera almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro</li> <li>- I contratti nazionali e collettivi</li> <li>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato</li> <li>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi</li> <li>- Gli sbocchi professionali</li> <li>- Principi etici fondamentali</li> </ul>	<i>Inquadramento della Professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di comunicazione interpersonale</li> <li>- Elementi di marketing dei servizi e sistema di qualità</li> <li>- Tecniche di accoglienza clienti</li> <li>- Tecniche di customer satisfaction</li> <li>- Tecniche di problem solving</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper accogliere il cliente secondo regole di cordialità e cortesia</li> <li>- Saper ascoltare e decodificare le richieste del cliente stabilendo una relazione di empatia</li> </ul>	<i>Gestire l'accoglienza e la relazione con la clientela</i>	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti di valutazione della qualità del servizio erogato al fine di definire modifiche o integrazioni ai servizi offerti</li> <li>- Saper gestire imprevisti e difficoltà al fine di risolvere o evitare conflitti e reclami</li> </ul>				
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di gestione e conduzione dei gruppi</li> <li>- Tecniche di coinvolgimento</li> <li>- Tecniche di mediazione e gestione dei conflitti</li> <li>- Tecniche di Public Speaking</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper gestire le relazioni di gruppo al fine di creare coinvolgimento e partecipazione</li> <li>- Saper gestire imprevisti e difficoltà al fine di risolvere o evitare conflitti e reclami</li> <li>- Saper coinvolgere ed animare il gruppo</li> <li>- Applicare tecniche di comunicazione efficace e interazione col cliente per favorire la coesione e la partecipazione</li> <li>- Applicare tecniche di comunicazione efficace e interazione col cliente per favorire la coesione e la partecipazione</li> </ul>	<i>Gestire le dinamiche relazionali e i ruoli all'interno del gruppo</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lingua straniera</li> <li>- Seconda lingua straniera</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare in forma scritta e orale in almeno due lingue straniere</li> </ul>	<i>Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera</i>	50	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geografia turistica italiana, europea ed extraeuropea</li> <li>- Elementi di storia, storia dell'arte ed antropologia</li> </ul>	<i>Geografia turistica ed elementi di storia</i>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					apprendimenti formali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie e caratteristiche degli itinerari: target ,tempi, difficoltà, utilites</li> <li>- Offerta di ristorazione del territorio</li> <li>- Offerta turistica del territorio: strutture, attività, servizi</li> <li>- Tradizioni artigianali ed enogastronomiche del territorio</li> <li>- Il sistema dell'offerta turistica</li> <li>- Il sistema degli operatori turistici (agenzie, tour operator, guide, etc</li> </ul>	<i>Il Sistema turistico</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di legislazione e normativa turistica comunitaria e nazionale</li> <li>- Elementi di Normativa doganale</li> <li>- Elementi normativi del sistema sanitario</li> <li>- Elementi normativi del sistema assicurativo</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare e comprendere le principali norme in vigore nei paesi di transito e visita (formalità doganali e valutarie) al fine di ottemperare in modo corretto gli adempimenti burocratici richiesti</li> </ul>	<i>Applicare la normativa del settore turistico</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di tecnica turistica, dei trasporti, valutaria e doganale</li> <li>- Sistemi di trasporto, biglietti, documenti e titoli di viaggio</li> <li>- Sistemi di prenotazione e registrazione servizi turistici ricettivi e di intrattenimento</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la tipologia di itinerario e di servizi da erogare in relazione al contesto e ai clienti</li> <li>- Studiare il percorso di viaggio e reperire informazioni di interesse turistico sulle zone e sui servizi compresi nell'itinerario</li> <li>- Conoscere e gestire le procedure di prenotazione dei servizi turistici (alberghi, teatri, escursioni etc)</li> </ul>	<i>Gestire il sistema di organizzazione e prenotazione dei servizi turistici</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificare e gestire le modalità ed i tempi di trasporto (tipologie di trasporto disponibili, modalità di funzionamento , tariffe, biglietti e documenti di viaggio) e definire orari e soste di viaggio</li> <li>- Utilizzare strumentazione a supporto dell'attività d'ufficio (fax, fotocopiatrice) per la gestione degli adempimenti burocratici</li> <li>- Gestire il sistema di relazioni con i fornitori dei servizi (alberghi, ristoranti, questure, ospedali, consolati, ambasciate, associazioni etc.) al fine di agevolare l'accesso degli utenti</li> <li>- Gestire il sistema di relazioni con gli operatori turistici (agenzie, tour operator, guide, etc) al fine di avere referenti qualificati sul territorio</li> </ul>				
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di cartografia e orientamento</li> <li>- Tipologie di accompagnamento turistico</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trasferire informazioni di interesse turistico relative alle zone di transito coinvolgendo attivamente il gruppo</li> <li>- Fornire indicazioni utili sull'offerta turistica (servizi, strutture, attività) del territorio in relazione alle richieste degli utenti</li> <li>- Gestire l'utilizzo di biglietti e documenti di viaggio</li> <li>- Conoscere e consultare strumenti di navigazione per orientare gli utenti</li> <li>- Saper gestire imprevisti o situazioni critiche</li> </ul>	<i>Gestire le attività di accompagnamento ed assistenza durante il viaggio</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di primo intervento e pronto soccorso</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di base di primo intervento, in caso di incidente o malore da parte di uno o più turisti del gruppo</li> <li>- Contattare con tempestività i servizi di soccorso competenti territorialmente al fine di limitare danni e conseguenze</li> <li>- Saper gestire le formalità amministrative di carattere sanitario (soccorso, decesso)</li> </ul>	<i>Applicare i protocolli di sicurezza e di primo soccorso</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	- Prevedere o prevenire i pericoli tipici di particolari contesti o rischi legati a particolari tipologie di turisti (bambini, anziani, diversamente abili)				
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare la prevenzione in azienda</li> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	max 4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>323</b>	<b>Max 4</b>	

**NOTA**

**Le Unità di risultato di apprendimento n. 6 e n.7 vanno svolte antecedentemente all'Unità n. 8, restando libero l'ordine di realizzazione delle restanti Unità**

**5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 120 ore

Durata massima: 200 ore

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 15% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Credito di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi)

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Acconciatore - Addetto**

Corso di qualificazione di durata biennale ai sensi dell'art. 3 co. 1 lettera a) della Legge 174 del 17 agosto 2005

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

<b>Unità di Competenza</b>	<b>Unità di Risultati di Apprendimento</b>
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Gestire la relazione con il cliente	Unità di risultato di apprendimento "Gestire la relazione con il cliente – psicologia della comunicazione"
	Unità di risultato di apprendimento "Lingua straniera"
--	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di informatica"
Eseguire la diagnosi e individuare il trattamento stilistico e/o chimico-cosmetologico dei capelli da realizzare	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di chimica e cosmetologia"
	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di fisiologia e anatomia"
	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di tricologia e dermatologia"
	Unità di risultato di apprendimento "Individuare i trattamenti da realizzare"
Curare la postazione di lavoro, gli strumenti e le attrezzature	Unità di risultato di apprendimento "Curare e allestire la postazione di lavoro"
	Unità di risultato di apprendimento "Garantire il rispetto degli aspetti igienico-sanitari"
Eseguire la detersione dei capelli e i trattamenti specifici	Unità di risultato di apprendimento "Effettuare il lavaggio dei capelli"
Eseguire il taglio dei capelli	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare il taglio dei capelli"
Eseguire il taglio della barba	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare il taglio della barba"
Eseguire trattamenti tecnici	Unità di risultato di apprendimento "Effettuare trattamenti tecnici: colorazione e decolorazione"
	Unità di risultato di apprendimento "Effettuare trattamenti tecnici: permanenti e stirature"
	Unità di risultato di apprendimento "Effettuare trattamenti tecnici: applicare extention"
Eseguire la messa in piega	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare la messa in piega"

Eseguire acconciature con intrecci e raccolti	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare acconciature"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

## 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

#### Titoli di studio:

18 anni ovvero età inferiore purché in possesso di Qualifica professionale in attuazione del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226

- Diploma scuola secondaria di primo grado

*Conoscenza linguistica:* Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

#### Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche economiche del settore, tipologie e caratteristiche degli esercizi dell'attività di acconciatura</li> <li>- Nozioni di organizzazione aziendale e di disciplina di settore per l'esercizio dell'attività</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali.</li> </ul>	"Inquadramento della professione"	80	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di comunicazione</li> <li>- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita</li> <li>- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo</li> </ul>	"Gestire la relazione con il cliente – psicologia della comunicazione"	100	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di problem solving</li> <li>- Etica professionale</li> <li>- Tecniche di monitoraggio e valutazione della soddisfazione del cliente</li> <li>- Normativa sulla privacy e gestione dati personali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare modalità di interazione adeguate alla tipologia di cliente</li> <li>- Costruire relazioni di fiducia con il cliente</li> <li>- Adottare, nella fase di scelta del trattamento da realizzare, un atteggiamento caratterizzato da tatto e persuasione al fine non urtare la sensibilità del cliente e convincerlo della validità della proposta.</li> <li>- Fronteggiare con autocontrollo eventuali reclami e/o imprevisti</li> </ul>				formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicazione in lingua straniera: grammatica e fonetica di base; vocabolario fondamentale; conversazione, ascolto e comprensione; termini specialistici del settore</li> </ul>	<i>“Lingua straniera”</i>	80	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di informatica</li> </ul>	<i>“Elementi di informatica”</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di chimica cosmetologica</li> <li>- Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici</li> </ul>	<i>“Elementi di chimica e cosmetologia”</i>	70	0	Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
6	<b>Conoscenze</b> - Elementi di anatomia e fisiologia umana (in particolare, struttura anatomica, morfologia del viso)	<i>"Elementi di fisiologia e anatomia"</i>	70	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7	<b>Conoscenze</b> - Elementi di tricologia e dermatologia: struttura anatomica del capello e del cuoio capelluto, tipi di melanine ed anomalie di pigmentazione del capello, principali problematiche di capello, cuoio capelluto e barba	<i>"Elementi di tricologia e dermatologia"</i>	80	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
8	<b>Conoscenze</b> - Tecniche e strumenti per l'analisi del capello - Modalità di abbinamento fisionomia –acconciatura/colore - Canoni e stili estetici, mode. <b>Abilità</b> - Ascoltare e comprendere le richieste e le aspettative del cliente. - Rilevare le caratteristiche fisiche del cliente, utili ad individuare il trattamento più indicato (morfologia del viso, struttura anatomica, i movimenti e le attaccature del cuoio capelluto, capello, barba e baffi) - Individuare alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto - Individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello - Valutare la necessità di una eventuale consulenza specialistica in ambito tricologico/dermatologico - Valutare forme, geometrie, equilibri, asimmetrie del viso in relazione a taglio, colore e trattamenti stilistici, - Individuare i trattamenti stilistici e cosmetici rispondenti sia alle necessità rilevate sia alle esigenze espresse dal cliente	<i>"Individuare i trattamenti da realizzare"</i>	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
9	<b>Conoscenze</b>	<i>"Curare e allestire la postazione"</i>	30	0	Ammesso il riconoscimento di

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Tipologia di allestimento di spazi, attrezzature, strumenti e prodotti</li> <li>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curare il layout degli spazi e della postazione di lavoro funzionali al benessere e alla sicurezza del cliente</li> <li>- Adottare tecniche di allestimento di spazi di lavoro con attrezzature, strumenti e prodotti utili ai trattamenti da effettuare</li> <li>- Verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature e assicurarsi la manutenzione</li> </ul>	<i>di lavoro"</i>			credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa e dispositivi igienico-sanitari</li> <li>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino</li> <li>- Disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro</li> <li>- Smaltire i rifiuti secondo criteri e procedure rispondenti alle norme e ai regolamenti</li> </ul>	<i>"Garantire il rispetto degli aspetti igienico-sanitari"</i>	32	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di deterzione dei capelli (temperatura dell'acqua, distribuzione dei prodotti, tempi di posa, massaggio e risciacquo).</li> <li>- Tecniche di massaggio del cuoio capelluto</li> <li>- Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti, ristrutturanti, lozioni</li> <li>- Classificazione, componenti e nomenclature dei prodotti – anche naturali</li> <li>- Modalità d'uso e conservazione dei prodotti</li> <li>- Definizione di tossicità ed allergia relativa all'uso dei prodotti cosmetici.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i prodotti idonei in relazione alla diagnosi</li> <li>- Leggere e comprendere le istruzioni e modalità d'uso dei prodotti</li> </ul>	<i>"Effettuare il lavaggio dei capelli"</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare la detersione applicando le tecniche e i prodotti specifici (maschere, impacchi, ecc.) ed al cuoio capelluto (gommage, scrub, ecc.)</li> <li>- Associare il massaggio al trattamento scelto</li> <li>- Eseguire il risciacquo per l'eliminazione dei prodotti detergenti</li> </ul>				
12	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di riconoscimento della struttura del capello</li> <li>- Geometria dei volumi e delle forme</li> <li>- Linee e taglio moda</li> <li>- Tecniche di associazione dei quattro tagli base</li> <li>- Tecniche e strumenti per il taglio e sequenze operative</li> <li>- Strumenti e attrezzature per il taglio</li> <li>- Tecniche di sfoltitura a rasoio e forbici e sequenze operative</li> <li>- Suddivisioni e separazioni per i vari tipi di taglio</li> <li>- Regole del taglio a rasoio, a scivolamento, del taglio irregolare a punta di forbice</li> <li>- Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione di taglio e sfumature (forbici, rasoi, etc.).</li> <li>- Principi di igiene e cura della persona</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare tagli (fondamentali o reinterpretati) tenendo conto della morfologia del viso, la struttura del cranio, la direzione e la densità dei capelli.</li> <li>- Conoscere ed applicare le regole geometriche (separazioni dei capelli in senso verticale, orizzontale, diagonale) nell'esecuzione del taglio dei capelli</li> <li>- Proporre e concordare il taglio in relazione ai servizi tecnici successivi, alle esigenze espresse dal cliente e ai tempi del gruppo di lavoro</li> <li>- Associare tecniche di taglio</li> <li>- Combinare strumenti e attrezzi</li> <li>- Controllare la precisione dell'esecuzione e delle correzioni</li> <li>- Saper utilizzare in sicurezza gli strumenti a disposizione per la realizzazione dei vari tipi di taglio e sfumature</li> </ul>	<i>“Realizzare il taglio dei capelli”</i>	140	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
13	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geometria dei volumi e delle forme</li> <li>- Linee e taglio moda della barba</li> <li>- Strumenti e attrezzature per il taglio della barba e dei baffi e loro utilizzo</li> <li>- Tecniche di taglio della barba e dei baffi e sequenze operative</li> <li>- Prodotti detergenti, preparatori, calmanti e dopobarba tecniche di massaggio viso</li> <li>- Malattie infettive a contagio ematico detersione, disinfezione sterilizzazione, sanitizzazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti e attrezzature per il taglio della barba e dei baffi</li> <li>- Conoscere ed applicare le regole geometriche nell'esecuzione del taglio della barba</li> <li>- Associare tecniche di taglio della barba e dei baffi</li> <li>- Combinare strumenti e attrezzi</li> <li>- Controllare la precisione dell'esecuzione e delle correzioni</li> <li>- Rassicurare il cliente in caso di ferite occorse durante il taglio della barba con rasoio</li> </ul>	<p><i>"Realizzare il taglio della barba"</i></p>	80	0	<p>Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>
14	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondimenti su scala dei cromatismi, altezza di tono e pigmento predominante, colore dei capelli (tonalità, intensità, tendenza)</li> <li>- Principi di colorimetria</li> <li>- Caratteristiche chimiche dei prodotti fissativi, coloranti e decoloranti</li> <li>- Tecniche di colorazione e decolorazione</li> <li>- Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione dei trattamenti tecnici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personalizzare il trattamento tecnico scelto in modo che soddisfi il cliente e ne valorizzi le caratteristiche</li> <li>- Scegliere preparare ed applicare prodotti fissativi e coloranti/ decoloranti adeguati alle caratteristiche ed alle eventuali anomalie del capello da trattare.</li> </ul>	<p><i>"Effettuare trattamenti tecnici: colorazione e decolorazione"</i></p>	140	0	<p>Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere e prevedere le possibili reazioni del capello trattato (comprese eventuali reazioni allergiche e relative modalità di intervento).</li> <li>- Rispettare le procedure operative ed i tempi di posa nell'applicazione dei prodotti scelti</li> </ul>				
15	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di realizzazione di permanenti e stirature</li> <li>- Caratteristiche chimiche dei prodotti fissativi</li> <li>- Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione dei trattamenti tecnici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personalizzare il trattamento tecnico scelto in modo che soddisfi il cliente e ne valorizzi le caratteristiche</li> <li>- Scegliere preparare ed applicare prodotti fissativi adeguati alle caratteristiche ed alle eventuali anomalie del capello da trattare.</li> <li>- Conoscere e prevedere le possibili reazioni del capello trattato (comprese eventuali reazioni allergiche e relative modalità di intervento).</li> <li>- Rispettare le procedure operative ed i tempi di posa nell'applicazione dei prodotti scelti</li> </ul>	<i>“Effettuare trattamenti tecnici: permanenti e stirature”</i>	140	0	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
16	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Extension: Tendenze moda</li> <li>- Tipologie e tecniche di applicazione extension e sequenze operative (comprehensive delle azioni preliminari e successive all'extention)</li> <li>- Caratteristiche dei prodotti per extention</li> <li>- Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione dei trattamenti tecnici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personalizzare il trattamento tecnico scelto in modo che soddisfi il cliente e ne valorizzi le caratteristiche</li> <li>- Scegliere preparare ed applicare prodotti fissativi adeguati alle caratteristiche ed alle eventuali anomalie del capello da trattare.</li> <li>- Conoscere e prevedere le possibili reazioni del capello trattato (comprese eventuali reazioni allergiche e relative modalità di intervento).</li> <li>- Rispettare le procedure operative ed i tempi di posa nell'applicazione dei prodotti scelti</li> </ul>	<p><i>"Effettuare trattamenti tecnici: applicare extention"</i></p>	40	0	<p>Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>
17	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendenze moda nelle messe in piega</li> <li>- Tecniche e sequenze nelle diverse modalità di messa in piega/asciugatura</li> <li>- Composizione e utilizzo dei prodotti per la finitura: fissatori, lacca, gel, schiuma, cere, lozioni trattanti, etc.</li> <li>- Associazione fra le varie tecniche di piega a phon , ferri e piastre</li> <li>- Funzionamento e manutenzione delle attrezzature per l'asciugatura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere soluzioni estetiche personalizzate volte ad integrare il taglio ed il colore alla piega</li> <li>- Individuare ed utilizzare gli strumenti ed i prodotti adeguati al tipo di piega scelta ed alla morfologia del capello da trattare.</li> <li>- Realizzare le diverse tipologie di pieghe (asciugatura a phon e spazzola/modellatori termici)</li> <li>- Controllare forme e volumi finali in relazione all'effetto concordato</li> </ul>	<p><i>"Realizzare la messa in piega"</i></p>	140	0	<p>Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
18	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tendenze moda nelle acconciature</li> <li>- Tipologie di acconciature (da giorno, sera e cerimonia).</li> <li>- Le acconciature afro: treccine, treccine aderenti</li> <li>- Supporti per intrecci e acconciature avvolgimenti</li> <li>- Tecniche di acconciatura: trecce in rilievo e trecce asimmetriche, chignons verticali, rotoli o rulli o banane</li> <li>- Caratteristiche degli strumenti e dei prodotti utilizzati per acconciature</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere soluzioni estetiche personalizzate volte ad integrare il taglio ed il colore all'acconciatura</li> <li>- Individuare la tecnica adatta in relazione alla tipologia del capello e richiesta della cliente</li> <li>- Individuare prodotti e attrezzature idonei al risultato desiderato</li> <li>- Eseguire l'acconciatura per il raggiungimento della forma e del volume finale</li> <li>- Applicare eventuali elementi decorativi</li> </ul>	"Realizzare acconciature"	140	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
N ot a1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> </ul> <p>Sicurezza sul luogo di lavoro</p>	"Sicurezza sul luogo di lavoro"	8	max 4	Amnesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008

<sup>1</sup> Collocazione a scelta del progettista

<b>N.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti</b>	<b>Unità di risultato di apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			1.500	<b>MAX 4</b>	

**Nota 1** Collocazione a scelta del progettista

#### **5. TIROCINIO CURRICOLARE**

Durata minima del tirocinio curricolare: 300 ore.

Durata massima del tirocinio curricolare: 360 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento da 11 a 18 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici. **Il percorso è biennale, le Unità di risultato di apprendimento devono essere progettate per un minimo di 900 ore annue** (comprehensive del tirocinio curricolare) in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: –

Crediti formativi di frequenza sulla base della valutazione degli apprendimenti individuali: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula e laboratorio, al netto del tirocinio curricolare.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. numero due postazioni lavaggio professionale; 2. Postazioni lavoro con specchio, mensole, supporto porta-phon e sedute girevoli (1 ogni 2 allievi); 3. Attrezzatura varia (phon, spazzole, pettini...). Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento da 11 a 18.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 80% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Acconciatore abilitato all'esercizio della attività autonoma – Percorso A

Corso di specializzazione di contenuto prevalentemente pratico ai sensi dell'art. 3 co. 1 lettera a) della Legge 174 del 17 agosto 2005

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Costruire l'offerta di servizi estetici	Unità di risultato di apprendimento "Costruire l'offerta di servizi di acconciatura - Percorso A"
	Unità di risultato di apprendimento "Approfondimenti di dermatologia, tricologia, colorimetria – Percorso A"
	Unità di risultato di apprendimento "Approfondimenti di chimica e cosmetologia – Percorso A"
Pianificare e organizzare il lavoro	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare la programmazione operativa delle attività di acconciatura - Percorso A"
Gestire gli aspetti amministrativi e contabili dell'attività	Unità di risultato di apprendimento "Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso A"
--	Unità di risultato di apprendimento "Nuove tendenze e approfondimenti in materia di trattamenti tecnici - colorazione e decolorazione, permanenti e stirature"
--	Unità di risultato di apprendimento "Nuove tendenze e approfondimenti in materia di taglio dei capelli e della barba"
--	Unità di risultato di apprendimento "Nuove tendenze e approfondimenti in materia di messa in piega e acconciature estetiche"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

*Titoli di studio:*

- Possesso del Certificato di qualificazione professionale ottenuto a seguito del corso biennale di qualificazione per l'abilitazione al lavoro dipendente, L. 17 agosto 2005, n. 174, art. 3 comma 1, lettera a) (Acconciatore Biennale) oppure possesso della qualifica di Operatore del Benessere-Acconciatore, ottenuta a seguito di un percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP).

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

- **4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di acconciatura.</li><li>- Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.)</li><li>- Nuove tendenze nel settore dell'acconciatura e canoni stilistici</li><li>- Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi di acconciatura</li><li>- Tecniche di <i>pricing</i></li><li>- Psicologia ed etica professionale</li></ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti tecnici specialistici del settore</li><li>- Definire le caratteristiche dell'offerta di servizi di acconciatura sulla base delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e del mercato potenziale o reale a cui rivolgere i propri servizi</li><li>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento</li><li>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi</li></ul>	<i>"Costruire l'offerta di servizi di acconciatura - Percorso A"</i>	100	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
2	<b>Conoscenze</b> - Approfondimenti di dermatologia, tricologia, colorimetria	<i>"Approfondimenti di dermatologia, tricologia, colorimetria – Percorso A"</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
3	<b>Conoscenze</b> - Approfondimenti di chimica e cosmetologia	<i>"Approfondimenti di chimica e cosmetologia – Percorso A"</i>	30	0	Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
4	<b>Conoscenze</b> - Elementi di organizzazione aziendale - Elementi di gestione delle risorse umane - Gestione degli appuntamenti - Elementi di time management - Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato - Elementi di gestione delle scorte - Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori - Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti <b>Abilità</b> - Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività	<i>"Realizzare la programmazione operativa delle attività di acconciatura - Percorso A"</i>	60	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>sulla base dei trattamenti da erogare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attivi</li> <li>- Gestire le relazioni con i fornitori</li> <li>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la manutenzione periodica</li> <li>- Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti</li> <li>- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche</li> <li>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili</li> <li>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili</li> <li>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure</li> <li>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture</li> <li>- Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio</li> <li>- Internet e posta elettronica</li> <li>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenere le scritture di prima nota</li> <li>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.</li> <li>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.</li> <li>- Gestire le operazioni di cassa</li> </ul>	<p><i>"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso A"</i></p>	52	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuove tendenze ed approfondimenti: Trattamenti tecnici: colorazione e decolorazioni</li> </ul>	<p><i>"Nuove tendenze e approfondimenti in materia di trattamenti"</i></p>	100	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuove tendenze ed approfondimenti: Trattamenti tecnici: permanenti e stirature</li> </ul>	<i>tecniche - colorazione e decolorazione, permanenti e stirature - "</i>			apprendimenti formali o non formali accompagnati da attestazione almeno di parte seconda
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di taglio dei capelli</li> <li>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di trattamento e taglio della barba</li> </ul>	<i>"Nuove tendenze e approfondimenti in materia di taglio dei capelli e della barba"</i>	100	0	AmMESSO il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali accompagnati da attestazione almeno di parte seconda
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di messa in piega</li> <li>- Tecniche, nuove tendenze ed approfondimenti in materia di acconciature estetiche (sera, sposa, moda etc.)</li> </ul>	<i>"Nuove tendenze e approfondimenti in materia di messa in piega e acconciature estetiche"</i>	100	0	AmMESSO il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali accompagnati da attestazione almeno di parte seconda
No ta2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> </ul> <p>Sicurezza sul luogo di lavoro</p>	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	8	Max 4	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 - Formazione dei lavoratori ai

<sup>2</sup> Collocazione a scelta del progettista

<b>N.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti</b>	<b>Unità di risultato di apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
					sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>600</b>	<b>Max 4</b>	

**Nota** 1 Collocazione a scelta del progettista

#### **5. TIROCINIO CURRICOLARE**

Durata minima del tirocinio curricolare: 300 ore.

Durata massima del tirocinio curricolare: 360 ore.

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici, in particolare per l'Unità di risultato di apprendimento 6, 7, 8. Le Unità di risultato di apprendimento devono essere progettate per un minimo di 900 ore (incluso il tirocinio curricolare).

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: –

Crediti formativi di frequenza sulla base della valutazione degli apprendimenti individuali: Percentuale massima riconoscibile 20% sulla durata di ore d'aula o laboratorio, al netto del tirocinio curricolare.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. numero due postazioni lavaggio professionale; 2. Postazioni lavoro con specchio, mensole, supporto porta-phon e sedute girevoli (1 ogni 2 allievi); 3. Attrezzatura varia (phon, spazzole, pettini...). Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 6, 7, 8.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 80% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Acconciatore abilitato all'esercizio della attività autonoma – Percorso B

Corso di specializzazione di contenuto prevalentemente teorico ai sensi dell'art. 3 co. 1 lettera b) della Legge 174 del 17 agosto 2005

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Costruire l'offerta di servizi estetici	Unità di risultato di apprendimento "Costruire l'offerta di servizi di acconciatura - Percorso B"
	Unità di risultato di apprendimento "Approfondimenti di dermatologia, tricologia, colorimetria - Percorso B"
	Unità di risultato di apprendimento "Approfondimenti di chimica e cosmetologia - Percorso B"
Pianificare e organizzare il lavoro	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare la programmazione operativa delle attività di acconciatura - Percorso B"
Gestire gli aspetti amministrativi e contabili dell'attività	Unità di risultato di apprendimento "Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso B"
--	Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

*Titoli di studio:*

- Documentazione comprovante un periodo di inserimento della durata di tre anni presso un'impresa di acconciatura, da effettuare nell'arco di cinque anni. Il periodo di inserimento è ridotto ad un anno, da effettuare nell'arco di due anni, qualora sia preceduto da un rapporto di apprendistato ai sensi della legge 19 gennaio 1955, n. 25, e successive modificazioni, della durata prevista dal contratto nazionale di categoria. Detto periodo di inserimento consiste in un periodo di attività lavorativa qualificata, svolta in qualità di titolare dell'impresa o socio partecipante al lavoro, dipendente, familiare coadiuvante o collaboratore coordinato e continuativo, equivalente come mansioni o monte ore a quella prevista dalla contrattazione collettiva.

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

- **4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di acconciatura.</li> <li>- Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.)</li> <li>- Nuove tendenze nel settore dell'acconciatura e canoni stilistici</li> <li>- Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi di acconciatura</li> <li>- Tecniche di <i>pricing</i></li> <li>- Psicologia ed etica professionale</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti tecnici specialistici del settore</li> <li>- Definire le caratteristiche dell'offerta di servizi di acconciatura sulla base delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e del mercato potenziale o reale a cui rivolgere i propri servizi</li> <li>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento</li> <li>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi</li> </ul>	<p><i>"Costruire l'offerta di servizi di acconciatura - Percorso B"</i></p>	80	0	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza</p>
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondimenti di dermatologia, tricologia, colorimetria</li> </ul>	<p><i>"Approfondimenti di dermatologia, tricologia, colorimetria – Percorso B"</i></p>	50	0	<p>Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					da attestazione almeno di parte seconda
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondimenti di chimica e cosmetologia</li> </ul>	<p><i>“Approfondimenti di chimica e cosmetologia – Percorso B”</i></p>	50	0	<p>Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia          Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di organizzazione aziendale</li> <li>- Elementi di gestione delle risorse umane</li> <li>- Gestione degli appuntamenti</li> <li>- Elementi di time management</li> <li>- Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato</li> <li>- Elementi di gestione delle scorte</li> <li>- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori</li> <li>- Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività sulla base dei trattamenti da erogare</li> <li>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attivi</li> <li>- Gestire le relazioni con i fornitori</li> <li>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle</li> </ul>	<p><i>“Realizzare la programmazione operativa delle attività di acconciatura - Percorso B”</i></p>	60	0	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la manutenzione periodica <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti</li> <li>- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature</li> </ul>				
5	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche</li> <li>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili</li> <li>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili</li> <li>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure</li> <li>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture</li> <li>- Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio</li> <li>- Internet e posta elettronica</li> <li>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenere le scritture di prima nota</li> <li>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.</li> <li>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.</li> <li>- Gestire le operazioni di cassa</li> </ul>	<i>"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso B"</i>	52	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali
Nota3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> </ul> Sicurezza sul luogo di lavoro	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	8	Max 4	Ammesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e

<sup>3</sup> Collocazione a scelta del progettista

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>300</b>	<b>Max 4</b>	

**5. TIROCINIO CURRICULARE**

--

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

**7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando se necessario laboratori pratici. Le **Unità di risultato di apprendimento devono essere progettate per un minimo di 300 ore.**

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: –

Crediti formativi di frequenza: percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula e laboratorio.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 80% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Aiuto Cuoco

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)	Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione
	Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari
Preparare le materie prime e i semilavorati	Preparare materie prime e semilavorati
Realizzare la preparazione e cottura di piatti semplici (ricettario di base)	Preparare antipasti caldi e freddi – Ricettario di base
	Preparare primi piatti – Ricettario di base
	Preparare secondi piatti – Ricettario di base
	Preparare dessert – Ricettario di base
Realizzare la composizione e finitura dei piatti	Porzionare i cibi, guarnire e rifinire i piatti
Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata	Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata
--	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia</li> <li>- Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>- Elementi di culinaria e merceologia alimentare</li> <li>- Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio</li> <li>- I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature</li> <li>- Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti</li> </ul>	<i>Principi di merceologia e tecnologia alimentare</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>- Strumenti e tecniche di taglio</li> <li>- Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati</li> <li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>- Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma</li> <li>- Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> </ul>	<i>Preparare materie prime e semilavorati</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.)</li> <li>- Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughì, salse, condimenti e creme</li> <li>- Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti</li> <li>- Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricette di base - antipasti</li> <li>- Tecniche e processi di preparazione di antipasti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> <li>- Preparare antipasti caldi e freddi di base</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>	<i>Preparare antipasti caldi e freddi – ricettario di base</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricette di base – primi piatti</li> <li>- Tecniche e processi di preparazione di primi piatti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> <li>- Preparare primi piatti di base</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>	<i>Preparare primi piatti – ricettario di base</i>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricette di base – secondi piatti e contorni</li> </ul>	<i>Preparare secondi piatti e contorni –</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e processi di preparazione di secondi piatti e contorni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> <li>- Preparare secondi piatti e contorni, caldi e freddi di base</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>	<i>ricettario di base</i>			credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricette di base – dessert</li> <li>- Tecniche e processi di preparazione di dessert</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> <li>- Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaino)</li> <li>- Preparare frutta o macedonia</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>	<i>Preparare dessert – ricettario di base</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci</li> <li>- Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti</li> <li>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari</li> <li>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>- Criteri di selezione dei fornitori</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti</li> </ul>	<i>Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione</i>	25	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti</li> <li>- Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini</li> <li>- Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>- Applicare procedure di controllo qualità delle scorte</li> <li>- Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti</li> <li>- Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti</li> </ul>				
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro</li> <li>- Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> </ul>	<i>Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di comunicazione visiva</li> <li>- Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>- Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti</li> <li>- Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti</li> <li>- Attrezzature e tecniche e per la porzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività</li> <li>- Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti</li> <li>- Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata</li> <li>- Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>- Controllare la qualità visiva dei piatti preparati</li> </ul>	<i>Porzionare i cibi, guarnire e rifinire i piatti</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti</li> <li>- Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata</li> </ul>	<i>Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata</i>	10	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
12	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> <li>- Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>283</b>	<b>Max 4</b>	

#### Nota

Le Unità di risultato di apprendimento n. 1, 2 e 3 hanno natura propedeutica e, come tali, vanno svolte preliminarmente alle alte Unità.

#### 5. TIROCINIO CURRICOLARE

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 180 ore

Durata massima: 250 ore

## **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

## **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 3, 4, 5, 6, 7, 9 e 10

## **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

## **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 20% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

## **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. STANDARD MINIMO ATTREZZATURE: lavello, tavolo da lavoro, cucina con almeno 4 fuochi, cuocipasta, forno, cappa aspira fumi, abbattitore, frigorifero, macchina sottovuoto, planetaria, tritacarne/grattugia, utensileria obbligatoria, stoviglie obbligatorie. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n 3, 4, 5, 6, 7 e 10

## **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

## **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Assistente all'Autonomia ed alla Comunicazione dei Disabili**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
- --	Quadro normativo di riferimento
- Analizzare i bisogni dell'alunno con disabilità	Psicologia, pedagogia e didattica speciale
	Effettuare l'analisi dei bisogni e delle risorse dell'alunno
Supportare la formulazione del piano educativo individuale (PEI)	Sviluppare un piano educativo individuale (PEI)
Attuare gli interventi di sostegno all'autonomia sulla base del piano educativo individuale	Favorire il sostegno all'autonomia e all'apprendimento
Favorire la mediazione comunicativa e l'integrazione sociale dell'assistito	Realizzare interventi di mediazione comunicativo -relazionale
Comunicare con la lingua dei segni italiana (LIS)	Comprendere ed utilizzare la LIS
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro
--	Intervenire in caso di emergenza

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Caratteristiche economiche del settore</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>- Elementi di etica professionale</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	20	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normative sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione fra cui, in dettaglio:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di legislazione nazionale e regionale a contenuto socio assistenziale</li> <li>- Elementi di legislazione scolastica e gli strumenti per promuovere e garantire l'integrazione</li> </ul> </li> </ul>	<i>Quadro normativo di riferimento</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondamenti di psico-pedagogia</li> <li>- Fondamenti di psicologia dell'età evolutiva</li> <li>- Fondamenti di psicologia dell'apprendimento</li> <li>- Elementi di sociologia</li> <li>- Fondamenti di pedagogia speciale</li> <li>- Elementi di psicopedagogia utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno</li> <li>- Elementi di psicologia relazionale, con particolare riferimento alla condizione di non autosufficienza, per approcciarsi con adeguate modalità alle richieste e alle manifestazioni espresse dall'alunno disabile</li> </ul>	<i>Psicologia, pedagogia e didattica speciale</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie e caratteristiche delle diverse patologie e disabilità</li> <li>- Principi di clinica delle patologie</li> </ul>	<i>Analizzare i bisogni e le risorse dell'alunno</i>	120	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di neurologia</li> <li>- Nozioni dello sviluppo del linguaggio, ritardo mentale e sindromi genetiche</li> <li>- Tecniche di analisi funzionali dei disturbi comportamentali</li> <li>- Principali cause, trattamenti e caratteristiche delle diverse disabilità deficit sensoriali (visivi, uditivi, ecc.), motori (disprassia, tetraplegia), funzionali (malattie croniche), psichici (ritardo mentale, autismo, ...)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le capacità cognitive ed affettivo-relazionale, relativamente al livello di autostima e rapporto con gli altri</li> <li>- Applicare tecniche di analisi delle abilità motorio-prassico (motricità globale e motricità fine) dell'alunno</li> <li>- Comprendere i bisogni dell'alunno e del gruppo classe per la progettazione di appropriati interventi didattici e socio-educativi per l'integrazione</li> <li>- Individuare e analizzare i bisogni di autonomia, comunicazione e inclusione, nonché le risorse personali e della rete sociale del soggetto</li> <li>- Analizzare i bisogni dell'alunno relativamente alla propria autonomia linguistico – sensoriale, con particolare riferimento alla vista e all'udito</li> </ul>				apprendimenti formali e non formali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e metodologie di progettazione socio-educativa</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare con gli insegnanti e le altre figure dell'équipe multidisciplinare di riferimento dell'alunno, alla costruzione di un P.E.I in base al tipo di disabilità e alle caratteristiche del contesto di riferimento</li> <li>- Partecipare alle verifiche periodiche del PEI e agli incontri con gli insegnanti</li> </ul>	<i>Sviluppare un piano educativo individuale (PEI)</i>	40		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali</li> <li>- Strategie di modificazione del comportamento (fading, chaning, prompt, shaping, modeling, etc.)</li> <li>- Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse</li> </ul>	<i>Favorire il sostegno all'autonomia e all'apprendimento</i>	60	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>disabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e modalità di predisposizione del materiale didattico per alunni disabili</li> <li>- Tipologie di gioco per lo sviluppo delle abilità dell'alunno disabile</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevare risorse e potenzialità del soggetto per tradurle in finalità educative perseguibili</li> <li>- Sostenere il soggetto nel percorso di autonomia nell'attività scolastica, ricreativa, nelle uscite didattiche, nei campi scuola e nella mensa, anche attraverso la facilitazione all'accesso fisico, sulla base delle caratteristiche della disabilità</li> <li>- Supportare il soggetto con disabilità visiva nell'elaborazione delle materie oggetto di studio anche con l'ausilio di strumenti e nuove tecnologie</li> <li>- Preparare materiali didattici e predisporre gli strumenti di supporto all'apprendimento adeguati alla tipologia di disabilità</li> <li>- Supportare gli insegnanti nella realizzazione di attività ludico-educative adatte anche alla partecipazione dell'alunno disabile</li> <li>- Gestire i comportamenti critici nei soggetti affetti da disturbi dello spettro autistico</li> </ul>				
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni di psicopedagogia dell'alunno sordo per la definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno</li> <li>- Elementi di linguistica della LIS</li> <li>- Elementi di comunicazione visivo-gestuale</li> <li>- Dattilologia</li> <li>- Storia dell'educazione dei sordi</li> <li>- Ruoli e responsabilità nell'uso della LIS</li> <li>- Elementi di antropologia riferiti alla comunità e alla cultura delle persone sorde</li> <li>- Sviluppo linguistico nel bambino sordo e udente</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare e comprendere i segni linguistici all'interno di messaggi relativi alla</li> </ul>	<p><i>Utilizzare e comprendere la LIS</i></p>	120		<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali</p>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>vita quotidiana</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riprodurre storie in Lingua dei Segni</li> <li>- Elaborare riassunti di testi giornalistici in Lingua dei Segni</li> <li>- Coordinare il movimento delle mani in relazione alla produzione linguistica</li> <li>- Comprendere segnati in Lingua del Segni Italiana col supporto di materiale audiovisivo</li> <li>- Utilizzare e comprendere le forme linguistiche relative a frasi affermative, interrogative, negative, di richiesta/risposta</li> <li>- Utilizzare e comprendere singoli segni inerenti informazioni di base sulla persona, sulla famiglia, gli acquisti, la geografia locale, il lavoro</li> <li>- Utilizzare nella comunicazione LIS le espressioni facciali, la motricità fine, le posizioni del corpo, la direzione dello sguardo</li> <li>- Promuovere lo scambio relazionale favorendo l'espressione/soddisfazione completa del fabbisogno comunicativo</li> </ul>				
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche di comunicazione (relazionalità e interazione; modelli di comunicazione</li> <li>- Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe e nella scuola</li> <li>- Tecniche e modalità di comunicazione interpersonale applicate al contesto scuola-famiglia-disabile</li> <li>- Tecniche di programmazione degli incontri periodici con i diversi soggetti coinvolti nel rapporto con l'alunno disabile</li> <li>- Elementi base di tecniche di ascolto e comunicazione per stabilire un'appropriata relazione con l'alunno disabile</li> <li>- Metodologie e tecniche di comunicazione non udenti e udenti: dinamiche psicologiche psicosociali/socio-familiari</li> <li>- Principali sistemi di comunicazione verbali e non verbali (LIS, Malossi, pittografia, segnaletica oggettuale, etc.)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare relazione con il soggetto, la famiglia ed il contesto scolastico,</li> </ul>	<p><i>Realizzare interventi di mediazione comunicativo - relazionale</i></p>	60	0	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali</p>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>partecipando agli eventuali GLH (Gruppi di lavoro sull'handicap)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodi di comunicazione empatica e tecniche di socializzazione</li> <li>- Identificare modalità di informazione e scambio comunicativo tra il contesto scolastico e la famiglia</li> <li>- Collaborare con gli insegnanti ed il personale del comparto scuola per facilitare l'integrazione del disabile nell'ambito scolastico, favorendo la comunicazione e l'organizzazione delle attività di gruppo</li> <li>- Mediare le relazioni con l'équipe multidisciplinare per il sostegno del soggetto</li> <li>- Cogliere e riconoscere le esigenze ritmiche dell'interazione comunicativa</li> <li>- Identificare e cogliere eventuali impedimenti nella dimensione comunicativo/relazionale</li> <li>- Identificare ed adottare soluzioni operative necessarie a favorire lo sviluppo comunicativo</li> <li>- Tradurre la morfologia dell'interazione comunicativa in un registro linguistico adeguato alla tipologia di intervento richiesto</li> <li>- Adeguare lo stile dell'intervento di mediazione comunicativa alle variazioni nel comportamento comunicativo/relazionale degli attori</li> <li>- Adottare atti comunicativi/comportamentali funzionali alla gestione delle relazioni tra gli attori coinvolti</li> <li>- Gestire i rapporti con i famigliari del disabile confrontandosi con paure, ansie ed aspettative, instaurando un clima di reciproca fiducia</li> <li>- Supportare la programmazione degli incontri periodici tra scuola-famiglia per condividere le informazioni sull'andamento scolastico e comportamentale dell'alunno disabile</li> <li>- Interagire con professionisti e gli Enti territoriali che erogano servizi a favore dei disabili</li> <li>- Applicare tecniche di intermediazione culturale</li> <li>- Tradurre al soggetto disabile uditivo i messaggi verbali in L.I.S. e provvedere alla traduzione del linguaggio L.I.S. in messaggi verbali tra i soggetti coinvolti nelle varie attività didattiche, linguaggio dal Braille al microchip</li> </ul>				
9	<b>Conoscenze</b>	<i>Operare in sicurezza nel</i>	12	max 4	Amnesso credito di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>	<i>luogo di lavoro</i>			con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni e tecniche per riconoscere un'emergenza sanitaria, allertare le figure preposte e/o il sistema di pronto soccorso</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire le emergenze</li> <li>- Attuare interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza</li> </ul>	<i>Intervenire in caso di emergenza</i>	8		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>500</b>	<b>Max 4</b>	

NOTA

Le Unità n.1, 2 e 3 vanno svolte obbligatoriamente ad inizio percorso. L'Unità n. 7 va svolta antecedentemente o in parallelo alla Unità n. 8

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima: 200 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 20% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con

particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 6, 7 e 9

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: riconoscibile sulla base della valutazione degli apprendimenti formali, non formali ed informali
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Assistente di Studio Odontoiatrico

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Interagire con le persone assistite, i membri dell'equipe professionale, i fornitori e i collaboratori esterni	Inquadramento della professione
	Gestire le relazioni – psicologia della comunicazione
	Elementi di <i>customer satisfaction</i>
Allestire gli spazi e le strumentazioni di trattamento odontoiatrico secondo protocolli e procedure standard	Allestire la postazione di lavoro e gli strumenti e garantirne l'igiene
Assistere l'odontoiatra	Anatomia e fisiologia generale e dell'apparato stomatognatico
	Principi di radiologia e principali riferimenti legislativi e normativi in materia di radioprotezione - Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso
	Strumenti e materiali utilizzati negli interventi odontoiatrici
	Applicare tecniche di assistenza alla poltrona: assistenza nell'igiene, protesica, in endodonzia, in ortodonzia, in chirurgia odontoiatrica
	Applicare tecniche di primo soccorso (BLS- Basic Life Support)
	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro
Trattare la documentazione clinica e amministrativo contabile	Gestire gli appuntamenti e l'archivio pazienti
	Registrare in prima nota documenti contabili, gestire i pagamenti e i fornitori

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Possesso almeno di qualifica triennale acquisita nell'ambito del diritto dovere all'istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente. Chi ha

conseguito il titolo di studio all'estero deve presentare la dichiarazione di valore o un documento equipollente/ corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione.

- I cittadini stranieri devono dimostrare di possedere una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta la partecipazione attiva al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata tramite un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di sociologia e psicologia sociorelazionale</li> <li>- Elementi di etica</li> <li>- Tecniche di negoziazione e <i>problem solving</i></li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assumere comportamenti volti a trasmettere serenità, sicurezza e a sviluppare un rapporto di fiducia con le persone assistite.</li> <li>- Applicare i protocolli predisposti dall'odontoiatra nel fornire alle persone assistite informazioni utili per affrontare interventi e/o trattamenti.</li> <li>- Adottare misure idonee a ricevere l'assistito in linee di accompagnamento ed assistenza ai trattamenti.</li> <li>- Adottare comportamenti e modalità predefinite dall'odontoiatra finalizzate a creare un ambiente sicuro e accogliente.</li> <li>- Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali adeguate alla condizione della persona assistita.</li> <li>- Adottare comportamenti appropriati con i colleghi, con i membri dell'equipe, con i fornitori e i collaboratori esterni.</li> </ul>	<i>Gestire le relazioni – psicologia della comunicazione</i>	26	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire la propria emotività nelle situazioni di particolare impegno e delicatezza.</li> <li>- Trasmettere al personale in formazione le proprie conoscenze ed esperienze professionali.</li> </ul>				
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction</li> </ul>	<i>Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction</i>	7	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di merceologia</li> <li>- Elementi di chimica, biochimica e microbiologia</li> <li>- Elementi di igiene</li> <li>- Comfort e sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>- Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodologie di sanificazione e sanitizzazione nei diversi ambienti di lavoro.</li> <li>- Applicare le tecniche di decontaminazione, disinfezione, pulizia e riordino della postazione clinica.</li> <li>- Applicare le tecniche di decontaminazione, disinfezione, pulizia e sterilizzazione dello strumentario chirurgico e delle attrezzature/apparecchiature di lavoro.</li> <li>- Applicare le procedure per la raccolta, lo stoccaggio e lo smaltimento dei rifiuti sanitari differenziati.</li> <li>- Allestire i Tray per la conservativa, per l'endodonzia, per la protesi e per la chirurgia orale (parodontale, impiantale, estrattiva).</li> <li>- Controllare e conservare lo strumentario, i farmaci, le attrezzature, le apparecchiature e i materiali dentali.</li> </ul>	<i>Allestire la postazione di lavoro e gli strumenti e garantirne l'igiene</i>	42	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
5	<b>Conoscenze</b>	<i>Strumenti e materiali</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di allestimento della postazione di lavoro</li> <li>- Attrezzature e strumentario</li> </ul>	<i>utilizzati negli interventi odontoiatrici</i>			di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico</li> </ul>	<i>Anatomia e fisiologia generale e dell'apparato stomatognatico</i>	24	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso</li> <li>- Cenni di radiologia e di radioprotezione</li> </ul>	<i>Principi di radiologia e principali riferimenti legislativi e normativi in materia di radioprotezione - Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso</i>	12	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria (assistenza nell'igiene, protesica, in endodonzia, in ortodonzia, in chirurgia odontoiatrica)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di assistenza all'odontoiatra durante le prestazioni di igiene orale e profilassi, la seduta operatoria ed assistenza protesica, la seduta operatoria ed assistenza in endodonzia, la seduta operatoria ed assistenza in ortodonzia, la seduta operatoria ed assistenza in chirurgia odontoiatrica (orale).</li> <li>- Sostenere la persona assistita durante la seduta e rilevare le reazioni.</li> </ul>	<i>Applicare tecniche di assistenza alla poltrona: assistenza nell'igiene, protesica, in endodonzia, in ortodonzia, in chirurgia odontoiatrica</i>	60	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di primo soccorso</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coadiuvare l'odontoiatra nelle manovre di primo soccorso e per l'organizzazione dei soccorsi durante le emergenze.</li> </ul>	<i>Applicare tecniche di primo soccorso - BLS-Basic Life Support</i>	5	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di informatica</li> <li>- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi</li> <li>- Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili</li> <li>- Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti informativi e pacchetti applicativi per la gestione automatizzata dello studio professionale.</li> <li>- Gestire l'agenda degli appuntamenti delle persone assistite, i ritardi e le urgenze.</li> <li>- Applicare tecniche di archiviazione, registrazione e aggiornamento di cartelle cliniche.</li> <li>- Applicare disposizioni e procedure per il trattamento dei dati delle persone assistite.</li> </ul>	<i>Gestire gli appuntamenti e l'archivio pazienti</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di amministrazione e contabilità</li> <li>- Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni</li> <li>- Elementi di legislazione socio-sanitaria</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire i contatti con fornitori, informatori scientifici, agenti di commercio, consulenti e collaboratori esterni.</li> <li>- Gestire gli ordini e il materiale in entrata ed in uscita dal magazzino.</li> <li>- Applicare tecniche di archiviazione, registrazione e aggiornamento di documenti</li> </ul>	<i>Registrare in prima nota documenti contabili, gestire i pagamenti e i fornitori</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	amministrativi, contabili				
12	<b>Conoscenze</b> - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <b>Abilità</b> - Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	16	max 4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>300</b>	<b>Max 4</b>	

#### Nota

Le unità di risultato di apprendimento dalla n.4 alla n. 9 vanno realizzate nell'ordine in cui indicate.

#### 5. TIROCINIO CURRICULARE

Durata minima del tirocinio curricolare: 400 ore che devono essere così articolate: 100 ore dedicate all'acquisizione di conoscenze e abilità di base (relative alle unità di risultato di apprendimento n. 1, 2, 3, 9, 11, 12) e 300 ore dedicate all'acquisizione di conoscenze e abilità professionalizzanti (relative alle unità di risultato di apprendimento n. 4, 5, 6, 7, 8, 10).

Qualora un allievo iscritto ad un corso di assistente di studio odontoiatrico sia al contempo dipendente in una struttura odontoiatrica, il tirocinio curricolare deve essere svolto tassativamente al di fuori delle ore di lavoro e in una unità operativa diversa da quella assegnata, fatto salvo quanto al paragrafo successivo.

Ai sensi dell'art 13 comma 1 dell'Accordo in Conferenza Stato Regioni e Province Autonome del 23 novembre 2017 atto n° 209/CSR, così come recepito dal DPCM 9 febbraio 2018, per un periodo non successivo a 24 mesi dalla data di entrata in vigore del DPCM avvenuta il 21 aprile 2018, possono essere assunti dipendenti con la qualifica contrattuale di Assistente alla Poltrona privi dell'apposito titolo, fermo restando l'obbligo da parte dei datori di lavoro di provvedere

affinché gli stessi acquisiscano l'attestato di qualifica/certificazione di Assistente di studio odontoiatrico entro trentasei mesi dall'assunzione. Il percorso deve avere una durata complessiva di 700 ore; le ore di tirocinio curriculare possono essere svolte presso il luogo di lavoro. La tipologia di questi percorsi con relativo esame finale deve concludersi tassativamente entro e non oltre il 20 aprile 2023.

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

Non previste

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici. Nello specifico: le unità di risultato di apprendimento n. 1, 2, 3, 9, 11, 12 devono prevedere n. 20 ore dedicate ad esercitazioni pratiche (inerenti a conoscenze e abilità di base); le unità di risultato di apprendimento n. 4, 5, 6, 7, 8, 10 devono prevedere n. 30 ore dedicate alle esercitazioni pratiche (inerenti a conoscenze e abilità professionalizzanti) secondo quanto stabilito dall'art. 7 dell'Accordo in Conferenza Stato Regioni e Province Autonome del 23 novembre 2017 atto n° 209/CSR così come recepito dal DPCM 9 febbraio 2018 e dal dettaglio delle singole Unità di risultato di apprendimento.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza sulla base della valutazione degli apprendimenti individuali: riconoscibili per il massimo del 30% della durata del percorso, al netto del tirocinio curriculare, sulla base di evidenze di parte II e III relative esclusivamente a percorsi di istruzione e formazione coerenti con i contenuti delle Unità di risultato di apprendimento.
- Crediti formativi di frequenza con valore a priori:
  - riconoscimento a credito dell'Unità di risultato di apprendimento "*Operare in sicurezza nel luogo di lavoro*" a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008;
  - riduzione della durata del tirocinio curriculare applicabile a chi dispone dei requisiti di accesso al percorso integrativo di riqualificazione di cui all'art. 13 comma 2 dell'Accordo in Conferenza Stato Regioni e Province Autonome del 23 novembre 2017 atto n° 209/CSR così come recepito dal DPCM 9 febbraio 2018 per il periodo transitorio stabilito dall'art. 13 dell'Accordo stesso, come disposto dal successivo paragrafo.

Coloro che, alla data del 21 aprile 2018 si trovano in costanza di lavoro con inquadramento contrattuale di Assistente alla poltrona e che non posseggono 36 mesi di attività lavorativa, possono iscriversi a corsi di riqualificazione ai sensi dell'art 13 comma 2 dell'Accordo per l'acquisire l'attestato di Qualifica entro e non oltre il 20 aprile 2021. I mesi di attività lavorativa con inquadramento contrattuale di Assistente alla poltrona maturati alla data del 21 aprile 2018 danno diritto

a una **riduzione delle ore del percorso** secondo la seguente tabella:

<b>Mesi di attività lavorativa maturati dell'allievo alla data del 21 aprile 2018</b>	<b>Ore di teoria da frequentare</b>	<b>Credito formativo massimo riconoscibile sulle ore di tirocinio</b>	<b>Ore di tirocinio minimo da frequentare</b>	<b>Durata complessiva del percorso integrativo minimo</b>
Da 1 a 6 mesi	300 ore	100 ore	300 ore	600 ore
Da 7 a 12 mesi	300 ore	200 ore	200 ore	500 ore
Da 12 a 24 mesi	300 ore	300 ore	100 ore	400 ore
Da 24 a 35 mesi	300 ore	400 ore	0	300 ore

Le ore di tirocinio curriculare possono essere svolte presso il luogo di lavoro. La tipologia di questi percorsi con relativo esame finale deve concludersi tassativamente entro e non oltre il 20 aprile 2021. Possono accedere al percorso tutti coloro che sono stati inquadrati contrattualmente come Assistente alla poltrona alla data del 21 aprile 2018 e che sono in possesso almeno del titolo di diploma di licenza conclusiva del primo ciclo di istruzione (terza media).

Sono infine **esentati dall'obbligo di frequenza** del percorso formativo:

- ai sensi dell'art 11 dell'Accordo, coloro i quali hanno o hanno avuto inquadramento contrattuale di Assistente alla Poltrona e possono documentare un'attività lavorativa, anche svoltasi e conclusa in regime di apprendistato, di non meno di 36 mesi anche non consecutiva, espletata negli ultimi cinque anni antecedenti il 21/04/2018, entrata in vigore del DPCM 9 febbraio 2018 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 6 aprile 2018. Il datore di lavoro presso il quale il lavoratore presta servizio è tenuto ad acquisire dal lavoratore stesso la documentazione comprovante il possesso dei requisiti.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Il corso di formazione deve essere erogato da docenti in possesso dei seguenti requisiti:

- Docente laureato in ambito medico/odontoiatrico per l'insegnamento delle materie contenute nelle unità di risultato di apprendimento attinenti alla competenza "Assistenza all'odontoiatra";
- Docente/i con esperienza professionale o esperienza didattica complessivamente pari a tre anni maturata negli ultimi cinque anni.

La supervisione del tirocinio curriculare è affidata dal responsabile della struttura ad un soggetto ("tutor aziendale") con esperienza professionale di almeno 2 anni, anche non continuativi, maturata negli ultimi cinque anni nell'esercizio dell'attività lavorativa. È necessario disporre di laboratori adeguatamente attrezzati. **STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE:** poltrona (riunito dentale), autoclave di classe B, imbustatrice, vasca ad ultrasuoni e vasca decontaminazione oppure multisteril, manici per bisturi, scollaperiostio, pinzette chirurgiche, divaricatori, cucchiaini alveolari, pinze per estrazioni, varie tipologie di leve, porta aghi, la strumentazione per le terapie, protesiche, di conservativa e di endodonzia, materiali come il silicone per le impronte e alginato, bombola d'ossigeno con erogatore e umidificatore, pallone Ambu e va e vieni.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Assistente Familiare

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Accudire l'assistito/a nella cura della propria persona	Inquadramento della condizione di anziano/disabile
	Supportare l'anziano nella cura dell'igiene personale e nel movimento
Governare la casa e l'igiene degli ambienti	Curare l'igiene degli ambienti adottando comportamenti atti a garantire il benessere dell'assistito
Preparare i pasti e assistere la somministrazione dei pasti e dei farmaci prescritti	Preparare i pasti e supportare la loro assunzione
	Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti
Favorire la fruizione dei servizi e l'integrazione sociale dell'assistito	Relazionarsi dinamicamente con l'assistito orientandolo nel contesto sociale ed istituzionale
Utilizzare specifici protocolli per mantenere la sicurezza dell'utente	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro
	Prevenire gli incidenti domestici e curare il primo intervento in caso di criticità

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni sulla disabilità, malattie invalidanti e patologie frequenti negli anziani, allo scopo di prestare le adeguate cure all'assistito</li> </ul>	<i>Inquadramento della condizione di anziano/disabile</i>	25	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni generali di igiene e profilassi volte a garantire il necessario stato di benessere, pulizia e salute dell'assistito</li> <li>- Procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base</li> <li>- Tecniche di mobilitazione e trasporto di persone non autonome nei movimenti</li> <li>- Caratteristiche e funzionamento di ausili per lo spostamento della persona</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supportare e agevolare l'utente nell'espletamento delle funzioni primarie</li> <li>- Supportare l'utente nella cura dell'igiene personale a seconda dei diversi gradi di inabilità nelle pratiche di igiene personale, nella vestizione e nella cura dell'abbigliamento</li> <li>- Supportare nella mobilità l'utente a seconda dei diversi gradi di inabilità, collaborando all'educazione al movimento: trasferimenti, assunzione di posture corrette, movimento e deambulazione, effettuazione di pratiche motorie secondo protocolli in uso</li> <li>- Utilizzare accorgimenti atti a prevenire sindromi da immobilizzazione e allettamento</li> <li>- Usare correttamente presidi, ausili e attrezzature, atti all'apprendimento e</li> </ul>	<i>Supportare l'anziano nella cura dell'igiene personale e nella mobilità</i>	35	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	mantenimento di posture corrette				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni di comunicazione efficace rivolta a rassicurare, confortare, stimolare l'autostima e ottenere la collaborazione</li> <li>- Elementi base di tecniche di ascolto e comunicazione per stabilire un'appropriata relazione con l'assistito</li> <li>- Elementi di psicologia relazionale, con particolare riferimento alla condizione di non autosufficienza, per approcciarsi con adeguate modalità alle richieste e alle manifestazioni espresse dall'utente</li> <li>- Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi pubblici al fine di effettuare gli accompagnamenti dell'utenza al disbrigo di pratiche e commissioni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decodificare correttamente i messaggi verbali e non verbali, riconoscendone il contenuto comunicativo</li> <li>- Aiutare l'assistito nel processo di rieducazione e reintegrazione alla vita sociale e familiare, assecondando e incoraggiando la sua partecipazione a iniziative di incontro e relazione con l'esterno</li> <li>- Orientare ed accompagnare l'utente ai servizi socio-assistenziali con particolare riferimento all'organizzazione territoriale degli stessi</li> <li>- Effettuare commissioni per conto dell'assistito (disbrigo semplici pratiche burocratiche, spese alimentari, acquisti personali), rispettando le sue indicazioni e le sue preferenze.</li> </ul>	<i>Relazionarsi dinamicamente con l'assistito orientandolo nel contesto sociale ed istituzionale</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi base per l'approvvigionamento domestico</li> <li>- Caratteristiche generali e di uso di prodotti di pulizia ed elettrodomestici</li> <li>- Elementi di base di igiene ambientale per garantire lo stato di benessere dell'assistito</li> <li>- Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento</li> <li>- Nozioni di economia familiare e di organizzazione delle attività domestiche</li> </ul>	<i>Curare l'igiene degli ambienti adottando comportamenti atti a garantire il benessere dell'assistito</i>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di manutenzione ordinaria dell'ambiente domestico</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta sanificazione e sanitizzazione degli ambienti</li> <li>- Adottare comportamenti idonei a mantenere una adeguata ventilazione, illuminazione, umidificazione e temperatura dell'ambiente</li> <li>- Eseguire le attività di lavaggio e sanificazione di indumenti e tessuti</li> <li>- Individuare soluzioni adeguate e funzionali di allestimento e riordino degli ambienti di vita dell'assistito, non tralasciando l'elemento della personalizzazione</li> <li>- Garantire la raccolta e lo stoccaggio corretto dei rifiuti, sia generici che derivanti da attività sanitarie</li> <li>- Segnalare guasti e riparazioni inerenti la manutenzione ordinaria</li> </ul>				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti di base dell'igiene alimentare per garantire una alimentazione sicura e protetta all'assistito</li> <li>- Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari</li> <li>- Strumenti e modalità per la dosatura degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati</li> <li>- Elementi di base di dietetica, con riferimento alle tradizioni alimentari locali e di igiene degli alimenti, per evitare una somministrazione impropria e potenzialmente nociva all'assistito</li> <li>- Tecniche e strumenti per la somministrazione dei cibi in base al grado di autosufficienza dell'assistito</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare la spesa, preparare i pasti e applicare appropriate tecniche di cottura e di somministrazione del cibo all'assistito per garantire un'adeguata alimentazione</li> <li>- Controllare il corretto stato di conservazione degli alimenti e le loro scadenze, assicurandosi della adeguata qualità dei piatti in preparazione</li> </ul>	<i>Preparare i pasti e supportare la loro assunzione</i>	25	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche per la somministrazione dei cibi differenziate secondo la patologia dell'assistito</li> <li>- Dosare gli alimenti secondo le indicazioni del dietologo e/o dei familiari e rispettando puntualmente le disposizioni contenute in un eventuale piano di alimentazione</li> <li>- Applicare tecniche di supporto all'assunzione dei pasti per utenti non autosufficienti</li> </ul>				
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il foglietto illustrativo dei medicinali e le prescrizioni mediche</li> <li>- Il farmaco: posologia e somministrazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure per supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti</li> <li>- Controllare l'efficacia di eventuali terapie in atto e dei farmaci assunti, in modo da trasmettere le necessarie informazioni ai parenti e/o al medico che sovrintende alle prescrizioni</li> </ul>	<i>Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Dispositivi di protezione individuali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale</li> <li>- Usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	12	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione dei problemi generici e</li> </ul>	<i>Prevenire gli incidenti domestici e curare il</i>	18	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	specifici relativi all'utente - Procedure per la prevenzione degli incidenti domestici - Tecniche di primo soccorso e gestione di emergenze - Nozioni e tecniche per riconoscere un'emergenza sanitaria, allertare le figure preposte e/o il sistema di pronto soccorso <b>Abilità</b> - Adottare precauzioni idonee alla riduzione del rischio ambientale degli utenti e delle persone che frequentano il suo ambiente di vita - Riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature - Utilizzare specifici protocolli per mantenere la sicurezza dell'utente, riducendo al massimo il rischio - Attuare interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza	<i>primo intervento in caso di criticità</i>			frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>200</b>	<b>Max 4</b>	

#### Nota

L'unità di risultato di apprendimento n.3 deve essere realizzata solo dopo aver terminato l'unità di apprendimento n.2.

#### 5. TIROCINIO CURRICOLARE

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 100 ore

Durata massima: 200 ore

#### 6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curricolare.

#### 7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici, in particolare per l'unità di risultato di apprendimento n. 3 e 9.

#### 8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. Le Unità di Risultato di apprendimento n. 2 *"Inquadramento della condizione di anziano/disabile"* e n. 7 *"Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti"* vanno obbligatoriamente erogate da personale medico.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1.Letto articolato, comodo e manichino adulto (manichino per le manovre di primo soccorso); 2.Biancheria per il letto in quantità adeguata; 3.Biancheria per il cambio di indumenti intimi, pigiama e assorbenti (su manichino); 4.Carrozzina per il trasporto del malato; 5.Ausili per la deambulazione; 6.Occorrente per sperimentare l'igiene personale completa (cure igieniche totale e parziali, quotidiane e periodiche - spugnatura o bagno a letto);

7.Occorrente per la raccolta di materiale biologico, occorrente per la pulizia, sanificazione e detersione dell'ambiente e dell'unità del malato in particolare: materiali per la protezione individuale.

### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato – del collegio dei docenti/formatori.

### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13



## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Cuoco/Chef

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
Pianificare l'offerta gastronomica ed elaborare i menù	Definire l'offerta di servizi gastronomici
	Comporre i menù
	Valutare i costi di produzione e definire il <i>pricing</i>
Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)	Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione
	Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari
Pianificare e gestire le fasi, i tempi e gli spazi di lavoro	Organizzare il processo di erogazione del servizio ristorativo
	Operare in qualità
Preparare le materie prime e i semilavorati	Preparare materie prime e semilavorati
Realizzare la preparazione e cottura dei piatti	Preparare antipasti caldi e freddi
	Preparare primi piatti
	Preparare secondi piatti
	Preparare dessert
Realizzare la composizione e finitura dei piatti	Porzionare i cibi, guarnire e rifinire i piatti
Coordinare e supervisionare la brigata	Coordinare e gestire le risorse umane
--	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Orientamento al ruolo</li><li>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa</li><li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li></ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia</li><li>- Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti</li><li>- Elementi di culinaria e merceologia alimentare</li><li>- Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio</li><li>- I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature</li><li>- Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti</li></ul>	<i>Principi di merceologia e tecnologia alimentare</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base</li><li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li><li>- Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti</li><li>- Strumenti e tecniche di taglio</li><li>- Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati</li></ul>	<i>Preparare materie prime e semilavorati</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali,

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>- Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma</li> <li>- Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.)</li> <li>- Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughì, salse, condimenti e creme</li> <li>- Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti</li> <li>- Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati</li> </ul>				non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gastronomia - antipasti</li> <li>- Tecniche e processi di preparazione di antipasti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> <li>- Preparare antipasti caldi e freddi</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>	<i>Preparare antipasti caldi e freddi</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gastronomia – primi piatti</li> <li>- Tecniche e processi di preparazione di antipasti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> </ul>	<i>Preparare primi piatti</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali,

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare primi piatti</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>				non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gastronomia – secondi piatti e contorni</li> <li>- Tecniche e processi di preparazione di secondi piatti e contorni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> <li>- Preparare secondi piatti e contorni, caldi e freddi</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>	<i>Preparare secondi piatti e contorni</i>	80	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gastronomia – dessert</li> <li>- Tecniche e processi di preparazione di dessert</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti</li> <li>- Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio)</li> <li>- Preparare frutta o macedonia</li> <li>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura</li> </ul>	<i>Preparare dessert</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci</li> <li>- Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti</li> <li>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e</li> </ul>	<i>Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione</i>	25	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>stoccaggio dei generi alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>- Criteri di selezione dei fornitori</li> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti</li> <li>- Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti</li> <li>- Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini</li> <li>- Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>- Applicare procedure di controllo qualità delle scorte</li> <li>- Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti</li> <li>- Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti</li> </ul>				della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro</li> <li>- Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> </ul>	<i>Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di management di un'impresa di ristorazione</li> <li>- Principi di marketing dei servizi turistici e sistema di qualità</li> <li>- Tecniche di analisi del mercato</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire l'offerta di servizi enogastronomici applicando tecniche di analisi del mercato e segmentazione della clientela in relazione alle abitudini alimentari e alle</li> </ul>	<i>Definire l'offerta di servizi gastronomici</i>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	tendenze di gusto emergenti				
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale</li> <li>- Enologia e enografia</li> <li>- Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici</li> <li>- Tecniche di progettazione dei menù</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare ricette nel rispetto di allergie, intolleranze e abitudini e tendenze alimentari emergenti (dietetiche, vegetariane, vegane, senza glutine ecc.)</li> <li>- Definire l'offerta gastronomica: ideazione di ricette tradizionali e innovative e progettazione dei menù articolati in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta/macedonia</li> <li>- Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e delle richieste dei clienti</li> <li>- Applicare criteri di scelta delle materie prime e degli ingredienti</li> <li>- Definire soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande</li> </ul>	<i>Comporre i menù</i>	25	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
12	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di economia e organizzazione aziendale</li> <li>- Principi di <i>pricing</i> e budgeting</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare o collaborare alla gestione economica dell'impresa di ristorazione con particolare riferimento alla valutazione dei costi di produzione dei piatti, alle scelte di <i>pricing</i>, alla gestione del budget</li> </ul>	<i>Valutare i costi di produzione e definire il pricing</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
13	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di comunicazione visiva</li> <li>- Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>- Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti</li> <li>- Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti</li> <li>- Attrezzature e tecniche e per la porzionatura e disposizione degli alimenti nei</li> </ul>	<i>Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali,

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	piatti/vassoi <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività</li> <li>- Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti</li> <li>- Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata</li> <li>- Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti</li> <li>- Controllare la qualità visiva dei piatti preparati</li> </ul>				non formali ed informali
14	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative</li> <li>- Tecniche di pianificazione</li> <li>- Principi di organizzazione aziendale e del lavoro</li> <li>- Elementi di ergonomia</li> <li>- Principi organizzativi dello spazio di lavoro e allestimento</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire le fasi e le operazioni di lavorazione in funzione del menù e degli standard di servizio</li> <li>- Definire i tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina</li> <li>- Assegnare compiti, responsabilità e carichi di lavoro</li> <li>- Preparare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso</li> <li>- Predisporre ed allestire le postazioni fisse e mobili di lavoro</li> </ul>	<i>Organizzare il processo di erogazione del servizio ristorativo</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
15	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema di qualità dei servizi</li> <li>- Manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari ed attrezzature</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire gli standard di qualità del servizio di ristorazione</li> <li>- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato</li> <li>- Definire le procedure di igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di</li> </ul>	<i>Operare in qualità</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina</li> <li>- Definire tempi e modalità di controllo dello stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di cucina, al fine di valutare le esigenze di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione</li> </ul>				
16	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace</li> <li>- Tecniche di gestione delle crisi e problem solving</li> <li>- Clima e benessere organizzativo</li> <li>- Tecniche di coordinamento e gestione delle dinamiche di gruppo</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare i turni e gli orari di lavoro</li> <li>- Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio svolto</li> <li>- Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori</li> <li>- Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala</li> <li>- Controllare il rispetto dei tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina, sulla base degli ordinativi nella fase di produzione</li> <li>- Comunicare in modo efficace</li> <li>- Monitorare il rispetto delle procedure di igiene e sanificazione delle postazioni e dei luoghi di lavoro definite</li> </ul>	<i>Coordinare e gestire le risorse umane</i>	25	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
17	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali</li> </ul>				validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>518</b>	<b>Max 4</b>	

**Nota**

Le Unità di risultato di apprendimento n. 1, 2 e 3 hanno natura propedeutica e, come tali, vanno svolte preliminarmente alle altre Unità.

**5. TIROCINIO CURRICOLARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 200 ore

Durata massima: 300 ore

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curricolare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 3, 4, 5, 6, 7 e 13.

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --

- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curricolare, al netto degli

eventuali crediti con valore a priori.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. STANDARD MINIMO ATTREZZATURE: lavello, tavolo da lavoro, cucina con almeno 4 fuochi, cuocipasta, forno, cappa aspira fumi, abbattitore, frigorifero, macchina sottovuoto, planetaria, tritacarne/grattugia, utensileria obbligatoria, stoviglie obbligatorie. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n n. 3, 4, 5, 6, 7, 9 e 13

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Estetista - Addetto**

**Corso di qualificazione di durata biennale ai sensi della Legge 4 gennaio 1990, n. 1, art. 3 comma 1, lettera a) "Disciplina dell'attività di estetista"**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultato di Apprendimento "Inquadramento della professione"
-	Unità di risultato di apprendimento: "Cultura generale: competenze in materia di cittadinanza, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali e competenze digitali - <i>Competenze chiave per l'apprendimento permanente, Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018</i> "
Gestire la relazione con il cliente	Unità di risultato di apprendimento "Gestire la relazione con il cliente – psicologia della comunicazione"
	Unità di risultato di apprendimento "Lingua straniera"
Eeguire la diagnosi e individuare i trattamenti estetici da realizzare	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di chimica e cosmetologia"
	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di fisiologia e anatomia"
	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di dermatologia"
	Unità di risultato di apprendimento "Elementi di dietologia, alimentazione"
	Unità di risultato di apprendimento "Individuare i trattamenti da realizzare"
Curare la postazione di lavoro, gli strumenti e le attrezzature	Unità di risultato di apprendimento "Curare e allestire la postazione di lavoro"
	Unità di risultato di apprendimento "Garantire il rispetto degli aspetti igienico-sanitari"
Eeguire l'epilazione/depilazione e decolorazione dei peli	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare trattamenti di depilazione/epilazione e di decolorazione dei peli"
Eeguire manicure/pedicure estetico,	Unità di risultato di apprendimento "Realizzare manicure/pedicure estetico "

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
decorazione e ricostruzione unghie	Unità di risultato di apprendimento “Effettuare ricostruzione/decorazione unghie”
Eeguire i trattamenti del corpo	Unità di risultato di apprendimento “Realizzare trattamenti corpo”
	Unità di risultato di apprendimento “Utilizzare apparecchiature del solarium”
Eeguire i trattamenti viso	Unità di risultato di apprendimento “Realizzare trattamenti viso dermo-estetici”
Eeguire il make up	Unità di risultato di apprendimento “Realizzare trattamenti di trucco e visagismo”
--	Unità di risultato di apprendimento “Sicurezza sul luogo di lavoro”

## **2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

### **3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

#### *Titoli di studio:*

- 18 anni ovvero età inferiore purché in possesso di Qualifica professionale in attuazione del diritto-dovere all’istruzione e/o alla formazione professionale ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n.226
- Diploma scuola secondaria di primo grado

#### *Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

#### *Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l’intera durata del percorso.

- **4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche economiche del settore, tipologie e caratteristiche degli esercizi dell'attività di estetica</li> <li>- Nozioni di organizzazione aziendale e di disciplina di settore per l'esercizio dell'attività</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali.</li> </ul>	<p><i>"Inquadramento della professione"</i></p>	40	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cultura generale (le competenze chiave per la cittadinanza, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali e competenze digitali)</li> </ul>	<p><i>"Cultura generale: competenze in materia di cittadinanza, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali e competenze digitali - Competenze chiave per l'apprendimento permanente, Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018"</i></p>	50	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di comunicazione</li> <li>- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita.</li> <li>- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo.</li> <li>- Tecniche di problem solving</li> <li>- Etica professionale</li> <li>- Tecniche di monitoraggio e valutazione della soddisfazione del cliente</li> <li>- Normativa sulla privacy e gestione dati personali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p>	<p><i>"Gestire la relazione con il cliente – psicologia della comunicazione"</i></p>	70	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare modalità di interazione adeguate alla tipologia di cliente</li> <li>- Costruire relazioni di fiducia con il cliente</li> <li>- Adottare, nella fase di scelta del trattamento da realizzare, un atteggiamento caratterizzato da tatto e persuasione al fine non urtare la sensibilità del cliente e convincerlo della validità della proposta.</li> <li>- Fronteggiare con autocontrollo eventuali reclami e/o imprevisti</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicazione in lingua straniera: grammatica e fonetica di base; vocabolario fondamentale; conversazione, ascolto e comprensione; termini specialistici del settore</li> </ul>	<i>"Lingua straniera"</i>	100	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di chimica cosmetologica</li> <li>- Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici</li> </ul>	<i>"Elementi di chimica e cosmetologia"</i>	120	0	Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di anatomia e fisiologia umana (in particolare, gli apparati muscolo-scheletrico, circolatorio e tegumentario ed il sistema linfatico)</li> </ul>	<i>"Elementi di fisiologia e anatomia"</i>	130	0	Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					parte seconda
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di dermatologia</li> <li>- Le principali problematiche di: cute (impurità, acne, dermatiti, smagliature, peli superflui, callosità; nei, cicatrici, etc.); tessuto sottocutaneo (cellulite, capillari dilatati o rotti, etc);e relativi trattamenti estetici.</li> </ul>	"Elementi di dermatologia"	100	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di dietologia e alimentazione</li> </ul>	"Elementi di dietologia, alimentazione"	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche manuali e visive di osservazione e individuazione di alterazioni anatomiche ed epidermiche ed ipoderma</li> <li>- Caratteristiche e modalità di utilizzo di strumentazioni di analisi e diagnosi della cute</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevare le caratteristiche fisiche del cliente, utili ad individuare il trattamento più indicato (morfologia costituzionale, peso, altezza, colore di occhi e capelli, forma del viso)</li> <li>- Individuare il tipo cutaneo ed analizzare lo stato l'epidermide, anche alla luce dell'età del cliente.</li> <li>- Riconoscere eventuali inestetismi ed alterazioni a carico dell'epidermide e del tessuto sottocutaneo</li> <li>- Identificare i possibili fattori che possano aver causato l'inestetismo (cattiva</li> </ul>	"Individuare trattamenti da realizzare"	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	alimentazione, vita sedentaria, disturbi ormonali, malattie, etc.) - Valutare la necessità di una eventuale consulenza specialistica - Individuare i trattamenti estetici e cosmetici rispondenti sia alle necessità rilevate sia alle esigenze espresse dal cliente				
10	<b>Conoscenze</b> - Elementi di ergonomia - Tipologia di allestimento di spazi, attrezzature, strumenti e prodotti - Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature <b>Abilità</b> - Curare il layout degli spazi e della postazione di lavoro funzionali al benessere e alla sicurezza del cliente - Adottare tecniche di allestimento di spazi di lavoro con attrezzature, strumenti e prodotti utili ai trattamenti da effettuare - Verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature e assicurarsi la manutenzione	<i>"Curare e allestire la postazione di lavoro"</i>	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
11	<b>Conoscenze</b> - Normativa e dispositivi igienico-sanitari Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino - Disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche <b>Abilità</b> - Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro - Smaltire i rifiuti secondo criteri e procedure rispondenti alle norme e ai regolamenti	<i>"Garantire il rispetto degli aspetti igienico-sanitari"</i>	32	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
12	<b>Conoscenze</b> - Caratteristiche e ciclo di vita del pelo - Elementi di allergologia - Posture e tipologie di respirazione per attenuare il disagio depilatorio Tecniche di eliminazione dei peli superflui compresi i sistemi permanenti (elettrocoagulazione, laser, ultrasuoni)	<i>"Realizzare trattamenti di depilazione/epilazione e di decolorazione dei peli"</i>	110	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche ed utilizzo delle cere</li> <li>- Caratteristiche e funzionamento delle attrezzature per l'epilazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proporre accorgimenti posturali e/o respiratori per attenuare il disagio depilatorio</li> <li>- Preparare la porzione di cute da trattare controllando la direzione dei peli da eliminare per eseguire correttamente le operazioni di rimozione</li> <li>- Applicare sequenze operative con strumenti manuali</li> <li>- Applicare sequenze operative con apparecchi elettromeccanici</li> <li>- Favorire con prodotti lenitivi la normalizzazione della cute successivamente al trattamento</li> <li>- Riconoscere eventuali reazioni anomale della pelle in seguito all'applicazione di prodotti cosmetici trattanti</li> </ul>				da attestazione almeno di parte seconda
13	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di onicotecnica</li> <li>- Struttura delle unghie e principali problematiche estetiche</li> <li>- Elementi di dermatologia</li> <li>- Tecniche di massaggio di mani e piedi</li> <li>- Metodi, tecniche, prodotti ed attrezzature per manicure e pedicure</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere e realizzare il trattamento estetico di mani e piedi rispondente alle richieste del cliente ed alle caratteristiche anatomiche delle estremità, nei limiti di un intervento di natura strettamente estetica</li> <li>- Applicare tecniche di massaggio estetico delle mani e dei piedi</li> <li>- Eseguire la rimozione di smalto e cuticole, il taglio e la limatura delle unghie con l'ausilio di specifiche attrezzature, strumenti e prodotti</li> </ul>	<i>“Realizzare manicure/pedicure estetico”</i>	90	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
14	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stili e mode nella decorazione e nella ricostruzione delle unghie</li> <li>- Metodi, tecniche, prodotti ed attrezzature per la decorazione delle unghie</li> <li>- Metodi, tecniche, prodotti ed attrezzature per la ricostruzione delle unghie e l'applicazione delle unghie artificiali</li> </ul>	<i>“Effettuare ricostruzione/decorazione unghie”</i>	90	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare smalto o decorazioni</li> <li>- Applicare secondo le modalità e le tecniche previste smalti protettivi e decorativi</li> <li>- Applicare tecniche di ricostruzione, estensione, decorazione delle unghie, tradizionali e di tendenza</li> </ul>				di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
15	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e finalità del: massaggio estetico, linfodrenaggio, massaggio connettivale, etc.</li> <li>- Caratteristiche e finalità dei trattamenti specifici corpo: riducente, rassodante, anti-age, etc.</li> <li>- Caratteristiche e tecniche dei trattamenti corpo preliminari con funzione dermo-purificante</li> <li>- Tecniche di massaggio manuale</li> <li>- Tecniche per i trattamenti specifici corpo</li> <li>- Tipologie di massaggi, trattamenti dermo-purificanti e specifici effettuati con l'ausilio di strumenti e modalità di funzionamento dei macchinari per la loro realizzazione</li> <li>- Elementi di fisica applicata</li> <li>- Caratteristiche dei prodotti utilizzati per i trattamenti corpo</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare operazioni preliminari e/o funzionali al trattamento corpo</li> <li>- Realizzare il massaggio impiegando le tecniche manuali e strumentali più indicate a rispondere alle problematiche del cliente</li> <li>- Realizzare il trattamento corpo "specifico" impiegando le tecniche manuali e strumentali più indicate a rispondere alle problematiche del cliente</li> <li>- Riconoscere eventuali reazioni anomale della pelle in seguito all'applicazione di prodotti cosmetici trattanti e intervenire nel modo più appropriato</li> </ul>	<i>"Realizzare trattamenti corpo"</i>	220	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
16	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo delle apparecchiature del solarium</li> </ul>	<i>"Utilizzare apparecchiature del solarium"</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti cosmetici per il solarium</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supervisionare l'utilizzo di attrezzature del solarium (individuare sequenze, avviare le apparecchiature, stabilire il tempo adatto al fototipo del cliente; assistere il cliente nelle fasi di preparazione e conclusione del servizio)</li> </ul>				<p>apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>
17	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e finalità dei trattamenti viso (idratante, purificante, lenitivo, anti-age, rassodante), massaggio estetico viso</li> <li>- Caratteristiche e tecniche dei trattamenti viso preliminari con funzione dermo-purificante.</li> <li>- Tecniche di massaggio estetico del viso</li> <li>- Tecniche di pulizia del viso</li> <li>- Tipologie di trattamenti viso effettuati con l'ausilio di strumenti e modalità di funzionamento dei macchinari per la loro realizzazione</li> <li>- Caratteristiche dei prodotti utilizzati per i trattamenti viso</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eseguire prove su porzioni ridotte di cute al fine di rilevare eventuali reazioni topiche anomale ai prodotti cosmetici</li> <li>- Riconoscere eventuali reazioni anomale della pelle in seguito all'applicazione di prodotti cosmetici trattanti</li> <li>- Realizzare operazioni preliminari e/o funzionali al trattamento viso</li> <li>- Eseguire la pulizia del viso impiegando le tecniche manuali e strumentali ed applicando i prodotti adeguati in base alle caratteristiche della pelle</li> <li>- Eseguire il massaggio del viso utilizzando tecniche e strumenti appropriati alla tipologia di massaggio e richieste del cliente</li> </ul>	<p><i>"Realizzare trattamenti viso dermo-estetici"</i></p>	220	0	<p>Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>
18	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di anatomia e morfologia del volto umano</li> <li>- Tendenze del trucco correttivo e del trucco di tendenza in relazione alle diverse circostanze</li> <li>- Tecniche di accostamento cromatico</li> </ul>	<p><i>"Realizzare trattamenti di trucco e visagismo"</i></p>	150	0	<p>Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di trucco bocca, occhi, viso in relazione alla forma, espressione e tratti somatici del viso</li> <li>- Caratteristiche dei principali strumenti per il trucco</li> <li>- Tipologie, caratteristiche e utilizzo dei prodotti cosmetici per il viso, la bocca e gli occhi</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevare le caratteristiche fisiognomiche rilevanti del cliente</li> <li>- Individuare forme, punti luce e simmetrie del viso</li> <li>- Valorizzare caratteristiche espressive e di personalità</li> <li>- Proporre soluzioni estetiche di trucco</li> <li>- Selezionare tonalità di colori e prodotti in linea con le tendenze più innovative</li> <li>- Applicare tecniche e sequenze per il trucco da giorno, sera e per cerimonie anche secondo le tendenze moda</li> <li>- Valutare l'esito complessivo in termini di luminosità ed armonia al volto</li> </ul>				di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
Nota 4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> </ul> <p>Sicurezza sul luogo di lavoro</p>	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	8	max 4	Amnesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			1.650	<b>Max 4</b>	

<sup>4</sup> Collocazione a scelta del progettista

**Nota** 1 Collocazione a scelta del progettista

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima del tirocinio curriculare: 150 ore

Durata massima del tirocinio curriculare: 250 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento da 12 a 18 vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici. **Il percorso è biennale, le Unità di risultato di apprendimento devono essere progettate per un minimo di 900 ore annue** (comprehensive del tirocinio curriculare) **in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente**

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: –

Crediti formativi di frequenza sulla base della valutazione degli apprendimenti individuali: percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula e laboratorio, al netto del tirocinio curriculare.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: **DGR 1635/92**

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Estetista - Esercizio della Attività Autonoma – Percorso A

Corso di specializzazione ai sensi della Legge 4 gennaio 1990, n. 1, art. 3 comma 1, lettera a) “Disciplina dell'attività di estetista”

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Costruire l'offerta di servizi estetici	Unità di risultato di apprendimento “Costruire l'offerta di servizi estetici - Percorso A”
	Unità di risultato di apprendimento “Sviluppo della professionalità: approfondimenti di cosmetologia, dermatologia, dietologia - Percorso A”
	Unità di risultato di apprendimento “Conoscere e utilizzare le apparecchiature elettromeccaniche per uso estetico in rapporto all'evoluzione tecnologica delle stesse”
Pianificare e organizzare il lavoro	Unità di risultato di apprendimento “Realizzare la programmazione operativa delle attività estetiche - Percorso A”
Gestire gli aspetti amministrativi e contabili dell'attività	Unità di risultato di apprendimento “Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso A”
--	Unità di risultato di apprendimento “Trattamenti estetici specializzati”
--	Unità di risultato di apprendimento “Sicurezza sul luogo di lavoro”

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

*Titoli di studio:*

- Possesso Certificato di qualificazione professionale ottenuto a seguito del corso biennale di qualificazione per l'abilitazione al lavoro dipendente, ai sensi della L. 4 gennaio 1990, n. 1, art. 3, comma 1, lettera a) (Estetista biennale) oppure possesso della qualifica di Operatore del Benessere-Eстетista, ottenuta a seguito di un percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

-

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

<b>N.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti</b>	<b>Unità di risultato di apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di estetica.</li><li>- Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.).</li><li>- Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi estetici</li><li>- Tecniche di <i>pricing</i></li><li>- Disciplina di settore negli altri stati</li><li>- Psicologia ed etica professionale</li><li>- Canoni estetici correnti</li></ul> <p>-Nuove tendenze in materia di trattamenti specialistici viso/corpo</p> <p>- Apparecchiature elettromeccaniche per uso estetico ed evoluzione tecnologica.</p> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti estetici specialistici del settore</li><li>- Definire le caratteristiche dell'offerta di servizi estetici sulla base delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e del mercato potenziale o reale a cui rivolgere i propri servizi</li><li>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento</li><li>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi</li></ul>	<i>"Costruire l'offerta di servizi estetici - Percorso A"</i>	100	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondimenti di cosmetologia, dermatologia, dietologia</li> </ul>	<p><i>“Sviluppo della professionalità: approfondimenti di cosmetologia, dermatologia, dietologia - Percorso A”</i></p>	200	0	<p>Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia  Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di organizzazione aziendale</li> <li>- Elementi di gestione delle risorse umane</li> <li>- Gestione degli appuntamenti del centro benessere</li> <li>- Elementi di time management</li> <li>- Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato</li> <li>- Elementi di gestione delle scorte</li> <li>- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori</li> <li>- Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività sulla base dei trattamenti da erogare</li> <li>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attività</li> <li>- Gestire le relazioni con i fornitori</li> <li>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la manutenzione periodica</li> <li>- Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti</li> </ul>	<p><i>“Realizzare la programmazione operativa delle attività estetiche - Percorso A”</i></p>	60	0	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche.</li> <li>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili.</li> <li>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili.</li> <li>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure.</li> <li>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture.</li> <li>- Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio</li> <li>- Internet e posta elettronica</li> <li>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenere le scritture di prima nota</li> <li>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.</li> <li>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.</li> <li>- Gestire le operazioni di cassa</li> </ul>	<p><i>"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso A"</i></p>	100	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di trattamenti specialistici viso/corpo</li> </ul>	<p><i>"Trattamenti estetici specializzati"</i></p>	382	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali accompagnati da attestazione almeno di parte seconda
Nota5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul>	<p><i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i></p>	8	Max 4	Ammesso Credito di frequenza con valore a priori

<sup>5</sup> Collocazione a scelta del progettista

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<b>Abilità</b> - Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro				riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>850</b>	<b>Max 4</b>	

**Nota**

**5. TIROCINIO CURRICOLARE**

Durata minima del tirocinio curricolare: 50 ore

Durata massima del tirocinio curricolare: 80 ore

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

**7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici, in particolare per l'Unità di risultato di apprendimento 5. Le Unità di risultato di apprendimento devono essere progettate per un minimo di 850 ore (escluso il tirocinio curricolare).

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: --

Crediti formativi di frequenza sulla base della valutazione degli apprendimenti individuali: percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o

laboratorio, al netto del tirocinio curriculare.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: **DGR 1635/92.**

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Estetista - Esercizio della attività autonoma – Percorso B**

Corso di formazione teorica ai sensi della legge n. 1/1990 all'art. 3, comma 1, lettere b) e c)

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
–	Unità di risultato di apprendimento: “Cultura generale: competenze in materia di cittadinanza e competenze digitali - <i>Competenze chiave per l'apprendimento permanente, Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018</i> ”
Costruire l’offerta di servizi estetici	Unità di risultato di apprendimento “Costruire l’offerta di servizi estetici - Percorso B”
	Unità di risultato di apprendimento “Elementi di cosmetologia, dermatologia, dietologia - Percorso B”
--	Unità di risultato di apprendimento “Elementi di anatomia, fisiologia”
Pianificare e organizzare il lavoro	Unità di risultato di apprendimento “Realizzare la programmazione operativa delle attività estetiche - Percorso B”
Gestire gli aspetti amministrativi e contabili dell’attività	Unità di risultato di apprendimento “Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso B”
--	Unità di risultato di apprendimento “Sicurezza sul luogo di lavoro”

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

*Titoli di studio :*

- Documentazione comprovante un periodo di inserimento della durata di almeno un anno in qualità di dipendente, a tempo pieno, presso uno studio medico specializzato oppure un'impresa di estetista, successiva allo svolgimento di un rapporto di apprendistato presso una impresa di estetista, della durata prevista dalla contrattazione collettiva di categoria, oppure, comprovante un periodo, non inferiore a tre anni, di attività lavorativa qualificata, a tempo pieno, in qualità di dipendente o collaboratore familiare, presso una impresa di estetista (il periodo di attività, svolto nel corso del quinquennio antecedente all'iscrizione al percorso in oggetto)

*Conoscenza linguistica:*

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

<b>N.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti</b>	<b>Unità di risultato di apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
1.	<b>Conoscenze</b> - Cultura generale: Competenze chiave per l'apprendimento permanente - <i>Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018</i> , in particolare: competenze in materia di cittadinanza e competenze digitali.	<i>"Cultura generale: competenze in materia di cittadinanza e competenze digitali - Competenze chiave per l'apprendimento permanente, Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018"</i>	30	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza
2.	<b>Conoscenze</b> - Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di estetica. - Fonti informative utili ai fini della ricognizione delle tendenze e delle innovazioni del settore di riferimento (partecipazione a sfilate, riviste di settore, corsi di aggiornamento, etc.). - Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi estetici - Tecniche di <i>pricing</i> - Disciplina di settore negli altri stati - Psicologia ed etica professionale	<i>"Costruire l'offerta di servizi estetici - Percorso B"</i>	52	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Canoni estetici correnti</li> <li>- Nuove tendenze in materia di trattamenti specialistici viso/corpo</li> <li>- Apparecchiature elettromeccaniche per uso estetico ed evoluzione tecnologica.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti estetici specialistici del settore</li> <li>- Definire le caratteristiche dell'offerta di servizi estetici sulla base delle osservazioni svolte, delle proprie competenze specialistiche e del mercato potenziale o reale a cui rivolgere i propri servizi</li> <li>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento</li> <li>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi</li> </ul>				
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approfondimenti di cosmetologia, dermatologia, dietologia</li> </ul>	<p><i>"Elementi di cosmetologia, dermatologia, dietologia - Percorso B"</i></p>	100	0	<p>Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia  Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Elementi di anatomia e fisiologia</p>	<p><i>"Elementi di anatomia, fisiologia"</i></p>	50	0	<p>Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di organizzazione aziendale</li> <li>- Elementi di gestione delle risorse umane</li> <li>- Gestione degli appuntamenti del centro benessere</li> <li>- Elementi di time management</li> <li>- Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato</li> <li>- Elementi di gestione delle scorte</li> <li>- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori</li> <li>- Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività sulla base dei trattamenti da erogare</li> <li>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attivi</li> <li>- Gestire le relazioni con i fornitori</li> <li>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la manutenzione periodica</li> <li>- Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti</li> <li>- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature</li> </ul>	<p><i>"Realizzare la programmazione operativa delle attività estetiche - Percorso B"</i></p>	30	0	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza</p>
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche.</li> <li>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili.</li> <li>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili.</li> <li>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure.</li> <li>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture.</li> <li>- Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio</li> <li>- Internet e posta elettronica</li> <li>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p>	<p><i>"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso B"</i></p>	30	0	<p>Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenere le scritture di prima nota</li> <li>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.</li> <li>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.</li> <li>- Gestire le operazioni di cassa</li> </ul>				
N ot a6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	8	max 4	Amnesso Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>300</b>	<b>Max 4</b>	

##### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

--

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

##### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando se necessario laboratori pratici. **Le Unità di risultato di apprendimento devono essere progettate per un minimo di 300 ore.**

---

<sup>6</sup> Collocazione a scelta del progettista

## **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento

## **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: --

Crediti formativi di frequenza sulla base della valutazione degli apprendimenti individuali: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula e laboratorio.

Crediti formativi di frequenza con valore a priori:

- riconoscimento a credito dell'Unità di risultato di apprendimento "*Sicurezza sul luogo di lavoro*" a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008

## **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

## **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo.

## **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

Ispettori dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del Decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – MODULO A - TEORICO”

### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Modulo A1: Tecnologia dei veicoli circolanti
--	Modulo A2: Materiali e propulsione dei veicolo
--	Modulo A3: Caratteristiche accessorie dei veicoli

### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: --

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

In alternativa possesso di uno dei seguenti titoli:

- Diploma di liceo scientifico
- Diploma quinquennali rilasciato da Istituto tecnico - Settore tecnologico
- Diploma quinquennale di maturità rilasciato dagli Istituti professionali di Stato del settore industria/artigianato - Indirizzo manutenzione e assistenza tecnica
- Diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27 luglio 2011 di “Tecnico riparatore di veicoli a motore”
- Altro titolo dichiarato equipollenti nei modi di legge.

Documentazione attestante esperienza nelle aree riguardanti i veicoli stradali. L'esperienza consiste in periodi di tirocinio o di lavoro o ricerca, anche in combinazione fra loro, aventi ad oggetto prevalente i veicoli stradali ovvero prove tecniche, anche di natura sperimentale, svolti presso:

- a) officine di autoriparazione di cui alla legge 5 febbraio 1992, n.122
- b) centri di controllo
- c) aziende costruttrici di veicoli o loro impiantistica
- d) Università o Istituti scolastici superiori

La durata minima temporale del periodo d'esperienza deve essere complessivamente di tre anni.

L'avvenuta esperienza deve essere dichiarata, nelle forme di cui al DPR 28/12/2000, n.455, dall'azienda o dall'Ente abilitato ad operare per le tematiche di cui sopra, presso cui si è svolta ciascuna attività ed è dimostrata attraverso specifica documentazione atta a comprovare gli avvenuti periodi di tirocinio, lavoro o

ricerca.

- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> - Principi della dinamica, principali grandezze fisiche e unità di misura in meccanica, sistemi di riferimento, forze interessate, moti dei corpi sotto sistema di forze, lavoro ed energia, misure meccaniche, cinematica e dinamica ruota terreno, aderenza durante il moto, tecnologia dei veicoli a motore, tecnica motoristica, meccanica del pneumatico, modelli handling, sistemi di frenatura, di sospensione, di trasmissione del moto, componentistica, dispositivi ed impianti principali, dinamica dei veicoli terrestri, avviamento e marcia, frenatura, effetti e interazioni con pneumatici, freni e sospensioni	<i>Modulo A1: Tecnologia dei veicoli circolanti</i>	<b>54</b>	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> - Principi di fisica tecnica, motori a combustione interna, costituzione e funzionamento, tipologie di propulsori, motori ibridi, curve di potenza e di coppia, rendimenti, cicli termodinamici, materiali e lavorazione dei materiali relativi ai veicoli stradali, tecnologia meccanica, materiali e loro caratteristiche, comportamento meccanico dei materiali, costruzioni di auto e motoveicoli	<i>Modulo A2: Materiali e propulsione dei veicolo</i>	<b>26</b>	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<b>Conoscenze</b> - Cenni di elettronica, diodi, transistor, dispositivi fotosensibili, circuiti integrati, integrati digitali, logiche digitali, numerazione decimale e binaria, rappresentazione esadecimale, digitalizzazione di grandezze, memorie fisiche, struttura del microcomputer, memorizzazione dei dati, dati dell'iniezione, parametri, mappatura, riprogrammazione. Impianti elettrici, macchine elettriche,	<i>Modulo A3: Caratteristiche accessorie dei veicoli</i>	<b>40</b>	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

<b>0.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti</b>	<b>Unità di risultato di apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
	<p>misure elettriche. Componenti elettronici del veicolo: sistemi di assistenza al conducente, serbatoi a carbone attivo, controllo pressione pneumatici, sistema aria secondaria, keyless go, struttura airbags, bobina accensione, cruise control adattivo, cambio corsia e angolo cieco, sensori pioggia e crepuscolare, fari adattivi. Applicazioni IT</p>				
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>120</b>	<b>0</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: --

Durata massima: --

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: --

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Corpo docente costituito da laureati con diploma di laurea pertinente alla materia dell'insegnamento, ovvero da personale dipendente del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti abilitato alla revisione dei veicoli.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

--

## **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Attestato di frequenza con profitto con esplicita indicazione:

- al campo “Denominazione del percorso formativo” del seguente testo: *“Corso di formazione per Ispettore dei centri di controllo privati autorizzati all’effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all’art. 13 del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 17 aprile 2019. MODULO A – TEORICO”;*
- al campo “Modalità di valutazione” l’indicazione sintetica della valutazione finale di verifica dell’apprendimento svolta dalla commissione;
- al campo “Validità della presente attestazione” il seguente testo: *“Attestazione valida ai fini dell’accesso al Modulo B teorico-pratico come previsto al punto 5 art. 3 dell’Accordo ai sensi dell’articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, relativo ai criteri di formazione dell’ispettore dei centri di controllo privati autorizzati all’effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all’articolo 13 del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 19 maggio 2017, n. 214”;*
- in campo note, del numero di ore di frequenza effettiva e delle ore di assenza, così come risultanti da registro del corso.

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.

### **NOTA**

I candidati in possesso di laurea triennale in ingegneria meccanica o di laurea in ingegneria del vecchio ordinamento o laurea magistrale in ingegneria sono esonerati dalla frequenza del presente percorso.

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

Ispettori dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del Decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – MODULO B TEORICO-PRATICO

### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	<b>Modulo B1: Tecnologia automobilistica</b>
--	<b>Modulo B2: Metodi di prova</b>
--	<b>Modulo B3: Procedure amministrative</b>

### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: --

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Possesso di Attestato di frequenza con profitto relativo al corso di formazione per "Ispettore dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 17 aprile 2019 - MODULO A - TEORICO"
- In alternativa all'Attestato di cui al punto precedente:
  - possesso di Laurea triennale in ingegneria meccanica o Laurea in ingegneria del vecchio ordinamento o laurea magistrale in ingegneria;
  - documentazione attestante l'esperienza nelle aree riguardanti i veicoli stradali. L'esperienza consiste in periodi di tirocinio o di lavoro o ricerca, anche in combinazione fra loro, aventi ad oggetto prevalente i veicoli stradali ovvero prove tecniche, anche di natura sperimentale, svolti presso:
    - a) officine di autoriparazione di cui alla legge 5 febbraio 1992, n.122
    - b) centri di controllo
    - c) aziende costruttrici di veicoli o loro impiantistica
    - d) Università o Istituti scolastici superioriLa durata minima temporale del periodo d'esperienza deve essere complessivamente di sei mesi.L'avvenuta esperienza deve essere dichiarata, nelle forme di cui al decreto del presidente della Repubblica 28/12/2000, n.455, dall'azienda o dall'Ente abilitato ad operare per le tematiche di cui sopra, presso cui si è svolta ciascuna attività ed è dimostrata attraverso specifica documentazione atta a comprovare gli avvenuti periodi di tirocinio, lavoro o ricerca.
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a) Sistemi di frenatura</li> <li>- b) Sterzo</li> <li>- c) Campi visivi</li> <li>- d) Installazione delle luci, impianto di illuminazione e componenti elettronici</li> <li>- e) Assi, ruote e pneumatici</li> <li>- f) Telaio e carrozzeria</li> <li>- g) Rumori ed emissioni</li> <li>- h) Requisiti aggiuntivi per veicoli speciali</li> <li>- i) Sistemi IT di bordo</li> </ul>	<i>Modulo B1: Tecnologia automobilistica</i>	<b>74</b>	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a) Ispezioni visive sul veicolo</li> <li>- b) Valutazione delle carenze</li> <li>- c) Requisiti legali e amministrativi applicabili ai controlli tecnici del veicolo</li> <li>- d) Requisiti legali applicabili alle condizioni dei veicoli da omologare</li> <li>- e) Metrologia applicata alla verifica periodica e metrologica delle attrezzature per le prove di revisione</li> </ul>	<i>Modulo B2: Metodi di prova</i>	<b>70</b>	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a) Sistemi di gestione della qualità (norme ISO)</li> <li>- b) Ambiente e sicurezza nei centri di revisione</li> <li>- c) Centri di controllo: requisiti amministrativi, tecnici e di qualità del servizio</li> <li>- d) Centri di controllo: verifiche ispettive</li> <li>- e) Applicazioni IT relative ai controlli ed all'amministrazione</li> </ul>	<i>Modulo B3: Procedure amministrative</i>	<b>32</b>	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>176</b>	0	

## **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: --

Durata massima: --

## **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

## **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Per i moduli B1 e B2: obbligo di esercitazioni pratiche da svolgere presso un centro autorizzato o in un'officina attrezzata con apparecchiature di revisione per una durata non superiore al 15% del monte ore complessivo.

Per il modulo B2: il 20% delle ore del presente modulo dovrà essere svolto in affiancamento durante l'esecuzione di controlli tecnici dei veicoli presso un centro autorizzato.

## **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

## **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: --

## **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Corpo docente costituito da laureati con diploma di laurea pertinente alla materia dell'insegnamento, ovvero da personale dipendente del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti abilitato alla revisione dei veicoli.

## **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

--

## **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Attestato di frequenza con profitto con esplicita indicazione:

- al campo "Denominazione del percorso formativo" del seguente testo: "Corso di formazione per Ispettore dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 17 aprile 2019. MODULO B – TEORICO-PRATICO";

- al campo “Modalità di valutazione” l’indicazione sintetica della valutazione finale di verifica dell’apprendimento svolta dalla commissione;
- al campo “Validità della presente attestazione” il seguente testo: “Attestazione valida ai fini dell’accesso all’esame di abilitazione per i controlli tecnici per i veicoli capaci di contenere al massimo sedici persone, compreso il conducente, o con massa complessiva a pieno carico fino a 3,5 t.”
- in campo note, del numero di ore di frequenza effettiva e delle ore di assenza, così come risultanti da registro del corso.

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

**Ispettori dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del Decreto del Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – MODULO C TEORICO-PRATICO**

### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	<b>Modulo C1: Tecnologia automobilistica</b>
--	<b>Modulo C2: Metodi di prova</b>

### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: --

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

Titolo, alternativamente, di:

- Ispettore che ha sostenuto con esito positivo l'esame di abilitazione di cui all'articolo 5 dell'Accordo ai sensi dell'art.4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n.281, relativo a criteri di formazione dell'Ispettore dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 17 aprile 2019, relativo al solo modulo B;
- Ispettore qualificato ai sensi dell'art. 13, comma 2, del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti n. 214 del 2017.

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a) Sistemi di frenatura misti</li> <li>- b) Sterzo</li> <li>- c) Campi visivi</li> </ul>	<i>Modulo C1: Tecnologia automobilistica</i>	20	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- d) Installazione delle luci, impianto di illuminazione e componenti elettronici</li> <li>- e) Assi, ruote e pneumatici</li> <li>- f) Telaio e carrozzeria</li> <li>- g) Rumori ed emissioni</li> <li>- h) Requisiti aggiuntivi per veicoli speciali e complessi veicolari</li> <li>- i) Sistemi IT di bordo</li> </ul>				
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a) Ispezioni visive sul veicolo e metrologica delle attrezzature per le prove di revisione</li> <li>- b) Valutazione delle carenze</li> <li>- c) Requisiti legali amministrativi applicabili ai controlli tecnici del veicolo</li> <li>- d) Requisiti legali applicabili alle condizioni dei veicoli da omologare</li> <li>- e) Metrologia applicata alla verifica periodica e metrologica delle attrezzature per le prove di revisione</li> </ul>	<i>Modulo C2: Metodi di prova</i>	30	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>50</b>	<b>0</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: --

Durata massima: --

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Il 20% delle ore del modulo C2 deve essere svolto in affiancamento durante l'esecuzione di controlli tecnici dei veicoli presso un centro autorizzato

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: --

### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Corpo docente costituito da laureati con diploma di laurea pertinente alla materia dell'insegnamento, ovvero da personale dipendente del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti abilitato alla revisione dei veicoli.

### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

--

### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Attestato di frequenza con profitto con esplicita indicazione:

- al campo "Denominazione del percorso formativo" del seguente testo: "Ispettore dei centri di controllo privati autorizzati all'effettuazione della revisione dei veicoli a motore e dei loro rimorchi, di cui all'art. 13 del decreto del Ministro delle infrastrutture e dei trasporti 19 maggio 2017, n. 214 – Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 17 aprile 2019. MODULO C TEORICO - PRATICO";
- al campo "Modalità di valutazione" l'indicazione sintetica della valutazione finale di verifica dell'apprendimento svolta dalla commissione;
- al campo "Validità della presente attestazione" il seguente testo: "Attestazione valida ai fini dell'accesso all'esame di abilitazione per i controlli tecnici per i veicoli di massa complessiva a pieno carico superiore a 3,5 t"
- in campo note, del numero di ore di frequenza effettiva e delle ore di assenza, così come risultanti da registro del corso.

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Manutentore del Verde ai sensi dell'articolo 1, lettera b), della legge n. 154 del 26 luglio 2016

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di botanica generale e sistematica"
	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di coltivazioni arboree"
	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di pedologia"
	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di entomologia, fitopatologia, normativa fitosanitaria"
	Unità di risultato di Apprendimento "Provvedere alla cura e manutenzione di aree verdi, parchi e giardini"
	Unità di risultato di Apprendimento "Sicurezza sul lavoro e utilizzo di DPI"
Costruire aree verdi, parchi e giardini	Unità di risultato di Apprendimento "Applicare tecniche di progettazione del verde"
	Unità di risultato di Apprendimento "Elementi di base per la semina, messa a dimora di piante e per la realizzazione di aree verdi, parchi e giardini"
	Unità di risultato di Apprendimento "Preparare il terreno, seminare, mettere a dimora piante arboree e arbustive"

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

Il percorso formativo è rivolto al Titolare d'impresa o preposto ai sensi dell'articolo 1, lettera b), della legge n. 154 del 26 luglio 2016, nonché a coloro che intendono avviare l'attività di manutenzione del verde acquisendo la relativa abilitazione professionale.

##### Titoli di studio :

- - Possesso di diploma di scuola secondaria di primo grado
- - 18 anni di età ovvero età inferiore purché in possesso di qualifica professionale triennale in assolvimento del diritto dovere all'istruzione e formazione professionale.
- - Coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero hanno l'obbligo di presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione.

*Conoscenza linguistica:*

- Per gli stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.

*Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari*

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso.

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Morfologia e fisiologia delle piante e loro importanza negli ecosistemi naturali</li><li>- Modalità di riconoscimento delle specie vegetali</li></ul>	<i>"Elementi di botanica generale e sistematica"</i>	10	0	AmMESSO il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- metodi di propagazione</li><li>- cicli biologici</li><li>- esigenze nutritive ed idriche delle principali specie ornamentali</li><li>- fattori pedologici e loro influenza sulle diverse specie di piante)</li></ul>	<i>"Elementi di coltivazioni arboree ed elementi di pedologia"</i>	10	0	AmMESSO il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Elementi di entomologia: biologia, comportamento e fisiologia dei principali insetti che interessano il verde ornamentale)</li><li>- Elementi di fitopatologia: principali avversità di natura biotica e abiotica che interessano il verde ornamentale</li></ul>	<i>"Elementi di entomologia, fitopatologia, normativa fitosanitaria"</i>	20	0	AmMESSO il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa fitosanitaria: fonti normative e principali tecniche di difesa fitosanitaria con particolare riferimento a quelle a basso impatto ambientale. Passaporto delle piante. Principali lotte obbligatorie ai parassiti.</li> <li>- Normativa in materia di scarti verdi</li> </ul>				di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali tecniche di potatura degli alberi e arbusti ornamentali</li> <li>- Tecniche di concimazione-fertilizzazione</li> <li>- Tecniche di diserbo (lotta fisica e chimica a basso contro le infestanti ed interazioni con l'impatto ambientale)</li> <li>- Utilizzo delle macchine ed attrezzature con riferimento a quelle a basso impatto acustico ed ambientale per ambienti antropizzati e urbani</li> <li>- Tecniche di irrigazione con particolare riferimento a quelle localizzate e a risparmio idrico</li> <li>- Utilizzo di macchine ed attrezzature per la prevenzione e la lotta fitosanitaria anche con riferimento alle tecniche per ambienti antropizzati e di endoterapia</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di preparazione del terreno</li> <li>- Applicare tecniche di diserbo</li> <li>- Utilizzare attrezzi agricoli</li> <li>- Utilizzare sistemi di irrigazione</li> <li>- Utilizzare strumenti per distribuzione antiparassitari</li> <li>- Applicare la normativa fitosanitaria con particolare riferimento al passaporto delle piante</li> <li>- Applicare la normativa fitosanitaria con riferimento agli organismi nocivi da quarantena e eventuali prescrizioni</li> <li>- Applicare la normativa sul corretto smaltimento/recupero dei materiali vegetali di risulta</li> <li>- Applicare tecniche di potatura</li> <li>- Applicare tecniche di concimazione</li> </ul>	<i>"Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini"</i>	44	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettazione con riferimento agli aspetti paesaggistici e alla valutazione degli</li> </ul>	<i>"Applicare tecniche di progettazione del</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito di frequenza da

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>aspetti legati agli ecosistemi urbani</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretazione di un progetto, definizione del rilievo, tracciamento e realizzazione in cantiere</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare gli elaborati progettuali e trasferirli in cantiere</li> </ul>	<i>verde"</i>			apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coltivazioni arboree: arboricoltura ornamentale, salvaguardia della biodiversità vegetale ed interazioni tra le diverse specie e la nutrizione della fauna selvatica</li> <li>- Elementi di entomologia e patologia: riconoscimento dei danni provocati da ectoparassiti, da patologie, da fisiopatie e loro conseguenze per lo sviluppo della pianta</li> <li>- Principi di fisiologia vegetale: fisiologia delle piante e loro applicazione alle tecniche di potatura</li> <li>- Principi di agronomia generale e speciale: fattori biologici, climatici e pedologici, al fine di razionalizzare gli interventi agronomici sotto gli aspetti qualitativi e ambientali</li> </ul>	<i>"Elementi di base per la semina, messa a dimora di piante e per la realizzazione di aree verdi, parchi e giardini"</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di preparazione del terreno in funzione delle esigenze delle piante, adeguati all'orografia, agli aspetti climatici e a quelli pedologici dei singoli ambienti</li> <li>- Tecniche di trapianto e messa a dimora: impianto e trapianto, conservazione temporanea in cantiere di alberi e arbusti ornamentali</li> <li>- Tecniche di semina: preparazione del letto di semina e corretta distribuzione del seme. Realizzazione di manti erbosi mediante semina e impiego del "tappeto pronto"</li> <li>- Strumenti per distribuire prodotti fitosanitari</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di concimazione</li> <li>- Applicare tecniche di potatura</li> <li>- Applicare tecniche di difesa e diserbo</li> <li>- Applicare tecniche di semina</li> <li>- Utilizzare attrezzi agricoli</li> </ul>	<i>"Preparare il terreno, seminare, mettere a dimora piante arboree e arbustive"</i>	44	0	Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare sistemi di irrigazione</li> <li>- Utilizzare strumenti la distribuzione di prodotti fitosanitari</li> <li>- Applicare le prescrizioni fitosanitarie obbligatorie</li> <li>- Applicare tecniche di trapianto e messa a dimora</li> </ul>				
N ot a <sup>7</sup>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> <li>- Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)</li> <li>- Sicurezza sul luogo di lavoro</li> </ul>	"Sicurezza sul lavoro e utilizzo di DPI"	12	Max 4	Credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>180</b>	<b>Max 4</b>	

##### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

--

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

##### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

60 ore del monte ore del percorso formativo devono essere destinate ad attività pratiche, quali, laboratorio, cantiere o altro.

##### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

<sup>7</sup> In posizione a scelta del progettista

### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Crediti di ammissione: –

Crediti formativi di frequenza: percentuale massima riconoscibile 20% sulla durata di ore d'aula e laboratori pratici, elevabile fino al 50% per i partecipanti in possesso di esperienza professionale nel settore, dimostrata attraverso attestazioni o documenti almeno di parte seconda, di durata non inferiore a due anni, anche non continuativi, maturati negli ultimi cinque.

Fermo restando il compimento dei 18 anni di età, è esentato dall'obbligo di frequenza del percorso formativo, oltre ai soggetti in possesso di titoli di studio specifici, chi disponga di una qualificazione professionale regionale riconducibile alle ADA del Quadro nazionale delle qualificazioni regionali è cui è associata la qualificazione di Manutentore del verde.

### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 80% delle ore complessive del percorso formativo.

### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Mediatore Interculturale

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Inquadramento dei processi migratori
Effettuare l'analisi dei bisogni, delle aspettative e delle abilità del cittadino straniero	Quadro normativo in materia di immigrazione
	Analizzare i bisogni e le risorse del beneficiario
Effettuare l'analisi del contesto e del territorio di inserimento	Definire il contesto territoriale - servizi e istituzioni
Assistere il cittadino straniero nel processo di inserimento	Messa a livello delle conoscenze linguistiche
	Erogare interventi di mediazione linguistica e interpretariato sociale
	Realizzare interventi di mediazione sociale e interculturale
Progettare interventi di mediazione e di integrazione interculturale in relazione differenti contesti di vita	Sviluppare un progetto di mediazione interculturale
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di scuola secondaria superiore oppure autocertificazione che attesti il possesso del titolo per chi ha conseguito titolo di studio all'estero in assenza di documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- Per i cittadini italiani è indispensabile la conoscenza di una lingua straniera veicolare almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore

equivalente. In fase di pubblicizzazione del corso si fa riferimento all'obbligatorietà del requisito della conoscenza di una "lingua straniera veicolare", spettando all'aspirante allievo la scelta della lingua veicolare specifica.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	10	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fenomeni e dinamiche storiche dei processi migratori</li> <li>• Elementi di geografia umana e delle popolazioni</li> <li>• Caratteristiche della presenza di immigrati nel territorio di riferimento</li> </ul>	<i>Inquadramento dei processi migratori</i>	15	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione</li> <li>- Legislazione e normativa sui processi immigratori vigente sul territorio</li> </ul>	<i>Quadro normativo in materia di immigrazione</i>	8	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di antropologia culturale</li> <li>• Elementi di sociologia</li> <li>• Elementi di storia delle religioni</li> <li>• Modelli e teorie di analisi dei bisogni</li> <li>• Tecniche di osservazione e metodologia della ricerca sociale</li> <li>• Tecniche di comunicazione efficace e di gestione dei colloqui</li> <li>• Tecniche di ascolto</li> </ul>	<i>Analizzare i bisogni e le risorse del beneficiario</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favorire il cittadino straniero nell'esplicitazione dei propri bisogni</li> <li>- Individuare il grado di conoscenza da parte del cittadino straniero della lingua del paese ospitante al fine di agevolarlo nel processo di inserimento</li> <li>- Ascoltare le richieste e le aspettative del migrante al fine di informarlo circa le reali possibilità offerte dal territorio ospitante lavorative, abitative, sanitarie, formative, amministrative, ecc.)</li> <li>- Sapere riconoscere le abilità e le competenze del migrante con l'obiettivo di fornire consigli circa le opportunità lavorative sul territorio</li> <li>- Saper individuare le criticità relative alla situazione del cittadino straniero e le sue aree di fragilità</li> <li>- Valorizzare le risorse e le potenzialità del cittadino straniero condividendole con quest'ultimo</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Politiche sociali attive sul territorio</li> <li>- Funzionamento e caratteristiche dei possibili ambiti di intervento: Servizi amministrativi e tributari (Anagrafe, Stato civile, Agenzia delle Entrate, ...); Servizi socio-assistenziali ed educativo-culturali (Scuole di ogni ordine e grado, Servizi sociali, Comunità di accoglienza, Centri d'incontro e interculturali); Servizio sanitario (ASL, Ospedali, Consultori, Ambulatori, SERT, ...); Pubblica Sicurezza (Prefettura, Questura, Tribunale, Carcere); Lavoro ed impresa (Centri per l'impiego, INPS, INAIL, CCIAA).</li> <li>- Modalità di accesso e standard di servizio dei diversi soggetti operanti sul territorio.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper analizzare il contesto di riferimento con l'obiettivo di analizzare vincoli e opportunità per il cittadino straniero</li> <li>- Raccogliere informazioni sull'organizzazione, sul ruolo degli operatori e</li> </ul>	Definire il contesto territoriale - servizi e istituzioni	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>sull'accesso ai servizi territoriali dedicati agli immigrati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare eventuali ostacoli presenti sul territorio che impediscono una comunicazione efficace tra cittadini stranieri e istituzioni, enti e privati locali</li> <li>- Riconoscere le parti coinvolte nei processi di inserimento dei cittadini stranieri presenti sul territorio</li> <li>- Conoscere i numeri e i dati circa i processi di accoglienza attivati sul territorio e le reali possibilità future</li> <li>- Monitorare e gestire la rete di presidi, degli avamposti e delle opportunità e offerte del territorio, per il soddisfacimento dei diritti di cittadinanza delle comunità immigrate</li> </ul>				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza di esercizio orale e scritto della comunicazione nella lingua italiana almeno al livello C 1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue.</li> </ul> <p><b>Per partecipanti madrelingua italiana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Competenza di esercizio orale e scritto della comunicazione nella lingua del beneficiario immigrato almeno al livello C1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue.</li> </ul>	<i>Messa a livello delle conoscenze linguistiche</i>	60		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità e tecniche di traduzione e decodificazione dei rispettivi codici culturali.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare i codici culturali dei soggetti coinvolti nella relazione comunicativa al fine di rendere la comunicazione efficace</li> <li>- Realizzare interventi di interpretariato sociale e traduzione non professionale</li> </ul>	<i>Erogare interventi di mediazione linguistica e interpretariato sociale</i>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e strumenti per la gestione delle relazioni culturali</li> <li>- Elementi di psicologia</li> <li>- Problem solving</li> </ul>	<i>Realizzare interventi di mediazione sociale e interculturale</i>	45		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di gestione del conflitto</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare interventi di mediazione finalizzati a:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Informare l'immigrato circa i propri diritti e doveri rispetto al contesto sociale di riferimento</li> <li>- Condividere con l'immigrato modelli e regole dei servizi di pubblica utilità pubblici e privati</li> <li>- Condividere con l'operatore dei servizi sociali gli aspetti che caratterizzano la cultura di cui l'immigrato è portatore</li> <li>- Individuare e fornire informazioni e orientamento sui diritti, doveri e opportunità (lavorative, abitative, sanitarie, formative, amministrative, ecc.) presso le comunità immigrate</li> <li>- Informare il cittadino straniero degli aspetti normativi e legislativi vigenti a livello nazionale e locale</li> <li>- Condividere con l'operatore dei servizi sociali le risorse e le potenzialità del cittadino straniero</li> <li>- Facilitare lo scambio tra le diverse parti al fine di prevenire l'insorgere di incomprensioni e conflitti</li> <li>- Agevolare i processi di dialogo e di reciproca comprensione interculturale fra comunità immigrate</li> <li>- Saper gestire eventuali situazioni di conflitto cercando di individuarne le cause e le possibili soluzioni</li> </ul> </li> </ul>				formali, non formali ed informali
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di progettazione esecutiva di interventi di mediazione interculturale, con particolare riferimento all'attivazione di contesti di supporto al riconoscimento ed alla relazione con le diversità.</li> <li>- Teorie e tecniche di valutazione dei programmi di intervento</li> <li>- Modalità di interpretazione delle caratteristiche culturali dei Paesi d'origine ricompresi nell'ambito di azione del mediatore e del Paese di accoglienza.</li> <li>- Principi di selezione e gestione delle risorse umane</li> </ul>	<i>Sviluppare un progetto di mediazione interculturale</i>	45	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esaminare i problemi rilevati nell'analisi dei bisogni con l'obiettivo di elaborare soluzioni efficaci</li> <li>- Elaborare programmi di intervento finalizzati all'integrazione dei cittadini stranieri sul territorio</li> <li>- Supportare le istituzioni e agli operatori di settore, alla progettazione e riorganizzazione di servizi secondo modalità "migrant friendly"</li> <li>- Partecipare ai processi di apprendimento e sviluppo professionale di Mediatori Interculturali Junior</li> <li>- Definire nel dettaglio le finalità e gli obiettivi dei programmi di intervento relativi ai cittadini stranieri</li> <li>- Esplicitare gli strumenti, le risorse e le metodologie di intervento in campo socio assistenziale</li> <li>- Programmare e definire l'erogazione degli interventi a favore dei cittadini stranieri</li> <li>- Individuare gli indicatori di valutazione per monitorare e nell'eventualità modificare i programmi di intervento in essere</li> <li>- Saper valutare e documentare i risultati degli interventi proposti</li> <li>- Validare le buone prassi e le metodologie adottate sulla base dei risultati raggiunti</li> </ul>				
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Dispositivi di protezione individuali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale</li> <li>- Usare e mantenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	12	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 -

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>300</b>	<b>4</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 200 ore

Durata massima: 250 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Credito di ammissione: riconoscibile sulla base della valutazione degli apprendimenti formali, non formali ed informali.
- Crediti formativi di frequenza: percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare
- Crediti formativi con valore a priori:
- Dispensa di frequenza e prova della Unità di risultato di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro" in caso di possesso di idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) relativa alla frequenza di corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi).

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Operatore di Agenzia di Viaggi

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento professionale e normativo
Erogare il servizio di informazione, assistenza e consulenza turistica	Gestire il cliente
	Presentare l'offerta turistica
	Comunicare in lingua straniera di settore
	Definire e valutare la qualità dei servizi turistici
	Comunicare in lingua straniera di settore
Gestire le prenotazioni e le pratiche amministrative a supporto della vendita di servizi turistici	Definire e valutare la qualità dei servizi turistici
	Gestire le pratiche amministrative
	Gestire i sistemi di prenotazione e vendita
Gestire l'esposizione e la consultazione del materiale pubblicitario dell'agenzia turistica	Promuovere l'offerta turistica
	Gestire il layout e gli spazi espositivi
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- 18 anni ovvero età inferiore purché in possesso di Qualifica professionale in attuazione del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n.226
- Diploma scuola secondaria di primo grado
- Per i cittadini italiani conoscenza di una lingua straniera almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro</li> <li>- I contratti nazionali e collettivi</li> <li>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato</li> <li>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi</li> <li>- Gli sbocchi professionali</li> <li>- Principi etici fondamentali</li> <li>- Normativa agenzie di viaggio</li> <li>- Normativa sui trasporti</li> </ul>	<i>Inquadramento professionale e normativo</i>	10	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di comunicazione efficace ed ascolto attivo</li> <li>- Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente</li> <li>- Elementi di customer care</li> <li>- Gestione reclami e tecniche di problem solving</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accogliere il cliente e stabilire un rapporto di ascolto attivo e di dialogo al fine di comprenderne ed interpretarne correttamente esigenze ed aspettative</li> <li>- Decodificare le richieste del cliente valutandone priorità e fattibilità e presentare le possibili soluzioni od alternative di viaggio</li> <li>- Utilizzare tecniche e stili di comunicazione appropriati alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio</li> <li>- Accogliere reclami ed individuare possibili soluzioni</li> </ul>	<i>Gestire Il Cliente</i>	45	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geografia e mercato del turismo</li> </ul>	<i>Presentare l' offerta turistica</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazioni turistiche</li> <li>- Tipologia di pacchetti turistici: viaggi, vacanze, circuiti tutto compreso, crociere turistiche, a catalogo , fuori catalogo e su misura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentare l'offerta dell'agenzia e dei tour operator (viaggi a catalogo, viaggi su misura, etc.) in relazione alle esigenze del cliente</li> <li>- Selezionare e descrivere al cliente le diverse soluzioni ed alternative di pacchetti turistici</li> <li>- Intrattenere relazioni con gli operatori di settore al fine di proporre soluzioni di viaggio alternative e personalizzate</li> <li>- Personalizzare i pacchetti turistici in relazione alle richieste dei clienti</li> </ul>				valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Favorire la comunicazione con i Paesi esteri attraverso il contatto con ambasciate e consolati</li> </ul>	<i>Comunicare in lingua straniera di settore</i>	50	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di marketing turistico</li> <li>- Elementi di marketing dei servizi e sistema di qualità</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure di valutazione dei servizi turistici al fine di verificare la qualità dei servizi proposti</li> </ul>	<i>Definire e valutare la qualità dei servizi turistici</i>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di contabilità commerciale</li> <li>- Elementi di diritto commerciale</li> <li>- Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p>	<i>Gestire le pratiche amministrative</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare preventivi su misura alle richieste del cliente</li> <li>- Gestire le richieste di modifica o annullamento del pacchetto turistico</li> <li>- Gestire le pratiche di recesso dal contratto</li> <li>- Predisporre e gestire la documentazione ed i titoli di viaggio e voucher</li> <li>- Preparare la proposta di compravendita e supportare il cliente nella fase di compilazione e sottoscrizione.</li> <li>- Utilizzare strumentazione hardware e software a supporto dell'attività d'ufficio</li> <li>- Utilizzare dispositivi per l'emissione di titoli di viaggio</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Condizioni generali contratto di vendita di pacchetti turistici</li> <li>- Tipologie e caratteristiche dei titoli di viaggio e voucher</li> <li>- Procedure di emissione e vendita biglietti</li> <li>- Sistemi di pagamento: tipologie e modalità d'uso</li> <li>- Procedure per la prenotazione dei servizi di trasporto e soggiorno e sistemi – principali software a supporto delle prenotazioni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrivere le condizioni contrattuali del pacchetto turistico</li> <li>- Assistere il cliente durante tutte le fasi del processo di acquisto e anche dopo la vendita a al fine di fidelizzarlo</li> <li>- Comunicare in lingua straniera, sia in forma scritta che orale, durante tutta la fase di compravendita</li> <li>- Gestire le procedure di prenotazione dei servizi turistici</li> <li>- Gestire le procedure di pagamento del pacchetto turistico rilasciando le relative fatture</li> <li>- Predisporre schede tecniche contenenti tutte le informazioni relative al viaggio (orari, descrizione località, soste intermedie, identità del vettore di trasporto, etc.)</li> </ul>	<i>Gestire i sistemi di prenotazione e vendita</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di tecnica pubblicitaria</li> </ul>	<i>Promuovere l'offerta turistica</i>	50	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche promozionali</li> <li>- Tipologie di materiale promozionale off line ed on line : caratteristiche e finalità d'uso</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per promuovere pacchetti ed itinerari di viaggio</li> <li>- Predisporre schede sintetiche di presentazione dei pacchetti turistici secondo tecniche promozionali per invitare all'acquisto</li> </ul>				frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategie e tecniche di gestione del supporto fisico di un servizio</li> <li>- Elementi di comunicazione visiva</li> <li>- Tipologie di layout espositivi</li> <li>- Tecniche di visual merchandising</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare modalità di riordino di scaffali, espositori e spazio di front office</li> <li>- Allestire le vetrine e gli spazi di consultazione del materiale promozionale</li> </ul>	<i>Gestire il layout e gli spazi espositivi</i>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare la prevenzione in azienda</li> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>403</b>	<b>Max 4</b>	

##### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima: 250 ore

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

##### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva

##### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

##### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

##### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi).

##### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

##### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Operatore di Calzature

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Sviluppare le forme e i modelli per le calzature	Approntare le forme calzaturiere conformandosi alle esigenze ortopediche del consumatore.
Pianificare ed organizzare il lavoro	Conoscere la tipologia e le caratteristiche dei pellami da impiegare
	Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro, la selezione delle attrezzature e dei materiali da utilizzare.
Tagliare i materiali nel rispetto dell'idea progettuale	Applicare tecniche e operazioni di taglio dei materiali da confezionare.
	Gestire il sistema di garanzia della sicurezza, dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Gestire l'assemblaggio e finitura della calzatura	Curare il montaggio e la rifinitura del prodotto calzaturiero.

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>- Principali riferimenti legislativi e normativi per le lavorazioni del settore abbigliamento, calzature e accessori</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione.</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura</li> <li>- Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica</li> <li>- Tecniche di costruzione della forma</li> <li>- Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli</li> <li>- Tecniche di disegno su piano e su volume</li> <li>- Tecniche di misurazione della forma del piede</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere l'immagine progettuale e i dati tecnici traducendoli in valori, elementi e procedure esecutive</li> <li>- Impiegare metodiche per trasferire nella lavorazione le caratteristiche anatomico-funzionali e le idee creative in un equilibrio geometrico preciso</li> <li>- Adeguare la configurazione delle forme in legno o plastica alle caratteristiche strutturali e funzionali della calzatura</li> <li>- Applicare procedure e metodiche per verificare la congruenza della forma con le indicazioni di progetto</li> </ul>	<i>Approntare le forme calzaturiere conformandosi alle esigenze ortopediche del consumatore.</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami</li> <li>- Principali terminologie tecniche di settore</li> </ul>	<i>Conoscere la tipologia e le caratteristiche dei pellami da impiegare</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</li> </ul>				formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni e trattamento pelli</li> <li>- Elementi di organizzazione e pianificazione del lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione</li> <li>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla lavorazione da eseguire</li> </ul>	<p><i>Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro, la selezione delle attrezzature e dei materiali da utilizzare.</i></p>	24	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di lavorazione di pelle e cuoio</li> <li>- Tecnologie e processi di lavorazione della calzatura</li> <li>- Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero</li> <li>- Attrezzature e tecniche per il taglio manuale o automatico dei materiali da confezionare (trincetto, fustelle, trancia a controllo manuale o numerico).</li> <li>- Procedure e tecniche di stenditura e inchiodatura dei pellami</li> <li>- Procedure di manutenzione ordinaria di utensili e macchine per la lavorazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla lavorazione da eseguire</li> <li>- Applicare procedure e tecniche di selezione, stenditura e inchiodatura pellami</li> <li>- Selezionare quantità e qualità della pelle per il taglio ed il posizionamento delle sagome</li> <li>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.)</li> <li>- Applicare tecniche di composizione dello schema di taglio sul pellame</li> </ul>	<p><i>Applicare tecniche e operazioni di taglio dei materiali da confezionare.</i></p>	60	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	selezionato - Applicare tecniche di taglio della pelle manuale in continuo, con fustella o con sistemi informatizzati - Compilare report di produzione - Controllare la congruenza dei pezzi ottenuti e del consumo di materia prima rispetto ai parametri predefiniti - Applicare procedure di monitoraggio, manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili.				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche di qualità e composizione dei componenti della tomaia e del fondo</li> <li>- Attrezzatura ed avanzamento della manovia</li> <li>- Tecniche di giunteria, cambratura e messa in forma</li> <li>- Macchine per la preparazione della tomaia: cucitrici, orlatrici, bordatrici, scarnitrici, frese, ecc.</li> <li>- Tecniche di cucitura, masticiatura, bordatura e orlatura</li> <li>- Tecniche di scarnitura, uguagliatura, cardatura e fresatura</li> <li>- Caratteristiche estetiche e funzionali del prodotto da realizzare</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le tipologie di lavorazione dei componenti di calzature e relative tecnologie, inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, cucitura, talette, ecc.</li> <li>- Prelevare materiali e semilavorati secondo il ritmo della manovia</li> <li>- Applicare tecniche di assemblaggio</li> <li>- Utilizzare attrezzi e tecniche per la rifinitura della tomaia, la risuolatura e l'applicazione del tacco</li> <li>- Applicare tecniche di rifinitura della calzatura (accessorizzazione, stiratura, lucidatura, ecc.)</li> <li>- Individuare eventuali difetti e difformità del prodotto finito rispetto alle specifiche tecniche predefinite</li> </ul>	<p><i>Curare il montaggio e la rifinitura del prodotto calzaturiero.</i></p>	80	0	<p>0 Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>- Normative e tecniche per lo smaltimento dei rifiuti industriali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Provvedere allo stoccaggio e smaltimento dei rifiuti di lavorazione</li> <li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore</li> </ul>	<p><i>Gestire il sistema di garanzia della sicurezza, dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro</i></p>	16	0	<p>Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale). Formazione <i>secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/0</i></p>
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>260</b>		

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 140 ore

Durata massima: 200 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 2, 5 e 6.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli

eventuali crediti con valore a priori.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. Attrezzature per taglio, 2. Macchine per cucire i semilavorati ( 1 ogni 2 allievi) Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 2, 5 e 6.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13



## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Operatore di Confezione

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Tagliare i materiali per la confezione di abbigliamento	Materiali ed accessori da impiegare: caratteristiche tecniche e merceologiche.
	Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro,
	Applicare tecniche e operazioni di taglio dei materiali da confezionare.
Gestire la confezione dei capi di abbigliamento	Curare l'assemblaggio del capo di abbigliamento
	Approntare le macchine per gestire le fasi di confezionamento
Tagliare i materiali per la confezione di abbigliamento	Curare la finitura del capo di abbigliamento
---	Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della sicurezza sul luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>- Principali riferimenti legislativi e normativi per le lavorazioni del settore abbigliamento, calzature e accessori</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione.</i>	10	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I filati e le pelli: origine, caratteristiche merceologiche, destinazioni d'uso</li> <li>- Tipologia e resa di tessuti, pellami e materiali sintetici</li> </ul>	<i>Materiali ed accessori da impiegare: caratteristiche tecniche e merceologiche</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programmazione e funzionamento dei sistemi automatizzati per il cucito</li> <li>- Tipologie delle principali macchine e apparecchiature della confezione: macchine lineari e speciali, tagliacuce, collaretta, piedini, guide, vaporetta, pressa, schede tecniche di lavorazione, ecc.</li> <li>- Meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine della confezione e</li> </ul>	<i>Approntare le macchine per gestire le fasi di confezionamento</i>	20		

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>apparecchiature</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni per l'utilizzo in sicurezza dei macchinari</li> <li>- Elementi di base di applicazioni software del sistema operativo installato e principali funzioni internet</li> <li>- Procedure di manutenzione ordinaria di utensili e macchine per la lavorazione di un capo di abbigliamento</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Monitorare e gestire la manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili di impianti e attrezzature per il confezionamento di capi d'abbigliamento</li> <li>- Riconoscere le macchine della confezione da utilizzare per le diverse fasi di produzione e individuare le principali apparecchiature da applicare alle macchine: piedini, aghi speciali, ecc.</li> <li>- Comprendere le schede di lavoro per l'impostazione dei parametri di confezione</li> <li>- Riconoscere le anomalie di funzionamento</li> <li>- Applicare procedure di monitoraggio e manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ciclo di produzione della confezione tessile abbigliamento: fasi, attività e tecnologie</li> <li>- Caratteristiche e proprietà delle diverse tipologie di capi di abbigliamento (capi/spalla, gilet, impermeabile, gonne, pantaloni, ecc.)</li> <li>- Sistemi di tracciatura e marcatura per identificare le linee di taglio</li> <li>- tecnologie e processi di lavorazione di un capo di abbigliamento</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare indicatori di appoggio (schemi, disegni, distinte materiali...)</li> <li>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> </ul>	<i>Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro,</i>	24	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di taglio</li> </ul>	<i>Applicare tecniche e operazioni di taglio dei</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macchine per la stenditura e faldatura dei tessuti (carrelli stenditori, macchine affaldatrici, ecc.)</li> <li>- Attrezzature e tecniche per taglio manuale o computerizzato (taglio in sagoma, al plasma, laser, hydrocut, ecc.) dei materiali da confezionare</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di tracciatura del modello</li> <li>- Applicare tecniche di stesura e faldatura del tessuto</li> <li>- utilizzare macchine per la stenditura e affaldatura dei tessuti</li> <li>- Tagliare il tessuto sulle sagome segnate dal grafico di piazzamento (riportato sul materasso)</li> <li>- Utilizzare apparecchiature e tecniche per il taglio manuale o automatizzato dei materiali da confezionare</li> <li>- Applicare tecniche di marcatura, taccatura e numerazione dei pezzi tagliati</li> <li>- Monitorare e gestire la manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili di impianti e attrezzature per il confezionamento di capi d'abbigliamento</li> </ul>	<i>materiali da confezionare.</i>			frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di punti e rifiniture per i diversi materiali</li> <li>- Tecniche di cucitura e assemblaggio</li> <li>- Tecniche di ricamo, ornamento e rifinitura dei diversi tessuti a mano, a macchina o con impianti automatizzati</li> <li>- Occhiellatura e orlatura</li> <li>- Struttura e caratteristiche dei materiali ed accessori di un capo di abbigliamento</li> <li>- Normativa sull'etichettatura dei prodotti tessili e capi di abbigliamento</li> <li>- Procedure per il trattamento dei capi non conformi</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di rinforzo con tessuti adesivi e guarnizioni</li> <li>- Applicare tecniche di cucitura e di fissaggio delle fodere a macchina o con impianto automatizzato</li> <li>- Applicare elementi decorativi, bottoni o di ricami in base ai requisiti estetici del</li> </ul>	<i>Curare l'assemblaggio del capo di abbigliamento</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	capo realizzato - Applicare tecniche di livellamento e lucidatura del capo - Applicare tecniche di messa in forma dei componenti cuciti				
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di verifica della vestibilità del capo</li> <li>- Tecniche e strumenti per stiro a mano e con macchine stiratrici (stirowap, presse stiro, mangani, grucce, manichini, ecc.)</li> <li>- Modalità di verifica della rispondenza rispetto a parametri definiti</li> <li>- Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni (apprettamento e stiratura)</li> <li>- Caratteristiche strutturali delle principali tipologie di prodotto: capi/spalla, gilet, impermeabile, gonne, pantaloni, ecc.</li> <li>- Tipologie di imballaggio dei capi (appesi a stand, capi in scatola, piegati, imbustati, ecc.)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di smacchiatura delle tracce lasciate dalla lavorazione</li> <li>- Applicare tecniche di apprettamento</li> <li>- Eliminare le pieghe della lavorazione tramite stiratura</li> <li>- Applicare processi e tecniche di stiro regolando pressione, temperatura e umidità</li> <li>- Controllare la rispondenza dei parametri qualitativi e dimensionali con le specifiche richieste</li> <li>- Curare le lavorazioni di rifinitura secondo le disposizioni della scheda capo</li> <li>- Utilizzare le macchine e le tecniche per la stiratura eliminando i difetti di presentazione: pressatura, plissettatura, a vapore, ecc.</li> <li>- Riconoscere la diversa reazione delle fibre tessili al calore, al vapore ed alla pressione</li> <li>- Verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione</li> <li>- Individuare e segnalare difformità rispetto alle specifiche tecniche previste</li> <li>- Curare piegatura e sistemazione dei capi finiti e loro etichettatura</li> </ul>	<i>Curare la finitura del capo di abbigliamento</i>	60		

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	(identificazione e composizione) secondo le specifiche richieste e le normative vigenti - Curare lo smistamento dei capi in base alla destinazione				
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>- normative e tecniche per lo smaltimento dei rifiuti industriali</li> <li>- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Provvedere allo stoccaggio e smaltire i rifiuti di lavorazione secondo le modalità previste</li> <li>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>	<i>Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della sicurezza nel luogo di lavoro</i>	16	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale). <i>Formazione secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/0</i>
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>270</b>	<b>Max 4</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima: 200 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 3, 5, 6 e 7.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curricolare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. Attrezzature per taglio e cucito dei materiali, 2. macchine per cucire (1 ogni 2 allievi), 3. sistema stiratura. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 5, 6 e 7.

### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Operatore di Cucina

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
Gestire l'approvvigionamento di risorse (materie prime e attrezzature)	Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione
	Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari
Preparare le materie prime e i semilavorati	Preparare materie prime e semilavorati
Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata	Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata
--	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 2

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia</li> <li>- Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti</li> <li>- Elementi di culinaria e merceologia alimentare</li> <li>- Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio</li> <li>- I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature</li> <li>- Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti</li> </ul>	<i>Principi di merceologia e tecnologia alimentare</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base</li> <li>- Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>- Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti</li> <li>- Strumenti e tecniche di taglio</li> <li>- Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati</li> <li>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>- Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma</li> <li>- Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.)</li> <li>- Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughì, salse, condimenti e</li> </ul>	<i>Preparare materie prime e semilavorati</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	creme - Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti - Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati - Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati				
4	<b>Conoscenze</b> - Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci - Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti - Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari - Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari - Criteri di selezione dei fornitori - Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti <b>Abilità</b> - Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti - Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti - Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini - Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti - Applicare procedure di controllo qualità delle scorte - Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti - Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti	<i>Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione</i>	25	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<b>Conoscenze</b> - Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione <b>Abilità</b> - Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro - Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari	<i>Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					relative a coerenti apprendimenti formali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti</li> <li>- Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata</li> </ul>	<i>Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata</i>	10	0	AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> <li>- Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	max 4	AmMESSO credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>153</b>	<b>Max 4</b>	

#### Nota

Le Unità di risultato di apprendimento n. 1, 2 e 3 hanno natura propedeutica e, come tali, vanno svolte preliminarmente alle altre Unità.

#### 5. TIROCINIO CURRICOLARE

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 80 ore

Durata massima: 120 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 3 e 5

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 20% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento. STANDARD MINIMO ATTREZZATURE: 1. lavello, 2. tavolo da lavoro(teflon(acciaio/marmo) ,3. cucina con almeno 4 fuochi, 4. cuocipasta, 5. forno, 6. cappa aspira fumi, 7. abbattitore, 8. frigorifero, 9. macchina sottovuoto, 10. planetaria, 11. tritacarne/grattugia, 12. utensileria obbligatoria, 13 stoviglie obbligatorie. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 3 e 5.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Operatore di Pastificio

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Selezionare e conservare le materie prime e i semilavorati	Principi di merceologia e tecnologia alimentare
	Preparare e conservare materie prime e semilavorati
	Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP
Lavorare gli impasti e preparare i ripieni	Preparare gli impasti
	Preparare i ripieni
Lavorare la sfoglia e realizzare formatura e farcitura	Lavorare la sfoglia
	Realizzare la formatura e farcitura
Realizzare le operazioni di essiccamento, pastorizzazione, raffreddamento e confezionamento	Essiccare e pastorizzare
	Raffreddare e confezionare
--	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il processo di lavorazione della pasta</li> <li>- Classificazione merceologica e tecnologica della farina</li> <li>- Bilanciamento delle farine</li> <li>- Uova: caratteristiche compositive, nutrizionali e tecnologiche, classificazione merceologica, conservazione e indici di freschezza</li> <li>- Nozioni su allergeni e celiachia</li> <li>- Caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche della pasta fresca e secca</li> </ul>	<i>Principi di merceologia e tecnologia alimentare</i>	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti pastificio</li> <li>- Tecniche di trattamento e sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti del pastificio</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare, conservare e controllare la qualità di semole, farine, uova, acqua,</li> </ul>	<i>Preparare materie prime e semilavorati</i>	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>sale, sostanze grasse, aromi e semilavorati necessari all'impastamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare, conservare e controllare la qualità degli ingredienti necessari alla realizzazione delle farciture salate e dolci (carni , pesci vegetali , latticini, mieli, confetture etc)</li> <li>- Realizzare la pesatura automatica o manuale dei diversi ingredienti</li> <li>- Congelare impasti o prodotti a cottura parziale</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e modalità di funzionamento di strumenti , utensileria e attrezzature e relativi dispositivi di controllo e sicurezza</li> <li>- Organizzazione di un laboratorio per la produzione della pasta: spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale</li> <li>- Procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari</li> <li>- Principi di igiene e cura della persona</li> <li>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e certificazione di qualità</li> <li>- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curare la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature e spazi di stoccaggio</li> <li>- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti</li> <li>- Garantire la pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari</li> <li>- Realizzare correttamente lo smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella produzione di pasta</li> </ul>	<i>Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di impastamento e gramolatura</li> <li>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione dell'impasto</li> </ul>	<i>Lavorare gli impasti</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto</li> <li>- Normativa sullo smaltimento degli scarti e dei residui di lavorazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare, incorporare e miscelare gli ingredienti impastando a mano o con l'ausilio di impastatrici elettriche</li> <li>- Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità e gestire il tempo di riposo</li> <li>- Realizzare le diverse tipologie di impasti (paste farcite, pasta sfoglia, semola e acqua, a base di uova , senza glutine, aromatizzati e colorati) in base alle richieste di produzione</li> <li>- Effettuare il recupero e la conservazione dei residui di lavorazione da impiegare in altre lavorazioni</li> </ul>				frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di base di cucina: i fondi, le salse e le basi gastronomiche</li> <li>- Ricettario dei prodotti di pasticceria e dei ripieni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare, dosare e miscelare gli ingredienti necessari alla preparazione di ripieni dolci e salati e realizzare un composto morbido e ben amalgamato</li> </ul>	<i>Preparare i ripieni</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di lavorazione della pasta: trafilatura, taglio e laminazione</li> <li>- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione della sfoglia</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare a mano o con l'ausilio di macchinari la trafilatura ed il taglio della pasta per ottenere la forma e la tipologia di superficie più o meno rugosa desiderata</li> <li>- Realizzare a mano o con l'ausilio di macchinari la laminazione della pasta per</li> </ul>	<i>Lavorare la sfoglia</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>ottenere una sfoglia dello spessore e della lunghezza desiderata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare in modo corretto le attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie</li> <li>- Verificare al tatto la consistenza e l'elasticità della sfoglia</li> </ul>				
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di lavorazione della pasta: trafilatura e taglio e laminazione</li> <li>- Tipologie e formati della pasta</li> <li>- Tecniche di farcitura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare a mano o mediante macchine la formatura e cilindatura dell'impasto per trasformarlo in un semilavorato</li> <li>- Realizzare la formatura del prodotto unendo la pasta con il ripieno</li> <li>- Applicare tecniche di taglio per realizzare i diversi formati della pasta artigianale</li> <li>- Controllare la consistenza, il colore ed il sapore della tipologia di pasta realizzata</li> </ul>	<i>Realizzare la formatura e farcitura</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare i trattamenti termici di pastorizzazione del prodotto sfuso (primo trattamento termico) e del prodotto confezionato al fine di sanificare il prodotto senza comprometterne le caratteristiche organolettiche originarie</li> <li>- Realizzare l'essiccatura del prodotto controllando temperatura, umidità e velocità dell'aria</li> <li>- Realizzare l'asciugatura superficiale del prodotto</li> </ul>	<i>Essiccare e pastorizzare</i>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di raffreddamento (in positivo o in negativo) della produzione della pasta</li> <li>- Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti</li> </ul>	<i>Raffreddare e confezionare il prodotto</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>alimentari ed etichettature in conformità con la normativa vigente</p> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllare le fasi di raffreddamento</li> <li>- Confezionare ed etichettare i prodotti realizzati a mano o con l'ausilio di macchine</li> </ul>				della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> <li>- Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>248</b>	<b>Max 4</b>	

#### Nota

Le Unità di risultato di apprendimento n. 1, 2 e 3 hanno natura propedeutica e, come tali, vanno svolte preliminarmente alle alte Unità.

#### 5. TIROCINIO CURRICOLARE

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 200 ore

Durata massima: 300 ore

#### 6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con specifico riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 5,6,7,8,9,10

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 60% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: tavolo da lavoro (acciaio/marmo), impastatrice, macchina sfogliatrice per pastificio, cella ferma lievitazione, lievitatrice, laminatoio, macchina per pasta fresca, contenitori impasti, forno di cottura, utensileria obbligatoria. Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 3, 5,6,7,8,9,10

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Operatore di Promozione e Accoglienza Turistica

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
-	Inquadramento della professione
Gestire le informazioni turistiche	Conoscere ed analizzare il territorio e l'offerta turistica
	Ricerca, selezionare ed organizzare le informazioni turistiche
Promuovere l'offerta turistica	Vantaggi competitivi del territorio e dell'offerta turistica
	Applicare tecniche di promozione dell'offerta turistica
Accogliere ed assistere i clienti	Gestire le attività di accoglienza ed assistenza ai clienti
	Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera
Gestire le prenotazioni e le pratiche amministrative di soggiorno	Gestire il sistema di prenotazione dei servizi turistici ed effettuare le pratiche amministrative di soggiorno
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- 18 anni ovvero età inferiore purché in possesso di Qualifica professionale in attuazione del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n.226
- Diploma scuola secondaria di primo grado

- Per i cittadini italiani conoscenza di una lingua straniera almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro</li> <li>- I contratti nazionali e collettivi</li> <li>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato</li> <li>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi</li> <li>- Gli sbocchi professionali</li> <li>- Principi etici fondamentali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi base di geografia turistica</li> <li>- Storia del territorio e dei beni artistici locali</li> <li>- Servizi turistici : tipologie e strutture</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare il contesto territoriale in ordine a strutture, servizi ed attività utili per i turisti</li> </ul>	<i>Conoscere ed analizzare il territorio e l'offerta turistica</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Internet, tecniche di navigazione e posta elettronica</li> <li>- Principali software per la gestione dei flussi informativi</li> <li>- Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricercare, selezionare e aggiornare fonti e canali informativi</li> <li>- Applicare tecniche per la raccolta, selezione, organizzazione e archiviazione delle</li> </ul>	<i>Ricerca, selezionare ed organizzare le informazioni turistiche</i>	35	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>informazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire le modalità di presentazione e consultazione delle informazioni</li> <li>- Organizzare le informazioni turistiche in relazione ai diversi ambiti di interesse (cultura, strutture, attività. Itinerari, eventi etc)</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le strutture turistiche ricettive: classificazioni , tipologie e caratteristiche</li> <li>- Geografia turistica del territorio</li> <li>- Storia del territorio e dei beni artistici locali</li> <li>- Tecniche di promozione e di vendita</li> <li>- Elementi di marketing turistico</li> <li>- Elementi di marketing dei servizi</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare le esigenze di informazione della domanda turistica</li> <li>- Organizzare e gestire modalità di accesso e di consultazione delle informazioni on line ed off line</li> <li>- Individuare e utilizzare i canali e gli strumenti di comunicazione on line ed off line più efficaci per la promozione dell'offerta turistica</li> <li>- Adottare modalità e tecniche di presentazione delle informazioni per agevolare l'accesso a servizi, strutture ed attività turistiche</li> <li>- Adottare modalità e tecniche per la presentazione e valutazione delle alternative turistiche in relazione alle diverse aree di interesse (cultura, sport, itinerari, eventi etc.)</li> </ul>	<i>Applicare tecniche di promozione dell'offerta turistica</i>	50	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategie e tecniche di gestione della relazione con il cliente</li> <li>- Tecniche di problem solving</li> <li>- Tecniche di customer satisfaction</li> <li>- La qualità del servizio nelle imprese turistiche</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire l'accoglienza ed il primo contatto con l'utente in presenza ed on line</li> <li>- Gestire l'allestimento degli spazi dedicati alla erogazione del servizio al fine di</li> </ul>	<i>Gestire le attività di accoglienza ed assistenza ai clienti secondo principi di soddisfazione e fidelizzazione</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>renderli gradevoli ed accessibili</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare modalità e tecniche di problem solving per la gestione dei reclami</li> <li>- Applicare tecniche di rilevamento della soddisfazione degli utenti</li> </ul>				
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di ascolto attivo e comunicazione efficace</li> <li>- Lingua straniera</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ascoltare e decodificare le richieste del cliente in relazione alle sue attese e bisogni al fine di individuare e soddisfare le sue esigenze informative</li> <li>- Individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi turistici</li> <li>- Adottare modalità e tecniche di comunicazione efficace anche in lingua straniera</li> </ul>	<i>Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera</i>	55	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche e modalità di gestione delle prenotazioni – biglietteria</li> <li>- Modalità di gestione delle pratiche amministrative di soggiorno</li> <li>- Sistemi operativi e applicazioni office</li> <li>- Privacy e sicurezza dei dati</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare programmi per la gestione delle prenotazioni e degli acquisti</li> <li>- Applicare le procedure in uso per la registrazione delle prenotazioni, degli arrivi e delle partenze</li> <li>- Adottare modalità di acquisizione e registrazione degli addebiti dei clienti</li> <li>- Utilizzare strumenti informatici per lo svolgimento delle attività amministrative e di segreteria</li> </ul>	<i>Gestire il sistema di prenotazione dei servizi turistici ed effettuare le pratiche amministrative di soggiorno</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare la prevenzione in azienda</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale				validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>263</b>	<b>Max 4</b>	

**NOTA**

*Le Unità di risultato di apprendimento n. 6 e n.7 vanno svolte antecedentemente all'Unità n. 8, restando libero l'ordine di realizzazione delle restanti Unità*

**5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 120 ore

Durata massima: 200 ore

**6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

**7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi).

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Operatore Funebre/Necroforo

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Preparare il cofano funebre e del defunto	Eeguire la preparazione del cofano funebre e del defunto
	Sicurezza sul luogo di lavoro
Gestire il servizio del trasporto del feretro	Effettuare il trasporto del feretro, dei resti mortali, delle ceneri e la movimentazione a terra del feretro
Erogare i servizi cimiteriali	Eeguire le operazioni cimiteriali (tumulazione, inumazione, estumulazione ed esumazione)

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> - Orientamento al ruolo - Normativa sui contratti di lavoro	<i>Inquadramento della professione</i>	4	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipiche condizioni di prestazione professionale</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>				
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Attività funebre: definizioni e rito</li> <li>- Caratteristiche tecniche dei cofani funebri</li> <li>- Procedure e attrezzi per la preparazione, allestimento e chiusura dei cofani funebri</li> <li>- Normativa vigente in materia funeraria</li> <li>- Tecniche di base di cosmetologia e acconciatura post-mortem</li> <li>- Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività funebre</li> <li>- Tecniche di movimentazione e vestizione dei corpi morti</li> <li>- Elementi di comunicazione efficace</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le procedure per la preparazione, allestimento e chiusura del cofano funebre in funzione della destinazione finale (inumazione, tumulazione, cremazione)</li> <li>- Curare l'allestimento della camera ardente e del feretro posizionando i paramenti funebri, i catafalchi per il feretro e gli addobbi funebri</li> <li>- Eseguire le operazioni di preparazione del defunto (pulizia, trucco, vestizione della salma, sistemazione nel feretro, ecc.)</li> <li>- Applicare tecniche di comunicazione efficace con i familiari in lutto</li> </ul>	<i>Eseguire la preparazione del cofano funebre e del defunto</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>	<i>Sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	Max 4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche amministrative di autorizzazioni al trasporto, alla sepoltura e alla cremazione</li> <li>- Obblighi connessi al trasporto funebre</li> <li>- Trasporto funebre: procedure, mezzi e rimesse</li> <li>- Sistemi di sanificazione e disinfestazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche amministrative ed attuative del servizio di trasporto funebre</li> <li>- Gestire le pratiche amministrative per le autorizzazioni</li> <li>- Applicare tecniche di gestione con enti esterni</li> <li>- Applicare tecniche di riconoscimento del cadavere</li> <li>- Applicare le procedure di movimentazione a terra del feretro nel rispetto della normativa vigente</li> <li>- Applicare le procedure di sanificazione e sterilizzazione dei mezzi e delle attrezzature utilizzate per il trasporto funebre</li> <li>- Curare le attività di trasporto di cadavere, resti mortali e ceneri nel rispetto della normativa vigente</li> <li>- Applicare tecniche di comunicazione efficace con i familiari in lutto</li> </ul>	<i>Effettuare il trasporto del feretro, dei resti mortali, delle ceneri e la movimentazione a terra del feretro</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa vigente in materia di servizi cimiteriali</li> <li>- Procedure e strumenti per l'esecuzione delle attività cimiteriali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le procedure per l'esecuzione delle attività cimiteriali (tumulazione, inumazione, estumulazione ed esumazione) nel rispetto dei regolamenti comunali</li> <li>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per le attività cimiteriali</li> <li>- Applicare tecniche di comunicazione efficace con i familiari in lutto</li> <li>- Collaborare con il personale cimiteriale per la tumulazione</li> </ul>	<i>Eeguire le operazioni cimiteriali (tumulazione, inumazione, estumulazione ed esumazione)</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>36</b>	<b>Max 4</b>	

##### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 8 ore

Durata massima: 12 ore

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

##### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 2 e n. 5

##### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

##### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --

- Crediti formativi di frequenza: --

##### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nella disciplina di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. Manichino figura intera 2. Guanti monouso.

##### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Attestato di frequenza con profitto, con valore di parte seconda pubblica a seguito di svolgimento di prova valutativa attestata da rappresentante della Regione, con indicazione delle ore effettive di frequenza, della modalità di valutazione degli apprendimenti e del relativo esito. Condizioni di ammissione all'accertamento finale: frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.

L'attestato reca al campo "Validità della presente attestazione" il seguente testo "*Certificato di frequenza per Operatore funebre/necroforo ai sensi della l.r. 10 agosto 2012, n.41 – Disciplina in materia funeraria e di polizia mortuaria*"

##### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Operatore Lavorazione Articoli di Pelletteria**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Pianificare ed organizzare il lavoro	Conoscere la tipologia e le caratteristiche dei pellami da impiegare
	Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro, la selezione delle attrezzature e dei materiali da utilizzare.
Gestire il taglio dei materiali per il confezionamento	Applicare tecniche e operazioni di taglio dei materiali da confezionare.
Gestire l'assemblaggio e finitura dei manufatti	Curare il montaggio e la rifinitura del prodotto
--	Gestire il sistema della Sicurezza e dell'igiene del luogo di lavoro

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> <li>- Principali riferimenti legislativi e normativi per le lavorazioni del settore abbigliamento, calzature e accessori</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione.</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami</li> <li>- Principali terminologie tecniche di settore</li> <li>- Abilità</li> <li>- Leggere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione</li> </ul>	<i>Conoscere la tipologia e le caratteristiche dei pellami da impiegare</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni e trattamento pelli</li> <li>- Tecniche di lavorazione</li> <li>- Elementi di organizzazione e pianificazione del lavoro</li> </ul>	<i>Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro, la selezione delle attrezzature e dei</i>	24	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione</li> <li>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo</li> <li>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla lavorazione da eseguire</li> </ul>	<i>materiali da utilizzare.</i>			informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia di impianti e attrezzature per la produzione di articoli di pelletteria</li> <li>- Attrezzature e tecniche per il taglio manuale o automatico dei materiali da confezionare (trincetto, fustelle, trancia a controllo manuale e numerico, laser)</li> <li>- Tecniche di pulizia e manutenzione ordinaria di impianti e macchinari</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di composizione dello schema di taglio sul pellame selezionato</li> <li>- Applicare tecniche di taglio della pelle manuale in continuo, con fustella o con sistemi informatizzati</li> <li>- Applicare tecniche di taglio della federa e degli eventuali ornamenti in pelle previsti</li> <li>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.)</li> <li>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla lavorazione da eseguire</li> <li>- Controllare la congruenza dei pezzi ottenuti e del consumo di materia prima rispetto ai parametri predefiniti</li> <li>- Applicare tecniche di scarnitura della pelle, manuali o a macchina</li> </ul>	<i>Applicare tecniche e operazioni di taglio dei materiali da confezionare.</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	determinando i vari spessori del pellame in relazione ai tipi di prodotto (es. borse, valige, ecc.)				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di battitura</li> <li>- Tecniche di rimboccatura/piegatura</li> <li>- Tecniche di cucitura ed incollaggio dei semilavorati dell'articolo di pelletteria</li> <li>- Caratteristiche estetiche e funzionali del prodotto da realizzare</li> <li>- Tecniche di rifinitura dei bordi dei prodotti di pelletteria tondeggiare, tinteggiare e lucidare bordi)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di montaggio di un prodotto di pelletteria</li> <li>- Applicare tecniche di battitura e incollaggio a mano con pennello ovvero a macchina con latticiatrice e a pistola</li> <li>- applicare tecniche di smacchiatura, spazzolatura e stiratura</li> <li>- Applicare tecniche di rifinitura dei bordi dei prodotti di pelletteria (tondeggiare, tinteggiare e lucidare bordi)</li> <li>- Individuare eventuali difetti/diformità del prodotto di pelletteria finito rispetto alle specifiche tecniche previste</li> </ul>	<i>Curare il montaggio e la rifinitura del prodotto</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>- Normative e tecniche per lo smaltimento dei rifiuti industriali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Provvedere allo stoccaggio e smaltimento dei rifiuti di lavorazione</li> <li>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel</li> </ul>	<i>Gestire il sistema della Sicurezza e dell'igiene del luogo di lavoro</i>	16	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale). Formazione <i>secondo quanto previsto dai Regolamenti</i>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore				<i>Europei 852/04 e 178/0</i>
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>185</b>	<b>Max 4</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 50 ore

Durata massima: 75 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 4 e 5.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. Attrezzature per taglio, 2. Macchine per cucire i semilavorati ( 1 ogni 2 allievi). Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 4 e 5.

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

--

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Operatore per la Gestione degli Archivi Amministrativi Giudiziari**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Supportare la consultazione degli archivi giudiziari	<i>L'applicazione del regolamento europeo sulla privacy e le conseguenze in ambito documentario</i>
	<i>Gli archivi giudiziari: conservazione e catalogazione</i>
Effettuare l'archiviazione di documenti giudiziari	<i>Organizzare e gestire gli archivi</i>
	<i>Gestire documenti e dati attraverso strumenti informatici</i>

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

- Aver conseguito le qualifiche di “Addetto ai processi di gestione tecnico-contabile in ambito giuridico e legale” e di “Operatore/Operatrice per la gestione delle relazioni con gli uffici giudiziari”.

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<i>Conoscenze</i> - Normativa in materia di tutela della privacy - Aspetti giuridici: consultabilità e riservatezza - Diritto di accesso ai documenti	<i>L'applicazione del regolamento europeo sulla privacy e le conseguenze in ambito documentario</i>	25		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
2	<i>Conoscenze</i> - Ruolo dell'archivio all'interno degli Uffici Giudiziari	<i>Gli archivi giudiziari: conservazione e</i>	20		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	- Procedure e strumenti per l'accesso interno	<i>catalogazione</i>			frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indici ragionati per la protocollazione e classificazione</li> <li>- Sistemi di registrazione ed archiviazione dati</li> <li>- Tecniche di archiviazione e classificazione manuali di documenti e dati</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le regole e gli strumenti finalizzati all'organizzazione ed al reperimento dei documenti dell'archivio</li> <li>- Applicare le misure di sicurezza previste</li> <li>- Reperire e riordinare fascicoli, atti e documenti</li> <li>- Fornire assistenza per la consultazione di fascicoli, atti e documenti</li> <li>- Applicare i criteri vigenti di catalogazione, schedatura e collocazione ad archivio di fascicoli, atti e documenti</li> <li>- Gestire protocollazione ed archiviazione corrente della corrispondenza in entrata ed in uscita</li> <li>- Attuare le procedure di spedizione e smistamento dei materiali</li> </ul>	<i>Organizzare e gestire gli archivi</i>	40		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Logica funzionale dei database per l'archiviazione</li> <li>- Tecniche di archiviazione e classificazione digitali di documenti e dati</li> <li>- Metodi e procedure di conservazione degli archivi digitali</li> <li>- Tecniche per il back up dei dati</li> <li>- Acquisizione e trasferimenti di archivi</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare procedure di protocollazione di documenti, su registri cartacei ed informatizzati</li> <li>- Utilizzare i sistemi informatici per la ricerca della documentazione</li> <li>- Rapportarsi con i servizi archivistici in outsourcing</li> </ul>	<i>Gestire documenti e dati attraverso strumenti informatici</i>	65		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>150</b>		

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 400 ore

Durata massima: 450 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi).

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Responsabile della Conduzione dell'Attività Funebre**

ai sensi della l.r. 10 agosto 2012, n.4 – Disciplina in materia funeraria e di polizia mortuaria” e della DGR 12/08/2013, n. 598

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Gestire la promozione e l'esercizio dell'attività funebre	Sviluppare l'offerta dei servizi funerari
Gestire l'accoglienza del cliente	Gestire l'accoglienza del cliente
Organizzare e supervisionare il rito funebre	Organizzare il rito funebre
	Sicurezza sul luogo di lavoro
Gestire degli aspetti organizzativi e amministrativi per lo svolgimento dell'attività d'impresa	Gestire degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'impresa funebre

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

- Possesso di diploma di scuola secondaria di secondo grado. E' altresì ammessa la frequenza ai soggetti che operavano, con le medesime mansioni, alla data di pubblicazione della DGR 598/2013 (9 ottobre 2013), anche se sprovvisti di diploma di scuola secondaria di secondo grado.
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Normativa sui contratti di lavoro</li> <li>- Tipiche condizioni di prestazione professionale</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	4	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione specialistica in materia funeraria</li> <li>- Norme di regolamentazione dei rapporti di lavoro</li> <li>- Elementi di marketing</li> <li>- Strumenti di comunicazione e promozione</li> <li>- Tecniche di promozione e vendita</li> <li>- Servizi funerari: tipologie e caratteristiche</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare la normativa in materia funeraria</li> <li>- Applicare la normativa in materia di contratti di lavoro</li> <li>- Applicare tecniche di rilevazione e analisi della qualità</li> <li>- Applicare tecniche di pianificazione delle attività</li> <li>- Interpretare bisogni ed esigenze della clientela</li> <li>- Definire le tipologie di servizi funerari in relazione alle esigenze della clientela e delle risorse disponibili</li> <li>- Definire il prezzo dei servizi offerti</li> </ul>	<i>Sviluppare l'offerta dei servizi funerari</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di assistenza e accoglienza dei dolenti</li> <li>- Comunicazione empatica</li> <li>- Tecniche di negoziazione</li> <li>- Elementi di psicologia sociale</li> <li>- Normativa in materia della privacy</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di comunicazione interpersonale e di interazione con il dolente</li> </ul>	<i>Gestire l'accoglienza del cliente</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di ascolto attivo</li> <li>- Applicare tecniche di negoziazione commerciale</li> <li>- Accogliere la clientela</li> <li>- Applicare la modulistica per il trattamento dei dati</li> <li>- Gestire la problematica del lutto in relazione ai diversi riti, religiosi e non</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di legislazione in materia funeraria</li> <li>- Tecniche amministrative di autorizzazioni al trasporto, alla sepoltura e alla cremazione</li> <li>- Obblighi connessi al trasporto funebre</li> <li>- Attività funebre: definizioni e rito</li> <li>- Elementi di comunicazione efficace</li> <li>- Rito funebre: tipologie, adempimenti e fasi</li> <li>- Tecniche di pianificazione delle attività</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Espletare gli adempimenti amministrativi legati al rito funebre</li> <li>- Supervisionare il rito funebre monitorandone il corretto svolgimento e coordinando le attività dei collaboratori</li> <li>- Erogare alle famiglie del defunto le informazioni inerenti il servizio funebre richiesto (preparazione, organizzazione, svolgimento, costi e oneri, normative vigenti)</li> <li>- Applicare tecniche di accoglienza ed ascolto attivo</li> <li>- Applicare tecniche di pianificazione delle attività</li> <li>- Curare le attività inerenti l'erogazione di servizi personalizzati di comunicazione (gestione e divulgazione necrologi, ecc.) e addobbi funebri</li> <li>- Applicare le procedure previste in caso di rito con cremazione</li> </ul>	<i>Organizzare il rito funebre</i>	12		Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e</li> </ul>	<i>Sicurezza su luogo di lavoro</i>	8	Max 4	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	specifiche)				(conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di disciplina tributaria per l'esercizio dell'attività imprenditoriale</li> <li>- Elementi di disciplina previdenziale e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale</li> <li>- Elementi di diritto commerciale</li> <li>- Elementi di contabilità per la conduzione di un esercizio</li> <li>- Elementi di organizzazione e gestione aziendale</li> <li>- Prodotti e servizi assicurativi business</li> <li>- Prodotti e servizi bancari business</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari</li> <li>- Seguire gli aspetti contrattuali e previdenziali di base</li> <li>- Organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro</li> <li>- Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività</li> <li>- Monitorare l'andamento dell'attività aziendale</li> <li>- Gestire la cassa</li> <li>- Gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori</li> <li>- Espletare gli adempimenti contabili prescritti</li> <li>- Espletare adempimenti amministrativi e burocratici</li> <li>- Adempiere agli obblighi tributari</li> </ul>	<p><i>Gestire degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'impresa funebre</i></p>	20	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>60</b>	<b>Max 4</b>	

## 5. TIROCINIO CURRICULARE

Non obbligatorio

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario laboratori pratici.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Credito di ammissione: riconoscibile sulla base della valutazione degli apprendimenti formali, non formali ed informali assumendo a riferimento il livello EQF 4
- Crediti formativi di frequenza: --

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nella disciplina di riferimento

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Attestato di frequenza con profitto, con valore di parte seconda pubblica a seguito di svolgimento di prova valutativa attestata da rappresentante della Regione, con indicazione delle ore effettive di frequenza, della modalità di valutazione degli apprendimenti e del relativo esito. Condizioni di ammissione all'accertamento finale: frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.

L'attestato reca al campo "Validità della presente attestazione" il seguente testo "*Certificato di frequenza per Responsabile conduzione attività funebre ai sensi della l.r. 10 agosto 2012, n.41 – Disciplina in materia funeraria e di polizia mortuaria" e della DGR 12/08/2013, n. 598*"

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Pasticcere

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
-	Inquadramento della professione
Selezionare e conservare materie prime e semilavorati	Principi di alimentazione e salute
	Preparare e conservare materie prime e semilavorati
Lavorare l'impasto e realizzare le preparazioni di base e le creme (semilavorati)	Preparare gli impasti base
	Realizzare creme e farciture
Realizzare la produzione, cottura e raffreddamento dei dolci	Il processo di lievitazione
	Realizzare e comporre i diversi prodotti di pasticceria
	Cuocere i prodotti dolciari
	Lavorare il cioccolato
Farcire, decorare e confezionare i dolci	Decorare i dolci
	Organizzare lo spazio di lavoro e mantenere materiali e attrezzature professionali nel rispetto nella normativa di settore
-	Operare in sicurezza sul luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	10	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di scienze e tecnologie alimentari</li> <li>- Caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche dei prodotti dolciari</li> <li>- Nozioni su allergeni e celiachia</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	<i>Principi di alimentazione e salute</i>	15		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Merceologia: analisi delle materie prime</li> <li>- Standard di qualità delle materie prime alimentari</li> <li>- Tecniche di conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati per i prodotti dolciari</li> <li>- Farine: trattamento e conservazione</li> <li>- Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura</li> </ul>	<i>Preparare e conservare materie prime e semilavorati</i>	40		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare, controllare e conservare aromi e spezie</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare zuccheri e semilavorati</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare frutta secca, sciropata e candita</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare farine speciali e semilavorati</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare oli e grassi vegetali</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare miele e confetture</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare pasta di zucchero, passate e gelatine</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare bagne e liquori</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare coadiuvanti tecnologici</li> <li>- Selezionare, controllare e conservare lieviti e attivatori</li> <li>- Controllare le materie prime e i semilavorati e realizzare eventuali interventi;</li> <li>- Recuperare e conservare i residui di lavorazione da impiegare in altre lavorazioni</li> <li>- Curare la pulizia e la manutenzione ordinaria di impianti e spazi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati</li> <li>- Depositare i semilavorati nelle celle di ferma lievitazione</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I principali sistemi di lavorazione in pasticceria.</li> <li>- Normativa sulla lavorazione delle farine</li> <li>- Tipologie, modalità e tecniche di lavorazione di impasti base</li> <li>- Paste: tecniche di produzione e conservazione e le sue applicazioni</li> <li>- Pasta sfoglia: conoscenza del prodotto, impasto, preparazione della pasta, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta sfoglia dolce e salata.</li> <li>- Pasta choux: conoscenza del prodotto, preparazione e cottura, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta choux salata e dolce.</li> <li>- Pasta frolla dolce e salata: conoscenza del prodotto, preparazione, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta frolla dolce e salata.</li> <li>- Pasta lievitata: conoscenza dei lieviti, produzione dei diversi sistemi di lavorazione dei lievitati</li> </ul>	<i>Preparare gli impasti base</i>	40		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Depositare i semilavorati nelle celle di ferma lievitazione;</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni</li> <li>- Applicare tecniche di impasto, formatura manuale e lievitazione dei dolci da forno</li> <li>- Realizzare paste secche; paste molli, paste Montate, paste lievitate dolci e salate, meringhe</li> <li>- Realizzare e comporre gelati, sorbetti e semifreddi</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Creme: tecniche di produzione e conservazione</li> <li>- Tipologie, tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni</li> <li>- Realizzare creme basi e creme derivate</li> <li>- Realizzare glasse, bagne, salse e farce</li> </ul>	<i>Realizzare creme e farciture</i>	30		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I lievitati ed il lievito naturale</li> <li>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione, lievitazione e cottura dei dolci</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	<i>Il processo di lievitazione</i>	15		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ciclo di lavorazione dei prodotti dolciari</li> <li>- La pasticceria italiana classica e moderna;</li> <li>- Pasticceria mignon;</li> <li>- La pasticceria da ristorazione;</li> </ul>	<i>Realizzare e comporre i diversi prodotti di pasticceria</i>	40		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pasticceria salutistica</li> <li>- La pasticceria salata</li> <li>- Torte classiche e moderne da forno e farcite;</li> <li>- Prodotti da forno</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare e comporre torte e pasticceria da forno</li> <li>- Realizzare e comporre dolci al piatto</li> <li>- Realizzare e comporre dolci al cucchiaino</li> <li>- Realizzare e comporre pasticceria secca e biscotteria</li> <li>- Realizzare e comporre pasticceria fresca e mignon</li> <li>- Realizzare e comporre prodotti da colazione</li> <li>- Realizzare e comporre torte classiche e moderne</li> <li>- Realizzare e comporre gelati, sorbetti e semifreddi</li> <li>- Realizzare la modellatura e composizione dei dolci</li> <li>- Rivestire correttamente uno stampo</li> </ul>				informali
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno</li> <li>- Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire le fasi di cottura su fuoco (bagnomaria, frittura etc) e in forno</li> <li>- Monitorare la cottura dei prodotti da forno verificando stabilità del calore e ventilazione</li> <li>- Verificare dal punto di vista visivo, olfattivo e con il supporto di uno stecchino i tempi di cottura</li> <li>- Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno</li> <li>- Utilizzare strumenti di misurazione (temperatura, umidità, tempi)</li> <li>- Sforare e controllare le fasi di raffreddamento</li> <li>- Eseguire analisi di qualità dei prodotti realizzati</li> </ul>	<i>Cuocere i prodotti dolciari</i>	30		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il cioccolato e i prodotti di cioccolateria;</li> </ul>	<i>Lavorare il cioccolato</i>	30		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di produzione del cioccolato</li> <li>- Sculture in cioccolato</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni</li> <li>- Effettuare la fusione, miscelazione e temperaggio manuale del cioccolato</li> <li>- Controllare le fasi di raffreddamento e solidificazione del cioccolato</li> <li>- Realizzare e comporre cioccolateria semplice o farcita</li> <li>- Realizzare coperture e farciture (ganace)</li> </ul>				frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie e tecniche di decorazione in pasticceria e principi di presentazione estetica;</li> <li>- Cenni sul cake design;</li> <li>- Attrezzature per la modellazione e strumenti modelling tools.</li> <li>- Tecniche di lavorazione e decorazione del cioccolato</li> <li>- Tecniche di modellaggio e pittura</li> <li>- Tecniche di utilizzo stampanti alimentari</li> <li>- Tecniche di uso dei coloranti alimentari</li> <li>- Tecniche di stuccatura</li> <li>- Tecniche di pastigliaggio</li> <li>- Tecniche di decoro con sac a poche</li> <li>- Tecniche di preparazione e utilizzo del cornetto</li> <li>- Tecniche per montare a neve a mano e con sbattitore elettrico</li> <li>- Tecniche di scrittura e di disegno a mano libera e su stencil</li> <li>- Tecniche di glassatura</li> <li>- Tecniche di taglio</li> <li>- Tecniche di spatolatura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prefigurare l'aspetto visivo del dolce secondo principi estetici e di creatività</li> <li>- Realizzare la composizione, stuccatura e farciture dei dolci</li> </ul>	<i>Decorare i dolci</i>	40		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricoprire i prodotti dolciari con glasse colanti o in pasta</li> <li>- Preparare ed applicare le diverse tipologie di decorazioni (ghiaccia reale, cioccolato ,panna, zucchero artistico, croccante, pasta di zucchero, marzapane, aerografia etc)</li> <li>- Modellare il cioccolato in stampi</li> <li>- Utilizzare il cioccolato fuso per realizzare coperture, scritte o disegni</li> <li>- Lavorare il cioccolato in riccioli o trucioli</li> <li>- Utilizzare strumenti di farcitura e decorazione: sacca da pasticciare , cornetto spatola etc.</li> <li>- Tagliare e spatolare</li> <li>- Montare e stabilizzare la panna da utilizzare come copertura o decorazione</li> <li>- Realizzare la modellatura e composizione dolci</li> <li>- Rivestire correttamente uno stampo</li> <li>- Eseguire analisi di qualità dei prodotti realizzati</li> </ul>				
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione di un laboratorio di pasticceria, spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale;</li> <li>- Caratteristiche e funzionamento di macchinari e attrezzature per le lavorazioni dei prodotti dolciari</li> <li>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per pasticcerie</li> <li>- Normativa sullo smaltimento degli scarti dei prodotti dolciari e dei residui delle lavorazioni</li> <li>- Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti dolciari ed etichettature in conformità con la normativa vigente</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curare la pulizia e la manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature per la produzione di dolci</li> <li>- Confezionare il prodotto dolciario a mano o con l'ausilio di macchine utilizzando materiali no food (decorazione carta e imballaggi per laboratori</li> </ul>	<i>Organizzare lo spazio di lavoro e mantenere materiali e attrezzature professionali nel rispetto della normativa di settore</i>	20		Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	e da banco)				
12	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> <li>- Verificare il rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari</li> <li>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza sul luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>318</b>	<b>max 4</b>	

#### Nota

Le Unità di risultato di apprendimento n. 1, 2 e 3 hanno natura propedeutica e, come tali, vanno svolte preliminarmente alle alte Unità.

#### 5. TIROCINIO CURRICOLARE

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima: 200 ore

#### 6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curricolare.

#### 7. METODOLOGIA DIDATTICA

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 4,5,7,8,9,10

#### 8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: dosatori, forno, friggitrice, impastatrice planetaria, macchina sfogliatrice, temperatrice, porzionatrice, tavolo refrigerato per pasticceria, utensileria obbligatoria, frigorifero. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 4,5,7,8,9,10

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Responsabile Tecnico di Tintolavanderia

ai sensi della legge n. 84 del 22/2/2006 e del D.lgs n. 59 del 26/03/2010, art. 79, modificato dal Decreto Legge 14 dicembre 2018, n. 135 recante:

“Disposizioni urgenti in materia di sostegno e semplificazione per le imprese e per la pubblica amministrazione”

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Eeguire operazioni di lavaggio, smacchiatura, tintoria e stireria	Fibre e loro caratteristiche
	Elementi di chimica
	Applicare tecniche di smacchiatura e lavaggio
	Applicare tecniche di tintura
Utilizzare le macchine e gli strumenti a supporto della gestione della tintolavanderia	Stirare i capi
	Utilizzare macchinari e strumenti della tintolavanderia
	Elementi di Informatica
	Lavorare in sicurezza
Condurre le operazioni di gestione dell'esercizio di tintolavanderia	Garantire l'igiene e la pulizia degli ambienti
	Contrattualistica e normativa
	Gestire e organizzare la tintolavanderia
Gestire i clienti della tintolavanderia	Curare gli adempimenti amministrativi ordinari
	Sviluppare l'offerta di tintolavanderia
	Comunicare con il cliente

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Età non inferiore ai diciotto anni
- Diploma di scuola secondaria di 1° grado
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> - Fibre e loro caratteristiche (animali, vegetali, sintetiche, ecc.)	<i>Fibre e loro caratteristiche</i>	8	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
2	<b>Conoscenze</b> - Chimica dei detersivi - Elementi di chimica organica e inorganica - Principi di scioglimento chimico fisico e biologico	<i>Elementi di chimica</i>	8	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<b>Conoscenze</b> - Elementi di meccanica elettricità e termodinamica - Tipologia di macchinari e strumenti della tintolavanderia <b>Abilità</b> - Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla tipologia di trattamento da eseguire - Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione dei capi - Gestire la manutenzione ordinaria di attrezzature ed impianti	<i>Utilizzare macchinari e strumenti della tintolavanderia</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza
4	<b>Conoscenze</b> - Norme in materia di etichettatura dei prodotti tessili - Tecniche di lavorazione delle fibre - Tecniche di smacchiatura e lavaggio - Programmi di lavaggio	<i>Applicare tecniche di smacchiatura e lavaggio</i>	40	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere le fibre e leggere le etichettature al fine di smistare e classificare i capi</li> <li>- Riconoscere le macchie</li> <li>- Pre-trattare i capi/tessuti in funzione dei trattamenti da effettuare</li> <li>- Utilizzare i prodotti adeguati alla smacchiatura, al lavaggio e conoscerne caratteristiche e proprietà</li> <li>- Saper dosare detersivi e additivi in funzione del capo e del risultato richiesto</li> <li>- Impiegare le diverse tecniche di lavaggio a secco o ad acqua e con le più recenti tecnologie (idrocarburi, wet cleaning)</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di tintura</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pre-trattare i capi/tessuti in funzione dei trattamenti da effettuare</li> <li>- Utilizzare i prodotti adeguati alla tintura e conoscerne caratteristiche e proprietà</li> <li>- Applicare tecniche di tintura utilizzando i prodotti adeguati alle caratteristiche e proprietà dei tessuti trattati, rispettando le procedure previste per l'utilizzo di sostanze chimiche</li> </ul>	<i>Applicare tecniche di tintura</i>	32	0	Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di stireria</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di stiratura in funzione del capo o tessuto e dei desideri del cliente</li> <li>- Curare la piegatura e l'imballaggio del capo/tessuto trattato</li> </ul>	<i>Stirare i capi</i>	30	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
N	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di Informatica</li> </ul>	<i>Elementi di Informatica</i>	16	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
					informali
N	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, la prevenzione e protezione dei rischi (nello specifico gli aspetti inerenti la normativa, la gestione e l'organizzazione della sicurezza, l'individuazione e valutazione dei rischi, la formazione e la consultazione dei lavoratori)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale</li> </ul>	<i>Lavorare in sicurezza</i>	16	0	AmMESSo credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione per lo svolgimento diretto da parte del datore di lavoro dei compiti di prevenzione e protezione dei rischi ai sensi dell'art. 34, c. 2 e 3 del Dlgs n. 81/08 e smi .
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione in materia di tutela dell'ambiente</li> <li>- Normativa igienico-sanitaria</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantire il rispetto delle esigenze igienico – sanitarie e di tutela dell'ambiente</li> </ul>	<i>Garantire l'igiene e la pulizia degli ambienti</i>	12	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
N	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di contrattualistica</li> <li>- Elementi di diritto commerciale</li> <li>- Normativa di settore</li> </ul>	<i>Contrattualistica e normativa</i>	8	0	Non ammesso il credito formativo di frequenza
N	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gestione aziendale</li> <li>- Elementi di gestione delle scorte</li> </ul>	<i>Gestire e organizzare la tintolavanderia</i>	20	0	AmMESSo il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di gestione delle risorse umane</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare e gestire le attività della tintolavanderia</li> <li>- Gestire i fornitori, definire le necessità di approvvigionamento e gestire il magazzino</li> <li>- Gestire il personale impiegato nell'esercizio</li> </ul>				valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
N	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche e modalità di registrazione di prima nota e archiviazione dei documenti contabili</li> <li>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure</li> <li>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curare gli aspetti amministrativi ordinari</li> <li>- Gestire le operazioni di incasso e pagamento</li> <li>- Gestire la relazione con gli istituti di credito</li> </ul>	<i>Curare gli adempimenti amministrativi ordinari</i>	20	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
N	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di marketing per lo sviluppo dell'offerta</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborare e promuovere l'offerta della tintolavanderia</li> </ul>	<i>Sviluppare l'offerta di tintolavanderia</i>	16	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
N	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di comunicazione e vendita</li> <li>- Lingua straniera (terminologia di settore)</li> <li>- Controllo erogazione del servizio</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare le aspettative del cliente rispetto ai servizi di tintolavanderia richiesti</li> <li>- Fornire chiare informazioni al cliente dei rischi connessi alla manutenzione del capo in funzione dei diversi trattamenti</li> </ul>	<i>Comunicare con il cliente</i>	16	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

<b>0.</b>	<b>Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti</b>	<b>Unità di risultato di apprendimento</b>	<b>Durata minima</b>	<b>di cui in FaD</b>	<b>Crediti formativi</b>
	- Rilevare la soddisfazione del cliente				
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>250</b>	<b>0</b>	

#### **NOTA**

Le unità di risultato di apprendimento numerate dalla 1 alla 6 sono propedeutiche alla erogazione delle restanti Unità.

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Non obbligatorio

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

--

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva. Obbligo di utilizzo di laboratori ed attrezzature adeguate tecniche professionali per le unità di risultato di apprendimento n. 3, 4, 5, 6 per almeno il 30% della durata minima, anche attraverso convenzione fra organismo formativo ed impresa o altro soggetto dotato dei requisiti di accessibilità e sicurezza.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 20% sulla durata di ore d'aula o laboratorio al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Attestato di frequenza con profitto, con valore di parte seconda pubblica a seguito di svolgimento di prova valutativa attestata da rappresentante della Regione, con indicazione delle ore effettive di frequenza, della modalità di valutazione degli apprendimenti e del relativo esito. Condizioni di ammissione all'accertamento finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo.

L'attestato reca al campo "Validità della presente attestazione" il seguente testo *"Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento ai sensi della legge n. 84 del 22/2/2006 e del D.lgs n. 59 del 26/03/2010, art. 79, modificato dal Decreto Legge 14 dicembre 2018, n. 135 recante: "Disposizioni urgenti in materia di sostegno e semplificazione per le imprese e per la pubblica amministrazione"*

## **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

--

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Tecnico dell'Amministrazione Economico-Finanziaria

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
--	Inquadramento normativo: l'impresa come soggetto giuridico
- Implementare il sistema di contabilità generale ed analitica	Supportare la definizione dell'architettura del sistema contabile
	Gestire il trattamento dei documenti amministrativo-contabili
	Utilizzare software di contabilità e fatturazione elettronica
- Gestire incassi, pagamenti e i rapporti con gli interlocutori esterni	Gestire le operazioni di incasso e pagamento
- Gestire i rapporti con il sistema finanziario e i relativi strumenti operativi	Supportare la gestione degli strumenti finanziari
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro</li> <li>- I contratti nazionali e collettivi</li> <li>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato</li> <li>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi</li> <li>- Gli sbocchi professionali</li> <li>- Principi etici fondamentali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di diritto commerciale e tributario</li> <li>- Normativa riguardante l'imposta di bollo e di registro</li> <li>- Normativa relativa agli adempimenti IVA</li> <li>- Normativa civilistica e fiscale in tema di tenuta contabile aziendale</li> <li>- Elementi di diritto del lavoro relativamente agli adempimenti contributivi e fiscali dei dipendenti</li> </ul>	<i>Inquadramento normativo: l'impresa come soggetto giuridico</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nozioni di contabilità analitica e controllo di gestione</li> <li>- Metodologie di organizzazione di un piano dei conti</li> <li>- Caratteristiche e logiche dei sistemi di pianificazione e cenni sul controllo di gestione.</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare alla formulazione del piano conti secondo le finalità, logica generale e criteri per la progettazione del sistema di contabilità generale e analitica</li> <li>- Individuare strumenti e procedure di rilevazione delle variabili economiche aziendali</li> <li>- Organizzare e monitorare le attività di rilevazione, registrazione e di tenuta dei</li> </ul>	<i>Supportare la definizione dell'architettura del sistema contabile</i>	25	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	libri				
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di registrazione e archiviazione dei documenti ricevuti/emessi</li> <li>- Nozioni di tenuta dei registri obbligatori</li> <li>- Tecniche di scritture contabili, libro giornale e partita doppia</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare il tipo di documento ricevuto (es. prima nota, fatture acquisto/vendita, buste paga dipendenti e collaboratori...) ed effettuare i controlli di conformità</li> <li>- Archiviare i documenti ricevuti/emessi (anche in formato digitale)</li> <li>- Applicare tecniche di archiviazione della documentazione contabile</li> <li>- Inserire il documento nello scadenziario dei pagamenti/incassi</li> <li>- Verificare e registrare l'avvenuto pagamento/incasso</li> <li>- Registrare il documento nei registri contabili</li> <li>- Controllare e quadrare i mastrini contabili</li> <li>- Utilizzare il sistema di rilevazione ai fini dell'IVA</li> </ul>	<i>Gestire il trattamento dei documenti amministrativo-contabili</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche e proprietà di software di contabilità e di contabilità integrata</li> <li>- La fatturazione elettronica</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare software per la gestione della contabilità</li> <li>- Utilizzare gli strumenti informatici per la fatturazione elettronica</li> </ul>	<i>Utilizzare software di contabilità e fatturazione elettronica</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche per il trattamento contabile delle transazioni</li> <li>- Gli insoluti e la gestione delle trattative con i debitori</li> <li>- Caratteristiche di funzionamento delle piattaforme per l'Internet banking e mezzi di pagamento elettronico</li> <li>- Strumenti per la gestione degli incassi e pagamenti su estero (aperture di credito documentarie, lettere di credito)</li> </ul>	<i>Gestire le operazioni di incasso e pagamento</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare tecniche di gestione di incassi e pagamenti</li> <li>- Predisporre scadenziari fornitori e clienti</li> <li>- Predisporre l'agenda delle scadenze dei pagamenti e adempimenti fiscali</li> <li>- Programmare i flussi di tesoreria</li> <li>- Effettuare i pagamenti/verificare gli incassi tramite piattaforme di internet banking</li> <li>- Gestire i rapporti di conto corrente bancario/postale</li> <li>- Curare la corrispondenza commerciale con fornitori e clienti</li> <li>- Fornire la documentazione contabile a fornitori e clienti</li> <li>- Monitorare le situazioni creditizi e gestire le eventuali trattative con i debitori</li> </ul>				
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di finanza aziendale ed elementi di tecnica bancaria.</li> <li>- Caratteristiche degli strumenti bancari per eseguire incassi e pagamenti (c/c, assegni, bonifici, ricevute bancarie, ...)</li> <li>- Caratteristiche degli strumenti bancari per finanziamenti a breve e lungo termine (affidamenti su c/c, anticipazioni, mutui, leasing, ...)</li> <li>- Caratteristiche e funzionamento dei mercati delle valute e degli strumenti di negoziazione delle valute</li> <li>- Condizioni applicate agli strumenti bancari: valute, commissioni, spese, imposte</li> <li>- Caratteristiche degli strumenti per la copertura del rischio del tasso di cambio</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valutare caratteristiche e potenzialità degli strumenti bancari per attività ordinarie e straordinarie d'impresa</li> <li>- Individuare evoluzioni degli strumenti bancari adottati in relazione agli obiettivi aziendali</li> <li>- Applicare tecniche di negoziazione nella trattazione di accordi ed offerte creditizie adeguate a esigenze e bisogni aziendali</li> <li>- Controllare le condizioni di conto corrente</li> <li>- Eseguire le operazioni bancarie</li> </ul>	<p><i>Supportare la gestione degli strumenti finanziari</i></p>	35	0	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Effettuare Previsioni e stima degli oneri finanziari</li> <li>- Valutare i tassi di rendimento dei prodotti finanziari posseduti</li> <li>- Gestire i conti correnti in valuta estera</li> <li>- Gestire i mutui e i leasing</li> <li>- Gestire le procedure per la richiesta fidi</li> </ul>				
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare la prevenzione in azienda</li> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>213</b>		

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 100 ore

Durata massima: 200 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 15% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, se necessario, laboratori pratici

### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi).

### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione Tecnico di Progettazione Pacchetti Turistici

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

2.

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Progettare pacchetti e servizi turistici integrati	Il mercato turistico
	Tecnica e gestione dei servizi turistici
	Progettare e valutare un offerta turistica integrata
Promuovere e commercializzare pacchetti e servizi turistici integrati	Tecniche di promozione e commercializzazione dei pacchetti turistici
Curare e gestire le relazioni con i clienti e con gli stakeholders	La gestione e la soddisfazione del cliente
	Il sistema di relazioni nel settore turistico

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> - Orientamento al ruolo - Gli sbocchi professionali - Principi etici fondamentali	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> - Mercato del turismo - Offerta turistica locale - Organizzazioni turistiche (tour operator) - Elementi di storia e cultura del territorio - Elementi di legislazione turistica	<i>Il mercato turistico</i>	35	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<b>Conoscenze</b> - Elementi di contabilità dei costi - Elementi di gestione d'impresa - Organizzazione del lavoro in agenzia turistica - Tecnica turistica e professionale - Tecniche di pianificazione di risorse e di mezzi - Tecniche di tariffazione dei servizi turistici - Tecniche del lavoro di rete - Tecniche di budgeting	<i>Tecnica e gestione dei servizi turistici</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
4	<b>Conoscenze</b> - Management sul processo di sviluppo di un nuovo prodotto/servizio. - Elementi di geografia del turismo - Metodologie di progettazione servizi turistici - Tecniche di analisi del mercato turistico	<i>Progettare e valutare un offerta turistica integrata</i>	60	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di valutazione dei servizi turistici</li> <li>- Tecniche di analisi della domanda di servizi turistici</li> <li>- Tecniche di ricerca (dati/informazioni/notizie)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare il mercato al fine di rilevare i desiderata dei consumatori che non sono ancora stati soddisfatti e definire le tipologie di pacchetto da progettare</li> <li>- identificare un target di riferimento prevalente e quantificare la domanda</li> <li>- Analizzare la concorrenza (punti di forza e di debolezza) per identificare le opportunità di mercato non ancora soddisfatte e verificare la presenza di pacchetti analoghi sul mercato a quelli che si intende definire</li> <li>- Identificare una destinazione turistica intesa come un sistema integrato costituito da attrattive e servizi.</li> <li>- Definire la tipologia di pacchetto turistico che si intende definire standardizzato (viaggi a catalogo) o personalizzato (c.d. viaggi "Su misura")</li> <li>- elaborare un viaggio e/o pacchetto combinando mezzi di trasporto, pernottamenti, servizi di guida e/o accompagnatori e visite alle attrazioni turistiche</li> <li>- Ricercare dati ed informazioni per lo sviluppo del pacchetto</li> <li>- individuare i fornitori di servizi turistici per identificare potenziali partner strategici</li> <li>- Stimare i costi materiali ed immateriali delle proposte al fine di definire il prezzo di vendita al cliente finale differenziando le modalità di erogazione (assistita o in autonomia)</li> <li>- Curare gli aspetti gestionali e amministrativi delle proposte turistiche</li> <li>- Definire un sistema di valutazione dei servizi turistici al fine di rilevare il grado di soddisfazione della offerta proposta</li> </ul>				informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di marketing strategico e operativo</li> <li>- Strumenti e tecniche di promozione</li> <li>- Mezzi e Canali di vendita on line ed off line</li> </ul>	<i>Tecniche di promozione e commercializzazione dei pacchetti turistici</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di comunicazione d'impresa</li> <li>- Elementi di comunicazione pubblica</li> <li>- Marketing turistico</li> <li>- Tecnica commerciale del turismo</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supportare la definizione dei piani di comunicazione al fine di individuare i mercati ed i target obiettivo cui presentare le offerte</li> <li>- Supportare la definizione di iniziative promozionali a sostegno della vendita dei pacchetti turistici</li> <li>- Supportare la scelta dei canali e dei mezzi più indicati alla promozione e vendita dei pacchetti ideati</li> <li>- Sovrintendere e supportare l'attività di commercializzazione dei pacchetti da parte di soggetti terzi cui è affidata la vendita diretta. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collocare l'offerta turistica nei circuiti organizzati</li> </ul> </li> </ul>				formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Psicologia della comunicazione</li> <li>- Tecniche di customer satisfaction</li> <li>- Tecniche di comunicazione efficace</li> <li>- La qualità del servizio nelle imprese turistiche</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Curare i rapporti con i clienti finali sia nelle fasi di vendita che di post vendita al fine di rilevarne desiderata e grado di soddisfazione ed individuare azioni di miglioramento</li> <li>- Monitorare e valutare l'offerta turistica progettata ed i servizi erogati</li> </ul>	<i>La gestione e soddisfazione del cliente</i>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di pubbliche relazioni</li> <li>- Lingua straniera 1 e terminologia specifica del settore</li> </ul>	<i>Il sistema di relazioni nel settore turistico</i>	60	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	- Lingua straniera 2 e terminologia specifica del settore  <b>Abilità</b> - Curare i rapporti con i fornitori di servizi al fine di erogare una offerta turistica integrata e definire gli standard di servizio adeguati alle offerte turistiche definite - Curare i rapporti con i soggetti terzi cui è affidata la vendita diretta dell'offerta turistica al fine di rilevare i punti di forza e di debolezza dei pacchetti proposti e definire eventuali azioni di miglioramento - Curare i rapporti con gli operatori locali e le amministrazioni locali al fine di costruire una offerta turistica integrata - Partecipare a fiere, workshop e Attività di relazione con il trade - Promuovere sinergie con operatori locali, fornitori di servizi, intermediari di settore e amministrazioni locali - Gestisce i rapporti con i fornitori dei servizi offerti, utilizzando le tecniche contrattuali prestabilite dalla direzione.				valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			280		

##### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 60

Durata massima: 100

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

##### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici se necessario.

### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi).

### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Tecnico Esperto in Enogastronomia e Valorizzazione della Cucina Regionale

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Pianificare, coordinare e sviluppare l'offerta enogastronomica rivolta alla valorizzazione delle filiere alimentari del territorio	Definire le caratteristiche dell'offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio
	Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace
Programmare, gestire e sviluppare il processo di approvvigionamento e conservazione delle materie prime, in modo integrato con le filiere territoriali	Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento
Progettare menù rivisitando e valorizzando le ricette della tradizione gastronomica secondo principi di creatività, ricerca e innovazione	Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione
	Progettare i menù, l'abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio
Realizzare piatti tipici del territorio, integrando tecniche tradizionali ed innovative	Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio
	Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti
	Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro
Progettare e realizzare esperienze degustative multisensoriali, anche attraverso tecniche innovative	Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale
Promuovere il settore enogastronomico e valorizzare le eccellenze del territorio	Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di istruzione secondaria superiore ad indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” o qualifica professionale di cuoco EQF 4

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell’Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali</li> <li>- Dimensioni della “tipicità” enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche</li> <li>- Tipicità e produzioni “bio”</li> <li>- Principi di marketing strategico applicati al posizionamento dell’offerta ristorativa enogastronomia locale</li> <li>- Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori</li> <li>- Tecniche di analisi del mercato</li> <li>- Strategie e tecniche di marketing dei servizi turistici</li> <li>- Struttura e attori dell’industria della ristorazione</li> <li>- Tipicità enogastronomiche territoriali alla luce delle scienze dell’alimentazione: nutrizione e dietologia</li> <li>- Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici</li> <li>- Strategie e tecniche di progettazione ed attualizzazione dei menù “di tradizione”</li> <li>- Principi di customer experience e progettazione dei servizi nel settore food</li> <li>- Tecniche di valutazione dei costi dei fattori produttivi e di pricing dell’offerta</li> </ul>	<i>Definire le caratteristiche dell’offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>enogastronomica</p> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare il mercato e definire le caratteristiche di contenuto, servizio e prezzo dell'offerta enogastronomica territoriale da erogare in relazione al posizionamento desiderato</li> <li>- Definire la strategia di comunicazione per la promozione e la valorizzazione dell'offerta enogastronomica del territorio</li> </ul>				
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio</li> <li>- Reperibilità dei prodotti, affidabilità dell'approvvigionamento ed effetti della stagionalità</li> <li>- Contrattualistica e gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori delle filiere agroalimentari del territorio</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare e selezionare produttori locali, sulla base della valutazione della qualità dei prodotti e dell'affidabilità dell'approvvigionamento</li> <li>- Definire e sviluppare un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti</li> <li>- Definire i contratti e curare le relazioni con i produttori e i fornitori delle filiere agroalimentari al fine garantire l'efficienza del sistema di approvvigionamento anche in situazioni di emergenza</li> </ul>	<p><i>Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento</i></p>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensioni della "tipicità" enogastronomica: geografia delle produzioni e dei prodotti tipici, caratteristiche merceologiche, tecniche produttive e di trasformazione, marchi di tipicità e qualità, storia e cultura dei cibi e delle tecniche</li> <li>- Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici</li> <li>- Aspetti semiotici e simbolici del cibo</li> <li>- Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei piatti</li> <li>- Ricettario innovativo ed uso di prodotti tipici locali</li> </ul>	<p><i>Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione</i></p>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione</li> <li>- Tecniche innovative di preparazione e cottura applicabili al ricettario tradizionale e loro effetti</li> <li>- Principi e tecniche di reinterpretazione delle ricette tradizionali rispetto alle attuali esigenze dietetiche e di gusto</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare nell'ambito della tradizione culinaria del territorio le ricette secondo principi di valore e rappresentatività, tipicità e stagionalità dei prodotti locali</li> <li>- Reinterpretare piatti della tradizione per incontrare le mutevoli tendenze gastronomiche e soddisfare necessità alimentari speciali dei propri target di clienti, agendo sulla attualizzazione della proposizione estetica, sulla porzionatura del piatto, sulla sostituzione e/o aggiunta di ingredienti</li> <li>- Reinterpretare o creare nuovi piatti attraverso l'uso di prodotti tipici del territorio</li> <li>- Conferire originalità all'offerta gastronomica agendo su ingredienti, tecniche di preparazione e presentazione</li> <li>- Combinare tecniche culinarie innovative con i processi di lavorazione tradizionali</li> </ul>				
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di comunicazione visiva</li> <li>- Principi di design nel settore agroalimentare</li> <li>- Storia del design dei prodotti legati al cibo</li> <li>- Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Articolare i menù in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta nel rispetto delle tradizioni</li> <li>- Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e della tipicità dei prodotti locali</li> <li>- Progettare un menù equilibrato sia dal punto di vista della quantità e tipologia di piatti offerti sia dell'equilibrio nutrizionale dell'intera proposta ponendo particolare attenzione ai clienti con esigenze e tendenze alimentari speciali ed emergenti (intolleranti, allergici, vegani, etc.)</li> </ul>	<p><i>Progettare i menù, l'abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio</i></p>	35	0	<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esaltare le caratteristiche del menù proposto attraverso una attenta selezione dei vini e definendo le migliori soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande</li> <li>- Valutare il sapore dei piatti calibrando le sfumature fino al raggiungimento del sapore e dell'equilibrio desiderati</li> <li>- Sviluppare proposte estetiche prefigurando ed allestendo il piatto come un oggetto di design attraverso la contaminazione di cibo ed oggetti</li> </ul>				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di estetica enogastronomica</li> <li>- Elementi di food design</li> <li>- Processi e tecniche avanzate di pasticceria</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti tipici locali e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti</li> <li>- Realizzare le preparazioni gastronomiche combinando tecniche di lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali</li> <li>- Realizzare la composizione e finitura dei piatti secondo uno stile tradizionale e/o originale conferendo valore estetico ed emozionale al piatto</li> <li>- Coordinare la brigata durante la fase di produzione assicurando la continuità ed efficacia del flusso di lavoro e la gestione contemporanea di servizi diversificati</li> </ul>	<i>Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modelli organizzativi e processi dell'approvvigionamento e della conservazione</li> <li>- Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci</li> <li>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari</li> <li>- Tecnologie e biotecnologie del cibo applicabili ai prodotti del territorio</li> <li>- Tecniche di problem solving</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti</li> <li>- Garantire la conformità del processo di approvvigionamento anche in presenza di criticità nelle forniture, definendo, coordinando ed attuando le azioni necessarie</li> </ul>	<i>Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti</i>	35	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
8	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti</li> <li>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione</li> <li>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari</li> <li>- Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio</li> <li>- Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale</li> <li>- Metodi e tecniche di sanificazione di attrezzature ed ambienti di lavoro</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti</li> <li>- Individuare le attrezzature necessarie alla realizzazione dei piatti prevedendo l'impiego anche di utensileria originaria nel rispetto delle tecniche produttive culinarie antiche e della normativa</li> </ul>	<i>Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro</i>	15	0	Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale). Formazione <i>secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/0</i>
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di management delle aziende ristorative e turistiche</li> <li>- Principi e tecniche di programmazione, gestione e controllo economico-finanziario di un'impresa di ristorazione</li> <li>- Sistema qualità della ristorazione</li> <li>- Tecniche di progettazione degli spazi della ristorazione integrati da attività espositive, degustative e di vendita di prodotti tipici</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire le caratteristiche tecniche ed organizzative dei processi di produzione e fruizione dell'offerta ristorativa</li> <li>- Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo</li> <li>- Programmare i carichi di lavoro sulla base dello stato delle risorse e delle caratteristiche dell'offerta</li> </ul>	<i>Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace</i>	45		Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare, coordinare le risorse umane della brigata e gestire flussi di lavoro e attività anche nelle situazioni di erogazione simultanea di servizi diversificati</li> <li>- Formare le risorse umane della brigata per la corretta comunicazione dei valori distintivi dell'offerta enogastronomica territoriale</li> <li>- Coordinare ed attuare programmazione, gestione e controllo economico-finanziario dell'azienda ristorativa secondo una logica di redditività</li> <li>- Definire la linea di condotta in caso di reclami da parte dei clienti insoddisfatti, gestire le criticità e monitorare la customer satisfaction</li> <li>- Compiere azioni sistematiche di revisione e sviluppo del processo produttivo, definendo azioni di miglioramento per ridurre gli imprevisti e garantire gli standard di qualità definiti.</li> </ul>				
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche di marketing sensoriale nel settore della ristorazione</li> <li>- Tecniche di progettazione dell'accoglienza</li> <li>- Strategie di Narrazione e narrativa dei territori turistici: la cookery experience</li> <li>- Tecniche di progettazione dei sistemi di accoglienza</li> <li>- Information &amp; Communication Technology nel settore food e beverage</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Creare esperienze uniche di gusto in grado di attivare un ricordo emozionale legato al territorio coinvolgendo anche i produttori locali</li> <li>- Ideare combinazioni di sapori in grado di attivare percezioni multisensoriali</li> <li>- Realizzare la degustazione come esperienza dinamica, selezionando la successione dei piatti</li> <li>- Gestire l'esperienza degustativa individuando modalità e contesti di somministrazione e di consumo innovativi</li> <li>- Organizzare esperienze degustative in cui la fase di produzione è contemporanea alla fase di somministrazione, al fine di coinvolgere i clienti</li> <li>- Valorizzare gli aspetti di conoscenza e di relazione della fase di degustazione attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche interattive e digitali</li> <li>- Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di</li> </ul>	<p><i>Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale</i></p>	40		<p>Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali</p>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	revisione e sviluppo				
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale</li> <li>- Principi e tecniche di social media communication</li> <li>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale e public speaking</li> <li>- Strategie e strumenti di viral marketing nel comparto alimentare</li> <li>- Norme e tecniche di organizzazione degli eventi enogastronomici</li> <li>- Tecniche di comunicazione persuasiva e neuromarketing applicato al comparto food</li> <li>- Il sistema dei media nel settore enogastronomico: mezzi, canali e veicoli</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare codici e tecniche linguistiche adeguati ai diversi canali, mezzi e veicoli di comunicazione</li> <li>- Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per veicolare messaggi persuasivi ed attrarre i propri target obiettivo</li> <li>- Realizzare un dialogo diretto ed interattivo con la clientela attraverso l'impiego di tecnologie informatiche e di comunicazione multimediale per viralizzare e condividere esperienze ed opinioni</li> <li>- Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo</li> <li>- Organizzare eventi tematici, itinerari ed esperienze enogastronomiche di degustazione per promuovere i propri servizi e l'attrattività del territorio come meta turistica</li> <li>- Gestire le relazioni pubbliche con gli stakeholder del comparto enogastronomico</li> <li>- Definire e applicare tecniche promozionali per garantire continuità alle attività di ristorazione</li> </ul>	<p><i>Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio</i></p>	55	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>400</b>		

##### 5. TIROCINIO CURRICOLARE

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima: 210 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 4, 5 e 6.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. Lavello; 2. tavolo da lavoro (acciaio/marmo); 3. cucina con almeno 4 fuochi; 4. Cuocipasta; 5. Forno; 6. cappa aspira fumi; 7. Abbattitore; 8. Frigorifero; 9. macchina sottovuoto; 10. Planetaria; 11. tritacarne/grattugia; 12. utensileria obbligatoria; 13 stoviglie obbligatorie.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Tecnico Marketing

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Analizzare le opportunità di mercato	Gestire le fasi del processo di marketing management: analisi, pianificazione, attuazione e controllo
	Utilizzare tecniche di ricerca e analisi del mercato per analizzare la domanda e l'offerta e realizzare una strategia orientata al cliente
Ricerca e selezionare i mercati obiettivo (segmentazione)	Realizzare la segmentazione e definire il mercato obiettivo (targeting);
Sviluppare strategie di marketing (posizionamento e differenziazione)	Definire ed implementare la strategia di posizionamento e differenziazione
Pianificare, attuare e coordinare azioni di marketing relative a prodotto, prezzo e distribuzione (mkt operativo)	Definire gli obiettivi di mktg e redigere un piano di marketing
	Individuare ed implementare le decisioni di prodotto, prezzo e distribuzione
Pianificare, attuare e coordinare azioni di marketing relative alla promozione e comunicazione (mkt operativo)	Redigere, implementare e controllare il piano di comunicazione secondo i principi della comunicazione di impresa
	Comunicare in modo efficace con il cliente

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 5

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Elementi di legislazione del lavoro</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondamenti di marketing strategico</li> <li>- Elementi di Scienze strategiche</li> <li>- Principi di management, economia e finanza aziendale</li> <li>- Tecniche di pianificazione strategica</li> <li>- Principi di scienze economiche e aziendali</li> <li>- Elementi di controllo di gestione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare a partire dalla mission, le risorse interne dell'azienda sulle quali investire e saper prevedere le sfide da fronteggiare (analisi SWOT - <i>Strenghts, Weaknesses, Opportunities e Threats</i> )</li> <li>- Identificare e organizzare l'Area Strategica d'Affari in relazione al gruppo di clienti da servire, ai bisogni dei clienti da soddisfare e alla tecnologia da impiegare definendo obiettivi di medio e lungo periodo</li> <li>- Analizzare il portfollio attività dell'Area Strategica d'Affari e prevedere le strategie di sviluppo (di mercato/di prodotto diversificazione/penetrazione)</li> </ul>	<i>Gestire le fasi del processo di marketing management: analisi, pianificazione, attuazione e controllo</i>	35	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	più adatte al perseguimento degli obiettivi prefissati				
	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodologie di ricerca sociale applicate all'analisi dei comportamenti di acquisto e consumo</li> <li>- Tecniche di statistica applicata. Strumenti per la ricerca e l'elaborazione dei dati</li> <li>- Fonti informative tipiche per l'analisi del mercato</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccogliere informazioni al fine di effettuare analisi di mercato efficaci, esaustive e coerenti in relazione alle richieste del committente</li> <li>- Identificare i bisogni e i desideri della domanda e riconoscere le tendenze e i trend di mercato interessanti per il core business aziendale</li> <li>- Identificare e profilare gruppi distinti di consumatori, analizzandone ruoli, comportamenti e abitudini di acquisto e di consumo</li> <li>- Analizzare e gestire le influenze del macro e micro ambiente di marketing sull'azienda</li> <li>- Identificare e caratterizzare i competitors diretti e indiretti in termini di posizionamento sul mercato, strategie e comportamenti adottati</li> </ul>	<p><i>Utilizzare tecniche di ricerca e analisi del mercato per analizzare la domanda e l'offerta e realizzare una strategia orientata al cliente</i></p>	35	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di sociologia e ricerca sociale</li> <li>- Tecniche e strumenti di indagine ed analisi quanti/qualitativa</li> <li>- Modelli di ricerca statistica, matrici e mappe</li> <li>- Tecniche di segmentazione e targeting</li> <li>- Tecniche di profilazione</li> <li>- Tipologie e variabili di segmentazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificare i clienti, all'interno del mercato di riferimento, in segmenti dai bisogni omogenei utilizzando variabili demografici, sociali, comportamentali, etc.)</li> </ul>	<p><i>Realizzare la segmentazione e definire il mercato obiettivo (targeting);</i></p>	30	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scegliere il segmento/i obiettivo a cui rivolgere le strategie dell'azienda (targeting) valutandone dimensione, tasso di sviluppo e attrattività in relazione agli obiettivi e risorse dell'azienda</li> <li>- Saper riconoscere l'attrattività di un segmento valutando il potere dei fornitori e degli acquirenti , la competitività del settore, le barriere all'entrata e all'uscita, l'esistenza di prodotti sostitutivi</li> <li>- Selezionare uno o più segmenti cui rivolgere l'offerta definendo la strategia di copertura del mercato (indifferenziato, differenziato, concentrato o di nicchia) più adatta all'azienda</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di scienze economiche e aziendali</li> <li>- Tecniche di segmentazione, targeting e posizionamento</li> <li>- Tecniche di benchmarking</li> <li>- Strategie e tecniche di differenziazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le caratteristiche di prodotto, servizio, personale o immagine in base alle quali poter rendere unica e riconoscibile l'offerta dell'azienda differenziandola da quella dei concorrenti</li> <li>- Scegliere quali e quante caratteristiche distintive sviluppare per differenziare il prodotto/servizio dell'azienda e avere un vantaggio competitivo sul mercato obiettivo</li> <li>- Individuare il modo in cui si desidera che un prodotto/servizio si collochi nella mente del potenziale consumatore</li> <li>- Saper riconoscere eventuali gap o errori di posizionamento e gestire i casi di posizionamento insufficiente, ristretto, confuso o poco credibile</li> <li>- Elaborare un piano di marketing formalizzando e traducendo tutte le scelte strategiche effettuate in un piano d'azione operativo definendone anche modalità di controllo e valutazione.</li> </ul>	<p><i>Definire ed implementare la strategia di posizionamento e differenziazione</i></p>	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
5	<p><b>Conoscenze</b></p>	<p><i>Definire gli obiettivi di</i></p>	20	0	Amnesso il riconoscimento

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondamenti di marketing operativo (marketing mix)</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire le attività e le risorse economiche necessarie per realizzare il piano marketing, gli impatti finanziari ed il ritorno atteso in relazione alla fase del ciclo di vita di un prodotto/servizio e agli obiettivi prefissati</li> </ul>	<i>mktg e redigere un piano di marketing</i>			di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di <i>pricing</i></li> <li>- Elementi di budget e controllo</li> <li>- Fondamenti di distribuzione commerciale: attori, tipologie di canali e strutture di distribuzione</li> <li>- Supply chain management</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire punti di forza e punti di debolezza del prodotto o servizio ed individuare i vantaggi competitivi dell'offerta rispetto ai competitor</li> <li>- Individuare per ciascun prodotto/servizio tipologia e fase del ciclo di vita e definire il livello di offerta che si vuole erogare anche in termini di ampiezza e profondità della linea di prodotto</li> <li>- Definire le modalità di gestione del lancio di un nuovo prodotto o servizio sul mercato in relazione al target di riferimento, agli obiettivi definiti ed alla sostenibilità dell'investimento</li> <li>- Definire in relazione agli obiettivi di profitto dell'azienda le politiche di prezzo stimando i costi ed analizzando le strategie dei concorrenti.</li> <li>- Differenziare i prezzi dei prodotti/servizi in relazione a scelte di tipo geografico e/o temporale, sconti e abbuoni, prezzi promozionali oppure in relazione alla clientela, alla versione del prodotto, all'immagine, alla dimensione/quantità del prodotto servizio offerto</li> <li>- Selezionare e gestire i canali di distribuzione attraverso i quali i prodotti o servizi saranno immessi sul mercato individuando soluzioni dirette o di intermediazione per raggiungere i clienti business o consumer</li> </ul>	<i>Individuare ed implementare le decisioni di prodotto, prezzo e distribuzione</i>	40	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare e individuare le caratteristiche del contenitore o l'involucro di un prodotto, definendo gli elementi e la personalizzazione della confezione primaria e secondaria, dell'imballaggio e dell'etichetta</li> <li>- Valutare la funzionalità del packaging sottoponendolo a prove di resistenza, visive, di ergonomia, usabilità e gradimento nei confronti dei rivenditori e dei consumatori</li> <li>- Definire soluzioni di trade marketing per gestire e controllare la visibilità numerica e qualitativa dei brand e dei prodotti all'interno dei punti vendita osservando il consumatore/acquirente, nei punti vendita</li> <li>- Definire, gestire e controllare le attività promozionali in-store</li> </ul>				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di pianificazione operativa</li> <li>- Tecniche di brand management</li> <li>- Mezzi e strumenti per la comunicazione di massa</li> <li>- E commerce e digital marketing</li> <li>- Tecniche di coordinamento</li> <li>- Principi di organizzazione del lavoro in team</li> <li>- Tecniche di valutazione e controllo</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire e curare una strategia di comunicazione integrata coerente al posizionamento desiderato e progettato</li> <li>- Coordinare l'esecuzione del piano marketing analizzando e monitorando i risultati delle azioni di marketing</li> <li>- Selezionare e gestire i canali promozionali attraverso i quali i prodotti o servizi saranno introdotti e promossi sul mercato</li> <li>- Programmare le attività promozionali e pubblicitarie selezionando in un piano di <i>communication mix</i> mezzi, canali e veicoli definendone i relativi costi</li> <li>- Individuare le soluzioni di brand image ed identity capaci di valorizzare il prodotto/servizio</li> </ul>	<p><i>Redigere, implementare e controllare il piano di comunicazione secondo i principi della comunicazione di impresa</i></p>	30	0	<p>AmMESSO il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali</p>

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di visual merchandising</li> <li>- Tecniche di promozione e sponsorizzazione</li> <li>- Tecniche di negoziazione e di comunicazione efficace</li> <li>- Tecniche di problem solving e customer satisfaction</li> <li>- Principi di comunicazione visiva</li> <li>- Elementi di semiotica e sociolinguistica</li> <li>- Teoria e tecniche della pubblicità</li> <li>- Lingua inglese e terminologia di settore</li> <li>- Tutela dei dati e normativa sulla privacy</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sostenere la reputazione della marca ed il valore dell'offerta curando le pubbliche relazioni</li> <li>- Curare le attività promozionali in store individuando soluzioni di veicolazione del materiale promozionale, di presentazione della merce ed allestimento del punto vendita (visual merchandising) che lo rendano attraente al consumatore</li> <li>-</li> </ul>	<i>Comunicare in modo efficace con il cliente</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			255	0	

##### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 150 ore

Durata massima: 210 ore

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

##### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando, laddove necessario laboratori pratici.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 50% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Tecnico Sviluppatore di Applicazioni Software per Dispositivi Mobili

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Definire la logica di interazione e le caratteristiche dell'interfaccia utente dell'applicazione software per dispositivi mobili	Individuare le caratteristiche della <i>user experience</i> attesa
	Definire e documentare le caratteristiche informatiche della applicazione
Sviluppare e documentare l'applicazione software per dispositivi mobili	Sviluppare l'applicazione software per dispositivi mobili
	Sviluppare gli aspetti grafici dell'applicazione
Testare il funzionamento dell'applicazione software per dispositivi mobili	Testare il funzionamento dell'applicazione
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

#### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

#### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro</li> <li>- Gli sbocchi professionali</li> <li>- Principi etici fondamentali</li> </ul>	Inquadramento della professione	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali caratteristiche dei processi cognitivi e dei comportamenti di interazione persona-computer attraverso interfacce grafiche e multimediali</li> <li>- Concetti di interazione, usabilità, accessibilità, intuitività, feeling emozionale ed altre caratteristiche della user experience</li> <li>- Impatto della tipologia di device (pc, dispositivi mobili) sulla percezione ed i comportamenti d'uso</li> <li>- Metodi e tecniche di definizione del modello di navigazione e dei requisiti delle interfacce. Norma ISO 9241</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare gli obiettivi ed il target delle applicazioni</li> <li>- Individuare i fattori che possono influenzare il comportamento dell'utente</li> <li>- Supportare la definizione del flusso delle interazioni fra utente ed applicazione, le caratteristiche ergonomiche e di comunicazione, la logica di navigazione (combinazioni tra azioni, reazioni e iterazioni) e di interfaccia</li> </ul>	<i>Individuare le caratteristiche della user experience attesa</i>	35	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di programmazione rivolte allo sviluppo delle interfacce</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire gli aspetti informatici dell'interfaccia utente, per l'insieme</li> </ul>	<i>Definire e documentare le caratteristiche informatiche della applicazione</i>	20	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>dei dispositivi di riferimento, sulla base delle forme e modalità di composizione rivolte ad armonizzare forme, immagini, suoni e video, in logica multimediale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradurre le caratteristiche in requisiti tecnici documentati</li> <li>- Interagire con le altre risorse professionali esperte, in logica di team</li> </ul>				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipologie di strumenti per elaborazione e ritocco di immagini</li> <li>- Tipologie di strumenti per l'integrazione e sincronizzazione audio e video</li> <li>- Tecniche di grafica per la progettazione di un'applicazione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare software per elaborazione e ritocco di immagini</li> <li>- Utilizzare software per la manipolazione di componenti video e multimediali</li> <li>- Scegliere ed utilizzare strumenti per la costruzione di interfacce touch</li> <li>- Sviluppare l'interfaccia, interagendo ove del caso con risorse esperte in videografica e multimedialità</li> <li>- Ottimizzare ed integrare gli aspetti delle interfacce e i processi di interazione con l'utente</li> </ul>	<i>Sviluppare gli aspetti grafici dell'applicazione</i>	50	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche dei dispositivi mobili</li> <li>- Tipologie di applicazioni, architetture software e framework di sviluppo</li> <li>- Tipologie di strumenti di sviluppo applicazioni proprietari</li> <li>- Tipologie di strumenti di sviluppo di applicazioni cross platform</li> <li>- Linguaggi di programmazione specifici</li> <li>- Procedure di configurazione di dispositivi mobile</li> <li>- Modalità di accesso alla rete e ai dati</li> <li>- Procedure per garantire la sicurezza informatica</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p>	Sviluppare l'applicazione software per dispositivi mobili	85	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare ed adottare le metodologie di sviluppo software, i linguaggi e gli strumenti di sviluppo maggiormente coerenti con obiettivi e vincoli di progetto</li> <li>- Utilizzare tecniche e strumenti per la progettazione funzionale e il mockup</li> <li>- Utilizzare tecniche di analisi di fattibilità</li> <li>- Adottare procedure per la protezione dei dati</li> <li>- Verificare la scrittura del codice</li> <li>- Verificare l'effettività delle performance di navigazione ed interazione</li> <li>- Interagire con le altre risorse professionali esperte, in logica di team</li> </ul>				
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di testing e debugging</li> <li>- Tecniche di verifica usabilità ed interfaccia grafica</li> <li>- Tipologie di distribuzione</li> <li>- Procedure di sicurezza informatica</li> <li>- Condizioni per l'erogazione dei servizi IT</li> <li>- Modalità di tracciabilità e documentazione degli esiti dei test</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire il piano di test, sulla base delle caratteristiche della applicazione</li> <li>- Utilizzare tecniche di software testing</li> <li>- Applicare tecniche di debugging delle applicazioni</li> <li>- Adottare best practice per l'ottimizzazione di applicazioni mobile</li> <li>- Utilizzare tecniche di pianificazione di risorse e di mezzi per il disegno e la realizzazione dei test</li> <li>- Verificare le performance delle interfacce</li> <li>- Valutare gli esiti dei test e documentarne gli esiti</li> </ul>	Testare il funzionamento dell'applicazione	20	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> <li>- Organizzare la prevenzione in azienda</li> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>				svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>223</b>	<b>Max 4</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 120 ore

Durata massima: 180 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 15% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi).

**11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

**12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

**STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO**  
**Qualificazione di Truccatore Professionale Arte, Cinema, Moda e Spettacolo (Make-Up Artist And Style)**

**1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO**

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
Promuovere l'offerta di servizi di trucco moda, teatrale e cinetelevisivo e gestire le relazioni con la clientela	Inquadramento della professione
	Gestire le relazioni con il cliente – Marketing della moda
Sviluppare il progetto di trucco moda, teatrale e cinetelevisivo, individuando e valorizzando le risorse tecniche necessarie	Storia del costume, del trucco e degli stili
	Elaborare il progetto di trucco: selezionare cosmetici e materiali necessari alla realizzazione del servizio.
Realizzare il trucco moda, teatrale e cinetelevisivo, applicando le adeguate tecniche	Tipologia e caratteristiche dei prodotti cosmetici
	Realizzare interventi di trucco artistico
Organizzare l'erogazione dei servizi di trucco moda, teatrale e cinetelevisivo	Organizzare il servizio di trucco
	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

**2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3**

**3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO**

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

**4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME**

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orientamento al ruolo</li> <li>- Normativa sui contratti di lavoro e di fornitura merci e servizi</li> <li>- Tipiche condizioni di prestazione professionale</li> <li>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali</li> </ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	8	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti rilevanti per la definizione dell'offerta di servizi</li> <li>- Caratteristiche dei servizi di make-up nell'ambito dei settori moda, teatro e spettacolo, cinetelevisione</li> <li>- Ruoli del make-up artist nei processi produttivi dei settori moda, teatro e spettacolo, cinetelevisione</li> <li>- Elementi di marketing operativo</li> <li>- Criteri per una comunicazione efficace</li> <li>- Caratteristiche delle dinamiche interpersonali</li> <li>- Tecniche di negoziazione</li> <li>- Tecniche di problem solving</li> <li>- Norme sulla privacy, a tutela dell'immagine e della sua diffusione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire e promuovere l'offerta di servizi di make-up, analizzando le caratteristiche dei mercati di riferimento</li> <li>- Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa</li> <li>- Relazionarsi in modo positivo con il sistema-cliente, interpretando efficacemente le esigenze</li> <li>- Applicare tecniche di negoziazione</li> <li>- Informare la clientela sul diritto alla privacy e sulla tutela della propria immagine</li> <li>- Gestire gli adempimenti informativi e di conservazione dei dati sensibili</li> </ul>	<i>Gestire le relazioni con il cliente – Marketing della moda</i>	10	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
3	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fondamenti di storia del costume, della moda, del trucco e degli stili</li> <li>- Fondamenti di storia dell'arte, della comunicazione visiva e dell'immagine</li> <li>- Fondamenti di storia della fotografia, con approfondimenti su fotografi ritrattisti</li> <li>- Fondamenti di storia del cinema, del teatro e della televisione</li> </ul>	<i>Storia del costume, del trucco e degli stili</i>	10	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il trucco e la fotografia: Teoria dei colori, Luci e Ombre, Tecnica del Chiaroscuro</li> <li>- Fondamenti di disegno artistico</li> <li>- Attrezzature e materiali per realizzare gli interventi di trucco e di strucco</li> <li>- Caratteristiche tipiche di contesti ed ambienti in cui si svolge l'evento per rispondere meglio alle esigenze di coordinamento di stile e di resa fotografica</li> <li>- Metodi di concept del make-up in base alle esigenze di set video, fotografico e di sfilata</li> <li>- Tempi di realizzazione delle fasi di lavorazione degli effetti speciali</li> <li>- Metodi di preventivazione</li> <li>- Strumenti software per la redazione di e-portfolio e loro diffusione</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare la realizzazione di un make-up e sviluppare un portfolio, anche in formato digitale</li> <li>- Modellare una icona coerente con lo stile scelto come tema di un dato evento</li> <li>- Riconoscere la conformazione anatomica e le caratteristiche fisiche e somatiche del soggetto su cui effettuare il trucco</li> <li>- Individuare forme, punti luce e simmetrie del viso</li> <li>- Selezionare tonalità di colori e prodotti in linea con le tendenze più innovative</li> <li>- Identificare le tipologie di cosmesi adeguate alle diverse esigenze di trucco</li> <li>- Individuare e selezionare materiali ed attrezzature necessarie per la realizzazione del make up</li> <li>- Definire il budget necessario per l'approvvigionamento/la produzione dei materiali e la realizzazione del servizio</li> </ul>	<i>Elaborare il progetto di trucco: selezionare cosmetici e materiali necessari alla realizzazione del servizio.</i>	35		

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colori e materiali di make-up più idonei in base alle caratteristiche dei soggetti a cui vanno applicati</li> <li>- Tipologie di prodotti cosmetici</li> <li>- Regolamento (CE) n. 1223/2009, differenza tra cosmetici di sintesi e naturali, INCI di un prodotto cosmetico)</li> <li>- Nozioni di allergologia</li> <li>- Tipologie, caratteristiche e utilizzo dei prodotti cosmetici per il viso, la bocca e gli occhi</li> </ul>	<p><i>Tipologie e caratteristiche dei prodotti cosmetici</i></p>	12	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di rappresentazioni di trucco nel rispetto dei tratti caratteriali dei personaggi, dell'estetica e dello stile dei costumi, delle esigenze di scena e di fotografia, nonché delle caratteristiche di immagine storica</li> <li>- Caratteristiche di trasformazione ed alterazione del viso e del corpo da realizzare</li> <li>- Tecniche di accostamento cromatico</li> <li>- Trucco fotografico e trucco d'epoca</li> <li>- Trucco correttivo</li> <li>- Trucco teatrale</li> <li>- Trucco per gli effetti speciali</li> <li>- Trucco beauty fantasy e artistico</li> <li>- Tecniche di strucco</li> <li>- Tecniche di applicazione e smontaggio di parrucche, tessiture, frontini, nuche e varie</li> <li>- Tecniche di lavorazione e materiali necessari per la realizzazione di calchi, protesi, calotte ed altri accessori posticci</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selezionare gli elementi del copione per rispondere alle esigenze narrative, fotografiche e di ripresa cinetelevisiva, necessarie a realizzare il trucco scenico</li> <li>- Coadiuvare, rispondendo tecnicamente con il make-up più adatto, alle richieste</li> </ul>	<p><i>Realizzare interventi di trucco artistico</i></p>	100	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>stilistiche e di ripresa delle figure professionali operanti sui set di moda, teatro, cinema e televisione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizzare provini trucco, eseguire ritocchi per modifiche finalizzate ai cambi scena</li> <li>- Realizzare correzioni per eventuali difetti di tratti somatici utilizzando la tecnica del chiaro-scuro</li> <li>- Applicare tecniche di strucco semplice e/o con prostetici</li> <li>- Applicare tecniche di scultura e modellatura del calco richieste dallo spettacolo (protesi, calotta, maschera, etc.)</li> <li>- Realizzare, applicare e smontare parrucche, tessiture, frontini, nuche e varie</li> <li>- Applicare accessori posticci (baffi, barba, basette a pelo o su tulle), protesi e maschere in base alle caratteristiche del personaggio di scena</li> <li>- Eseguire calchi, protesi, altri accessori posticci (ferite, cicatrici, ustioni, graffi, nasi finti, etc.) , trasformare ed alterare i tratti somatici per ottenere invecchiamento o ringiovanimento dei personaggi di scena</li> </ul>				
7	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi di organizzazione efficiente del lavoro, nei diversi set di intervento</li> <li>- Principali vettori di agenti patogeni e tecniche di disinfezione e sterilizzazione</li> <li>- Norme applicabili a tutela dell'esecuzione e della diffusione del lavoro finale di make-up e di possibili controindicazioni sulla salute (allergie o intolleranze a prodotti specifici, etc.</li> <li>- Principi e tecniche di valutazione, gestione e sviluppo della qualità dei servizi</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispettare le tempistiche e le tecniche di realizzazione dei trucchi in funzione di quanto previsto dal piano di lavorazione e dai raccordi tecnici per assicurare continuità tra le diverse scene dello spettacolo</li> <li>- Predisporre e sanificare l'area di lavoro</li> <li>- Realizzare il trucco in sicurezza e nel rispetto delle disposizioni igieniche, coerentemente con le diverse fasi di lavorazione (prove, applicazioni, ritocchi, pause di lavorazione, strucco</li> <li>- Programmare e gestire il processo di approvvigionamento</li> </ul>	<i>Organizzare il servizio di trucco</i>	15	0	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	- Valutare la qualità dei servizi resi e sviluppare azioni di miglioramento				
8	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro</li> <li>- Norme di igiene ambientale e personale. Smaltimento dei rifiuti</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	10	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE</b>			<b>200</b>	<b>Max 4</b>	

#### **5. TIROCINIO CURRICULARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 100 ore

Durata massima: 200 ore

#### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

#### **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 4 e 6.

#### **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

#### **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

#### **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1.kit trucco; 2. Protesi, calchi, calotte e accessori posticci per effetti speciali.

#### **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo

#### **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

### Qualificazione di Web Designer

#### 1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Inquadramento della professione
Realizzare la struttura informativa di siti web (infodesign)	Fondamenti di comunicazione web
	Rilevare i bisogni e le richieste del cliente
	Realizzare il prototipo del prodotto
Implementare il prodotto web based	Linguaggi di programmazione
	Realizzare la grafica del sito web
	Implementare il sito web utilizzando applicativi CMS/COS
Effettuare attività di testing del sito web	Disegnare e condurre il testing del sito
Aggiornare e mantenere il prodotto web based	Gestire gli aggiornamenti del sito
	Prevenire e gestire situazioni critiche
--	Operare in sicurezza nel luogo di lavoro

#### 2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 4

### 3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.
- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno valido per l'intera durata del percorso o dimostrazione della attesa di rinnovo, documentata dall'avvenuta presentazione della domanda di rinnovo del titolo di soggiorno

### 4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Orientamento al ruolo</li><li>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro</li><li>- Gli sbocchi professionali</li><li>- Principi etici fondamentali</li></ul>	<i>Inquadramento della professione</i>	5	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche delle principali tecnologie ITC</li><li>- Architettura e struttura dell'informazione digitale</li><li>- Caratteristiche della comunicazione digitale e online</li></ul>	<i>Fondamenti di comunicazione web</i>	15	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
3	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Principi di web marketing (SEO e SEM)</li><li>- Criteri per una comunicazione efficace</li></ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Interpretare le richieste del committente</li><li>- Rilevare ed analizzare i bisogni di comunicazione del cliente</li><li>- Analizzare le caratteristiche dei destinatari del sito</li><li>- Analizzare le modalità e gli stili di comunicazione web dei principali</li></ul>	<i>Rilevare i bisogni e le richieste del cliente</i>	15	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	competitor				
4	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione dei dati: database e archiviazione</li> <li>- Caratteristiche e proprietà dei principali browser</li> <li>- Principi e tecniche di grafica digitale - fondamenti</li> <li>- Principi e nozioni di usabilità ed approcci user experience</li> <li>- Tecniche di strutturazione logica di contenuti web based</li> <li>- Normativa su privacy e sicurezza informatica</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definire l'architettura delle informazioni, le caratteristiche e le funzioni del prodotto finale</li> <li>- Definire le caratteristiche dell'architettura del sito</li> <li>- Definire nel dettaglio le caratteristiche fondamentali del layout grafico</li> <li>- Realizzare il prototipo del prodotto finale da sottoporre a revisione del cliente prima della fase di sviluppo</li> <li>- Individuare già in fase di progettazione eventuali problemi futuri o anomali del sistema</li> </ul>	<i>Realizzare il prototipo del prodotto</i>	35	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
5	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi di programmazione informatica</li> <li>- Linguaggi di programmazione: HTML, CSS</li> </ul>	<i>Linguaggi di programmazione</i>	25	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
6	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principi e tecniche di grafica digitale</li> <li>- Software grafici maggiormente utilizzati sul mercato</li> <li>- Le caratteristiche dell'immagine digitale e la gestione del colore</li> <li>- La grafica responsive (adattata ad ogni dispositivo usato per la</li> </ul>	<i>Realizzare la grafica del sito web</i>	40	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	navigazione – desktop, tablet e smartphone) <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Creare il layout grafico di un sito</li> <li>- Realizzare grafica attraverso software specifici</li> <li>- Ottimizzare ed esportare le immagini per il web</li> </ul>				informali
7	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Software CMS/COS maggiormente utilizzati sul mercato</li> <li>- Usabilità e accessibilità: le regole per creare un sito web secondo gli standard</li> <li>- L'ottimizzazione del codice per l'indicizzazione</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tradurre sul piano operativo i concetti di usabilità in ambito informatico</li> <li>- Utilizzare software CMS/COS</li> <li>- Sviluppare il prodotto nei tempi e nel rispetto dei dettagli stabiliti, tenendo conto degli aspetti grafici, dei criteri di usabilità e del grado di alfabetizzazione digitale dell'utente finale</li> <li>- Prevedere i possibili sviluppi del prodotto implementato facilitandone l'integrazione con altre tecnologie ITC</li> <li>- Documentare le procedure di implementazione e sviluppo del sistema, con note e commenti all'interno del codice al fine di facilitare eventuali interventi successivi</li> <li>- Raccogliere la documentazione sulle procedure al fine di creare la manualistica necessaria</li> </ul>	<i>Implementare il sito web attraverso software CMS/COS</i>	50	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
8	<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Software per le operazioni di testing e misurazione della performance</li> </ul> <b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Accertarsi che il prodotto realizzato rispecchi le richieste del committente</li> <li>- Verificare mediante specifici test che i requisiti funzionali e di</li> </ul>	<i>Disegnare e condurre il testing del sito</i>	15	0	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>usabilità siano stati rispettati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisionare il codice della pagina per favorire il reperimento e il posizionamento del sito nei motori di ricerca</li> <li>- Controllare l'efficacia del prodotto realizzato simulandone l'utilizzo dietro ipotesi di specifiche richieste</li> <li>- Illustrare al cliente il funzionamento e gli aspetti caratteristici del prodotto realizzato</li> </ul>				
9	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedure di aggiornamento automatiche e manuali</li> <li>- Tecniche e procedure di aggiornamento</li> <li>- Tecniche di salvataggio, storicizzazione e recupero dei dati</li> <li>- Documentazione di supporto</li> <li>- Report di aggiornamento</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stabilire nel dettaglio i tempi e le modalità di manutenzione e aggiornamento del prodotto web based</li> <li>- Acquisire lo stato degli aggiornamenti del CMS/COS e dei browser al fine di mantenere il prodotto web in linea con gli standard di mercato e le funzionalità attese</li> <li>- Effettuare le procedure di verifica e controllo delle funzionalità nei tempi e nei modi stabiliti</li> <li>- Effettuare le procedure di aggiornamento conservando i dati esistenti e mettendo al sicuro i dati sensibili</li> <li>- Fornire al cliente il manuale con la documentazione riguardante il funzionamento del prodotto, i tempi e le modalità di aggiornamento e le procedure da seguire in caso di guasto improvviso</li> <li>- Fornire al cliente il report con le operazioni di aggiornamento effettuate</li> </ul>	<i>Gestire gli aggiornamenti del sito</i>	10	0	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali
10	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicurezza informatica - approfondimento</li> </ul>	<i>Prevenire e gestire situazioni critiche</i>	15	0	Non ammesso il riconoscimento di credito

O.	Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti	Unità di risultato di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Intervenire in caso di guasto improvviso fornendo il supporto tecnico necessario al fine di ripristinare il prima possibile la situazione di normalità</li> <li>- Intervenire in caso di attacco al sito web o all'applicazione controllando lo stato della situazione e prevenendo eventuali furti di dati sensibili</li> <li>- Fornire in caso di richiesta l'assistenza tecnica adeguata fino alla risoluzione del problema</li> </ul>				formativo di frequenza
11	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza</li> <li>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare la prevenzione in azienda</li> <li>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale</li> </ul>	<i>Operare in sicurezza nel luogo di lavoro</i>	8	max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale) il corso conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008
<b>DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICOLARE</b>			<b>233</b>	<b>Max 4</b>	

##### **5. TIROCINIO CURRICOLARE**

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 120 ore

Durata massima: 180 ore

##### **6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE**

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 15% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curricolare.

## **7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva

## **8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

## **9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

- Crediti di ammissione: riconoscibile attraverso valutazione degli apprendimenti formali, non formali e informali dei richiedenti svolta da operatore abilitato, in applicazione della procedura regionale, con riferimento a risultati di apprendimento EQF 4.
- Crediti formativi di frequenza: Percentuale massima riconoscibile 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; 100% su tirocinio curriculare, al netto degli eventuali crediti con valore a priori.

## **10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: 1. Laboratorio informatico (un pc per ogni due allievi) 2. software per gestione grafica.

## **11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE**

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo.

## **12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO**

Certificato di qualificazione professionale rilasciato ai sensi del D.lgs 13/13